Jurnal Pengabdian UNDIKMA:
Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat
https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/jpu/index
Email: pengabdian@undikma.ac.id

Vol. 5, No. 3 (Agustus 2024)
E-ISSN : 2722-5097
Pg : 511-518

Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Life Skills Berbasis Agrobisnis di Desa Gapura Kabupaten Lombok Tengah NTB

Siti Rabiatul Fajri[1,2*], Titi Laily Hajiriah[1,2], Nurul Fajri[1,3], Fitria Sarnita[1,4], Sarwo Edi Wibowo[1,5], Sucika Armiani[2], I Made Sutajaya[1]
[1*]Program Studi Ilmu Pendidikan, Program Pascasarjana, Universitas Pendidikan Ganesha.
[2*]Program Studi Pendidikan Biologi, FSTT, Universitas Pendidikan Mandalika.
[3]Program Studi Pendidikan Biologi, FMIPA, Universitas Hamzanwadi.
[4]Prodi Pendidikan Fisika, [5]Prodi Pendidikan Matematika, STKIP Harapan Bima.
*Corresponding Author. Email: siti.rabiatul@student.undiksha.ac.id

Abstract: This service activity aims to improve women's life skills in processing the potential of the village, namely watermelon into an agribusiness product that has a high economic selling value. The method of implementing this service uses training with target partners, namely housewives, and women of productive age in Gapura village, Central Lombok Regency, NTB. The results of this service show that this activity could improve the ability and skills of the people of Gapura Village to process watermelon into products with more selling value, namely watermelon peel and jelly candy. In addition, this activity could increase the knowledge of Gapura Village women to process agricultural products based on agribusiness. Based on the results of the evaluation, most of the partners responded that this training was very useful in improving life skills by obtaining a percentage of 55%.

Article History:
Received: 18-04-2024
Reviewed: 08-06-2024
Accepted: 26-07-2024
Published: 15-08-2024

Key Words:
Women Empowerment; Training; Life Skills; Agribusiness.

Abstrak: Kegitan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan kecakapan hidup perempuan dalam mengolah potensi desa yakni buah semangka menjadi produk agrobisnis yang memiliki nilai jual ekonomi tinggi. Metode pelaksanaan pengabdian ini menggunakan pelatihan dengan mitra sasaran yakni ibu rumah tangga dan perempuan usia produktif di desa Gapura Kabupaten Lombok Tengah NTB. Hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa kegiatan ini mampu meningkatkan kemampuan dan keterampilan masyarakat Desa Gapura dalam mengolah semangka menjadi produk yang lebih bernilai jual yakni slai kulit semangka dan permen jelly. Selain itu, kegiatan ini mampu meningkatkan pengetahuan perempuan Desa Gapura dalam pengolahan hasil pertanian yang berbasis agrobisnis. Berdasarkan hasil evaluasi, sebagian besar mitra memberikan respon bahwa pelatihan ini sangat bermanfaat dalam meningkatkan life skils dengan memperoleh persentase sebesar 55%.

Sejarah Artikel:
Diterima: 18-04-2024
Direview: 08-06-2024
Disetujui: 26-07-2024
Diterbitkan: 15-08-2024

Kata Kunci:
Pemberdayaan Perempuan; Pelatihan; Kecakapan Hidup; Agrobisnis.

How to Cite: Fajri, S., Hajiriah, T., Fajri, N., Sarnita, F., Wibowo, S., Armiani, S., & Sutajaya, I. (2024). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Life Skills Berbasis Agrobisnis di Desa Gapura Kabupaten Lombok Tengah NTB. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA, 5*(3), 511-518. doi:https://doi.org/10.33394/jpu.v5i3.11326

https://doi.org/10.33394/jpu.v5i3.11326

This is an open-access article under the CC-BY-SA License.

Pendahuluan

Desa Gapura adalah desa yang terletak di Kecamatan Pujut Kabupaten Lombok Tengah Provinsi Nusa Tenggara Barat. Sektor perekonomian utama di desa Gapura ialah dari sektor pertanian, terutama dari pertanian tembakau dan semangka. Kemampuan masyarakat desa Gapura ada dalam pengelolahan daun tembakau sudah sangat berkembang dimana proses perapiannya menggunakan oven dan tinta yang berguna untuk membatik kain, karena

Jurnal Pengabdian UNDIKMA:
Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat
https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/jpu/index
Email: pengabdian@undikma.ac.id

Vol. 5, No. 3 (Agustus 2024)
E-ISSN : 2722-5097
Pg : 511-518

tembakau memiliki sebuah getah yang melekat sehingga bisa dibuat menjadi tinta. Masyarakat desa Gapura telah mengetahui pemanfaatan lateks atau getah tembakau sebagai pewarna tekstil. Namun berbeda halnya dengan semangka, masyarakat desa Gapura hanya mampu memasarkan buah semangka tanpa pengolahan atau meningkatkan nilai ekonominya. Menyikapi kondisi tersebut, terdapat peluang besar untuk meningkatkan nilai tambah semangka melalui inovasi produk berbasis kulit semangka, yakni pembuatan jelly dan selai. Inisiatif ini tidak hanya berpotensi mengurangi limbah, tapi juga membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat Desa Gapura.

Pertanian semangka baru berkembang beberapa tahun belakangan ini. Tak heran jika pengolahan hasil pertanian komoditi ini sebatas penjualan buahnya sampai dipasar lokal, dengan kata lain belum ada kreasi olahan yang memiliki nilai jual yang tinggi. Keadaan ini lebih sulit berkembang disebabkan di desa ini kegiatan organisasi kemasyarakatan seperti karang taruna dan PKK kurang berkembang, sehingga pengolahan potensi desa tidak berjalan optimal. Pada musim pemilihan biji, buah semangka banyak yang dibuang, akibatnya buahnya terbuang percuma dan menimbulkan masalah penumpukan sampah dari limbah semangka. Berdasarkan hal tersebut, maka diperlukan suatu usaha dalam mengatasi masalah lingkungan yakni mengolah semangka menjadi produk yang memiliki nilai jual yang tinggi. Buah semangka dapat diolah menjadi berbagai produk olahan makanan seperti pudding, jus buah semangka, permen jelly semangka dan selai. Ditinjau dari pemasarannya, potensi pengolahan buah semangka menjadi permen jelly cukup menjanjikan dari segi ekonomi karena cukup tahan lama dan dapat dikemas sehingga berpotensi untuk dipasarkan sebagai makanan khas di gerai pusat oleh-oleh.

Pemanfaatan semangka menjadi selai semangka merupakan sebuah inovasi yang menarik dalam pengolahan buah-buahan. Semangka, dengan kandungan nutrisi yang kaya seperti likopen, asam amino, antioksidan, dan fitokimia berharga, menunjukkan potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk bernilai tambah seperti selai. Selain itu, penelitian menunjukkan bahwa biji semangka juga memiliki manfaat nutrasetikal yang dapat diaplikasikan dalam berbagai produk pangan (Manivannan et al., 2020). Tidak hanya semangka dapat dijadikan selai tetapi banyak inovasi lainnya seperti selai kulit semangka dengan penambahan ekstrak bunga mawar menunjukkan upaya untuk menciptakan variasi produk selai yang lebih inovatif (Amertyasih & Muliadiasa, 2023). Selain itu, pengembangan butter buah semangka dengan memanfaatkan bagian kulit semangka juga menunjukkan potensi untuk menciptakan produk bernilai tambah dari buah semangka (Zia et al., 2022).

Dengan demikian, pemanfaatan seluruh bagian buah semangka dalam berbagai produk olahan dapat menjadi langkah yang berkelanjutan dalam pengembangan industri pangan yang lebih efisien dan berkelanjutan dan juga juga dapat membantu mengurangi limbah pangan dan meningkatkan nilai ekonomis buah semangka secara keseluruhan. Dengan pendekatan inovatif dalam pengolahan semangka menjadi produk bernilai tambah seperti jeli dan selai, serta melalui program pemberdayaan ekonomi masyarakat yang terstruktur, dapat membuka peluang baru dalam meningkatkan ekonomi masyarakat lokal.

Berdasarkan pada kondisi permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat Desa gapura, maka solusi yang ditawarkan adalah melaksanakan kegiatan pelatihan lifeskill berbasis potensi Desa yakni pengolahan semangka menjadi permen Jelly dan selai kulit semangka. Kegiatan ini diharapkan dapat membantu mengurangi limbah pangan dan meningkatkan nilai ekonomis buah semangka secara keseluruhan dan mampu memberdayakan masyarakat setempat, khususnya perempuan, dengan membekali mereka dengan keterampilan dan pengetahuan dalam pengolahan makanan dan kewirausahaan.

 Copyright © 2024, The Author(s)

Jurnal Pengabdian UNDIKMA:
Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat
https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/jpu/index
Email: pengabdian@undikma.ac.id

Vol. 5, No. 3 (Agustus 2024)
E-ISSN : 2722-5097
Pg : 511-518

Penerapan ilmu kewirausahaan dalam pendidikan melalui pelatihan kepada masyarakat merupakan langkah yang penting untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan dalam berwirausaha. Pelatihan ini dapat mencakup berbagai aspek, seperti pembelajaran keterampilan bisnis, pengembangan ide bisnis, manajemen keuangan, pemasaran, hingga pemahaman tentang regulasi dan perizinan usaha(Bloom, 1956; Drucker, 1985; Hisrich, R. D., Peters, M. P., & Shepherd, 2017). Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan masyarakat dapat lebih siap dan kompeten dalam memulai dan mengelola usaha mereka. Pelatihan ini bertujuan untuk: Meningkatkan Kesadaran:1) Membangun kesadaran masyarakat tentang pentingnya pemanfaatan limbah buah semangka sebagai sumber daya ekonomi. 2) Peningkatan Keterampilan: Mengembangkan keterampilan masyarakat dalam mengolah kulit semangka menjadi produk yang bernilai ekonomi seperti jelly dan selai.3) Inovasi Produk: Mendorong inovasi dan kreativitas dalam pengembangan produk turunan semangka yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.4) Pembukaan Lapangan Kerja: Menciptakan peluang kerja baru dan sumber penghasilan alternatif untuk masyarakat Desa Gapura. Kegiatan ini merupakan upaya untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan dalam berwirausaha. Pelatihan ini mencakup pembelajaran berbagai aspek bisnis seperti pengembangan ide bisnis, manajemen keuangan, pemasaran, hingga pemahaman tentang regulasi usaha. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan masyarakat dapat lebih siap dan kompeten dalam memulai serta mengelola usaha mereka secara efektif (Hamuna & Indrayani, 2018).

Pelatihan ini mencakup berbagai aspek, antara lain: Pemilihan semangka berkualitas, Praktik penanganan dan sanitasi yang tepat, Teknik pembuatan selai kulit semangka dan permen jelly, Pengemasan dan pelabelan produk, dan Manajemen bisnis dasar dan strategi pemasaran. Program ini dirancang untuk mempromosikan mata pencaharian berkelanjutan dan pemberdayaan ekonomi bagi para peserta. Dengan memperoleh keterampilan ini, para wanita dapat menghasilkan pendapatan dengan memproduksi dan menjual produk berbasis semangka, berkontribusi pada ekonomi lokal dan meningkatkan kesejahteraan keluarga mereka. Berdasarkan permasalahan diatas maka melalui kegiatan ini Tim Peneliti memberikan pelatihan life skill kepada masyarakat Desa Gapura dalam mengolah semangka, dimana daging buahnya diolah menjadi permen jelly sementara kulitnya diolah menjadi selai kulit semangka.

Metode Pengabdian

Metode pelaksanaan pengabdian ini menggunakan pelatihan dengan mitra sasaran yakni ibu rumah tangga dan perempuan usia produktif di desa Gapura Kabupaten Lombok Tengah NTB. Adapun metode pelaksanaan kegiatan diantaranya:

a) Persiapan Kegiatan: bertujuan untuk mengidentifikasi dan menyiapkan segala kebutuhan untuk pelaksanaan kegiatan. Pada kegiatan ini dipersiapkan alat dan bahan yang digunakan selama kegiatan berlangsung.
b) Partisipasi Mitra: Partisipasi mitra (masyarakat Desa Gapura) dalam proses pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah menyediakan tempat pelatihan, menginformasikan peserta agar hadir dalam pelaksanaan pengabdian ini.
c) Pelaksanaan: Kegiatan pengabdian bertujuan untuk pelatihan dan pembinaan dalam pengolahan daging buah semangka menjadi jelly semangka dan kulitnya menjadi selai kulit semangka hingga tahap pengemasan. Adapun persiapan -persiapan sebagai berikut:
    1) Melakukan studi pustaka tentang pengolahan buah semangka khususnya pengolahan menjadi permen jelly dan selai kulit semangka.

 Copyright © 2024, The Author(s)

Jurnal Pengabdian UNDIKMA:
Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat
https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/jpu/index
Email: pengabdian@undikma.ac.id

Vol. 5, No. 3 (Agustus 2024)
E-ISSN : 2722-5097
Pg : 511-518

2) Mempersiapkan alat dan bahan yang digunakan dalam pengolahan semangka menjadi permen dan selai kulit semangka. Adapun alat dan bahan yang dibutuhkan adalah:
   Alat: Blender, parut, pisau, talenan, wadah, penggorengan besar, panci, sutil, sendok
   Bahan: semangka, gula pasir, nutria jell, tepung kanji, asam sitrat, essence, air.
3) Melakukan persiapan lainnya seperti pembuatan spanduk dan daftar hadir peserta kegiatan.
4) Menentukan waktu pelaksanaan dan lamanya kegiatan pengabdian bersama- sama tim pelaksana.

Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 15 s/d 20 April 2023 di rumah salah satu warga Desa Gapura (Ibu Misnah). Kegiatan dihadiri oleh 10 orang ibu PKK Desa Gapura, 20 orang ibu rumah tangga dan 30 orang remaja. Adapun proses pengolahan selai Kulit semangka dan permen jelly sebagai berikut:

1) Pembuatan selai kulit semangka
   Bahan dasar pembuatan selai ini adalah Kulit semangka yang berwarna putih. Kulit semangka yang berwarna putih dengan daging semangka yang berwarna merah dipisahkan, lalu dicuci. Setelah itu kulit semangka diparut. Hasil parutan direbus dengan menambahkan air sesuai dengan ukuran kulit semangka yang sudah diparut (1:1). Setelah setengah matang tambahkan esense secukupnya. Tambahkan gula dengan perbandingan 2:1, artinya jika kulit yang dimasak 2 gelas maka gula yang digunakan adalah 1 gelas. Masak sampai airnya habis, lalu masukkan sitrun secukupnya. Kemudian aduk merata dan dinginkan. Setelah dingin baru dikemas ke dalam toples kemasan dan kemudian diberi label.
2) Pembuatan permen jelly semangka
   Daging buah dipisahkan dari kulit dan dibuang bijinya. Setelah bersih diblender kemudian disaring dan diambil airnya. Selanjutnya air yang disaring tadi dimasak sambil diaduk-aduk, selama proses pengadukan ditambahkan gula secukupnya, essence, dan agar (Nutrijel) sebagai pengental. Setelah mendidih matikan api tapi tetap diaduk dan dimasukkan ke dalam wadah yang telah dilapisi kertas minyak. Setelah dingin dan kenyal dipotong- potong kemudian ditabur dengan tepung kanji agar tidak menempel. Permen dibungkus dan siap dikemas.

Hasil Pengabdian dan Pembahasan

Kegiatan pelatihan lifeskill pengolahan buah semangka menjadi selai kuit semangka dan permen jelly berdampak signifikan baik terhadap pengetahuan maupun keterampilan Masyarakat. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat melalui pelatihan pengolahan daging dan kulit semangka menjadi selai dan manisan jelly merupakan suatu langkah yang dapat memberikan dampak positif pada pemberdayaan masyarakat. Pelatihan semacam ini tidak hanya memberikan pengetahuan praktis dalam mengolah bahan mentah menjadi produk bernilai tambah, tetapi juga dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam berpikir kritis dan pemecahan masalah (Hamuna & Indrayani, 2018). Dengan demikian, pelatihan semacam ini dapat membantu masyarakat untuk memahami proses pengolahan daging dan kulit semangka menjadi produk yang lebih bernilai.

Pengolahan daging dan kulit semangka menjadi selai dan manisan jelly juga dapat memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat. Potensi pengolahan buah semangka menjadi berbagai produk seperti selai dan manisan telah menjadi praktik umum (Amertyasih & Muliadiasa, 2023; Ansori, 2022). Hal ini menunjukkan bahwa pengolahan buah semangka dapat meningkatkan nilai tambah produk dan berpotensi meningkatkan perekonomian

 Copyright © 2024, The Author(s)

Jurnal Pengabdian UNDIKMA:
Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat
https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/jpu/index
Email: pengabdian@undikma.ac.id

Vol. 5, No. 3 (Agustus 2024)
E-ISSN : 2722-5097
Pg : 511-518

masyarakat lokal. Dengan demikian, pelatihan pengolahan daging dan kulit semangka tidak hanya meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan makanan, tetapi juga dapat memberikan manfaat ekonomi melalui peningkatan nilai tambah produk (Sukmadewi & Udayana, 2023). Selain manfaat ekonomi, pengolahan buah semangka juga dapat memberikan manfaat kesehatan bagi masyarakat. Pengolahan buah semangka menjadi berbagai produk olahan dapat meningkatkan asupan nutrisi, seperti vitamin C, melalui produk olahan buah semangka (Hamuna & Indrayani, 2018). Selain dari pada itu Mengurangi limbah kulit semangka di Desa Gapura dengan mengubahnya menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi, Menambah diversifikasi produk agroindustri di Lombok Tengah, sekaligus meningkatkan branding daerah sebagai penghasil produk kreatif dan inovatif.

Dengan demikian, pelatihan pengolahan daging dan kulit semangka menjadi selai dan manisan jelly tidak hanya meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan makanan, tetapi juga dapat memberikan manfaat kesehatan melalui peningkatan asupan nutrisi. Dalam konteks pemberdayaan masyarakat, pengembangan produk olahan buah semangka juga dapat menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah limbah kulit semangka (Prahastiwi et al., 2021). Analisis pendapatan dan pengeluaran usaha pengolahan limbah kulit semangka dapat menjadi acuan untuk mengevaluasi keberhasilan program pelatihan dan pemberdayaan masyarakat dalam pengolahan limbah menjadi produk bernilai tambah. Dengan demikian, pelatihan pengolahan daging dan kulit semangka menjadi selai dan manisan jelly dapat memberikan manfaat yang holistik bagi masyarakat, meliputi peningkatan pengetahuan, keterampilan, nilai tambah ekonomi, dan manfaat kesehatan.

Gambar 1. Peserta Kegiatan

Secara keseluruhan, kegiatan ini dapat memberikan manfaat bagi Masyarakat berupa:

1) Diversifikasi Produk: Pelatihan pengolahan semangka menjadi selai dan manisan jelly membuka peluang untuk diversifikasi produk. Sebagian besar masyarakat mungkin hanya menganggap semangka sebagai buah segar dan mungkin membuang bagian-bagian yang tidak dimakan seperti daging dan kulitnya. Namun, dengan pelatihan ini, masyarakat dapat memanfaatkan semua bagian semangka untuk menghasilkan produk yang berbeda dan memiliki nilai tambah yang tinggi.
2) Peningkatan Keterampilan: Pelatihan semacam ini membantu meningkatkan keterampilan masyarakat dalam berbagai aspek, mulai dari teknik pengolahan bahan baku hingga manajemen produksi dan pemasaran. Masyarakat akan belajar cara-cara baru untuk mengolah daging dan kulit semangka menjadi selai dan manisan jelly yang berkualitas, serta bagaimana menjaga kualitas dan keamanan produk selama proses produksi.
3) Pemberdayaan Ekonomi Lokal: Dengan mengajarkan masyarakat cara menghasilkan produk bernilai tambah dari bahan baku lokal seperti semangka, pelatihan semacam ini dapat membantu dalam pemberdayaan ekonomi lokal. Masyarakat dapat memanfaatkan sumber daya lokal untuk menghasilkan produk yang dapat dijual di pasar lokal maupun regional, yang pada gilirannya dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat setempat.

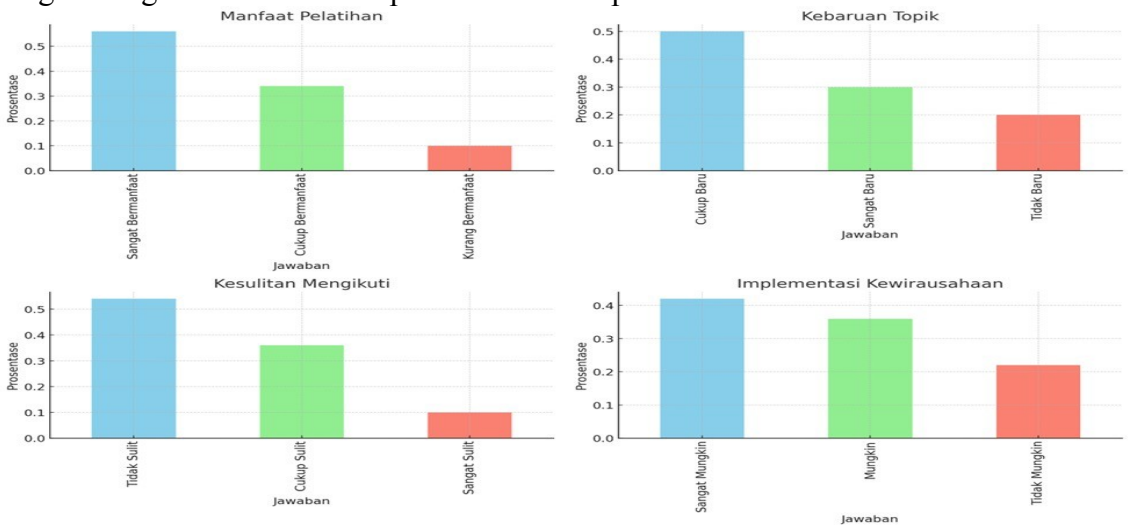
Jurnal Pengabdian UNDIKMA:
Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat
https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/jpu/index
Email: pengabdian@undikma.ac.id

Vol. 5, No. 3 (Agustus 2024)
E-ISSN : 2722-5097
Pg : 511-518

4) Peningkatan Pendapatan: Salah satu dampak langsung dari pelatihan ini adalah peningkatan pendapatan bagi masyarakat yang mengikuti pelatihan. Dengan memiliki keterampilan baru dalam mengolah daging dan kulit semangka menjadi produk bernilai tambah, masyarakat dapat menjual produk-produk tersebut dengan harga yang lebih tinggi daripada jika hanya menjual semangka segar. Hal ini dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga secara signifikan.
5) Pembangunan Usaha Kecil dan Menengah (UKM): Pelatihan semacam ini juga dapat membantu dalam pembangunan dan pertumbuhan usaha kecil dan menengah (UKM) di tingkat lokal. Dengan membekali masyarakat dengan keterampilan dan pengetahuan yang diperlukan untuk memulai dan mengelola usaha pengolahan semangka, pelatihan ini dapat menjadi dorongan bagi pertumbuhan sektor UKM yang berkelanjutan.
6) Pemberdayaan Perempuan: Pelatihan semacam ini juga dapat memberdayakan perempuan dalam masyarakat, karena seringkali perempuan memegang peran penting dalam proses pengolahan makanan di rumah tangga. Dengan mengikuti pelatihan ini, perempuan dapat meningkatkan keterampilan mereka dalam mengelola produksi dan mungkin bahkan memulai usaha kecil di rumah.
7) Edukasi tentang Pengurangan Limbah: Pelatihan ini juga dapat menjadi platform untuk memberikan edukasi kepada masyarakat tentang pentingnya pengurangan limbah pangan. Dengan memanfaatkan daging dan kulit semangka yang umumnya dibuang, masyarakat diajarkan untuk menjadi lebih sadar akan pentingnya memanfaatkan sumber daya secara efisien dan mengurangi limbah pangan.

Gambar 2. Produk pelatihan pengolahan semangka

Berikut adalah grafik hasil analisis dari responden sebanyak 50 orang terkait dengan pertanyaan angket mengenai pelatihan. Analisis ini dibagi menjadi empat bagian utama, masing-masing mencerminkan aspek berbeda dari pelatihan:



 Copyright © 2024, The Author(s)

Jurnal Pengabdian UNDIKMA:
Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat
https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/jpu/index
Email: pengabdian@undikma.ac.id

Vol. 5, No. 3 (Agustus 2024)
E-ISSN : 2722-5097
Pg : 511-518

Manfaat Pelatihan: Sebagian besar responden merasa pelatihan sangat bermanfaat atau cukup bermanfaat, dengan hanya sebagian kecil yang merasa kurang bermanfaat. Kebaruan Topik: Lebih dari setengah responden merasa topik cukup baru bagi mereka, sedangkan sebagian lainnya merasa sangat baru atau tidak baru. Kesulitan Mengikuti: Mayoritas responden tidak merasa kesulitan mengikuti pelatihan, meskipun ada sebagian yang merasa cukup sulit atau sangat sulit. Implementasi Kewirausahaan: Responden terbelah hampir rata antara yang merasa sangat mungkin dan mungkin akan menerapkan topik pelatihan ini sebagai topik kewirausahaan, dengan sebagian kecil merasa tidak mungkin. Grafik ini memberikan gambaran umum tentang persepsi responden terhadap pelatihan, termasuk manfaat yang dirasakan, kebaruan topik, kesulitan dalam mengikuti, dan potensi implementasi dalam konteks kewirausahaan. Berdasarkan hasil evaluasi, sebagian besar mitra memberikan respon bahwa pelatihan ini sangat bermanfaat dalam meningkatkan life skils dengan memperoleh persentase sebesar 55%.

Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dari hasil pengabdian ini adalah kegiatan ini mampu meningkatkan kemampuan dan keterampilan masyarakat Desa Gapura dalam mengolah semangka menjadi produk yang lebih bernilai jual yakni slai kulit semangka dan permen jelly. Selain itu, kegiatan ini mampu meningkatkan pengetahuan perempuan Desa Gapura dalam pengolahan hasil pertanian yang berbasis agrobisnis. Berdasarkan hasil evaluasi, sebagian besar mitra memberikan respon bahwa pelatihan ini sangat bermanfaat dalam meningkatkan life skils dengan memperoleh persentase sebesar 55%.

Saran

Adapun saran yang disampaikan berdasarkan hasil kegiatan ini adalah: (1) Berdasarkan hasil kegiatan ini, diharapkan produk ini dapat dipasarkan oleh Bumdes dan membuat alam skala lebih besar, (2) Ketua PKK diharapkan dapat melakukan kegiatan seperti ini secara periodic untuk lebih meningkatkan lagi kemampuan masyarakat Desa Gapura.

Daftar Pustaka

Amertyasih, K. A., & Muliadiasa, K. (2023). Kualitas Selai Kulit Semangka Dengan Penambahan Extrak Bunga Mawar Quality Of Watermelon Skin Jam with The Addition of Rose Flower Extract. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis)*, *02*(6), 1392–1401. https://doi.org/10.22334/paris.v2i6.

Ansori, Y. Z. (2022). Pemanfaatan Limbah Kulit Semangka Inul Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Selai dan Permen Jely. *Papanda Journal of Community Service*, *1*(1), 13–19. https://doi.org/10.56916/pjcs.v1i1.51

Bloom, B. S. (1956). *Taxonomy of Educational Objectives, Handbook I: The Cognitive Domain*. David McKay Co Inc.

Drucker, P. F. (1985). *Innovation and Entrepreneurship*. Harper & Row.

Hamuna, B., & Indrayani, E. (2018). *Peningkatan Pengetahuan dan Keahlian Mahasiswa Papua Melalui Pelatihan Interpretasi dan Pengolahan Citra Satelit Jurusan Ilmu Kelautan dan Perikanan , Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Cenderawasih , Kota Jayapura , Papua Jurusan I*. *2*(2).

Hisrich, R. D., Peters, M. P., & Shepherd, D. A. (2017). *Entrepreneurship*. McGraw-Hill Education.

 Copyright © 2024, The Author(s)

Vol. 5, No. 3 (Agustus 2024)
E-ISSN : 2722-5097
Pg : 511-518

Sukmadew, D. K., & Udayana, I. S. I. P. D. A. (2023). *PEMANFAATAN LIMBAH KULIT KOPI SEBAGAI BAHAN PEMBAWA DALAM PUPUK HAYATI*. *12*(2), 373–380.

Manivannan, A., Lee, E. S., Han, K., Lee, H. E., & Kim, D. S. (2020). Versatile Nutraceutical Potentials of Watermelon—A Modest Fruit Loaded with Pharmaceutically Valuable Phytochemicals. *Molecules*, *25*(22), 1–15. https://doi.org/10.3390/MOLECULES25225258

Prahastiwi, E. R., Kartikaningsih, E. W., Khoirunnisa, K., Atmojo, D. P., Thania, N. F., & Ayodya, A. N. (2021). Gerakan sadar lingkungan melalui sosialisasi dan pelatihan pengelolaan limbah cair rumah tangga dukuh jongso. *Lentera Negeri*, *2*(1), 14–19. https://doi.org/10.29210/99290

Zia, S., Khan, M., Aadil, R., & Shahid, M. (2022). Development and storage stability of value-added watermelon fruit butter by incorporating watermelon rind byproduct. *Journal of Food Processing and Preservation*, *46*(11). https://doi.org/https://doi.org/10.1111/jfpp.17031

 Copyright © 2024, The Author(s)