

## Diversifikasi Olahan Buah Naga Melalui Pemberdayaan Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Kemuninglor Kabupaten Jember

Muhammad Harits Anwar<sup>1\*</sup>, Syifa Thallah<sup>2</sup>, Resha Dwi Ayu Pangesti Mulyono<sup>3</sup>, Bagas Bara Pratama<sup>4</sup>, Rahayu Eka Sari<sup>5</sup>, Ajeng Ayu Murniwati<sup>6</sup>, Ega Naila Nuril Arfi<sup>7</sup>, Armata Icha Caprionika<sup>8</sup>, Arin Anggraeni<sup>9</sup>

Afiliasi: <sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9</sup> Universitas Jember

Korespondensi Penulis: \*[ha.harits.anwar@gmail.com](mailto:ha.harits.anwar@gmail.com)

### ABSTRAK

Potensi buah naga yang melimpah di Desa Kemuninglor, Kecamatan Arjasa, Kabupaten Jember, tidak diimbangi adanya kemampuan sumber daya manusia untuk mengelola kekayaan alam tersebut. Upaya pemanfaatan buah naga menjadi produk olahan bernilai jual tinggi di desa ini terbuka lebar. Tujuan yang ingin dicapai melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah memberikan bekal, baik secara teori maupun praktik, bagaimana mengolah buah naga menjadi berbagai produk pangan bernilai jual tinggi. Metode pelaksanaan kegiatan dilaksanakan dengan survei pendahuluan, observasi, *focus group discussion*, pelatihan, pendampingan, dan evaluasi. Hasil kegiatan pengabdian ini antara lain berupa peningkatan kemampuan mitra, yaitu anggota dari Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Kemuninglor, untuk memanfaatkan dan mengolah buah naga menjadi produk bernilai jual tinggi, seperti es krim, stik, dan abon. Diharapkan melalui kegiatan ini, Desa Kemuninglor dapat memiliki produk unggulan, membuka lapangan pekerjaan baru, serta mampu menjadikan wilayah tersebut sebagai desa mandiri di Kabupaten Jember.

**Kata kunci:** *Badan Usaha Milik Desa, Buah Naga; Desa Kemuninglor; Olahan Produk Pangan*

### ABSTRACT

*The abundant potential of dragon fruit in Kemuninglor Village, Arjasa District, Jember Regency, is not matched by the ability of community resources to manage the available potential. Efforts to utilize dragon fruit into processed products with high selling value in this village are open. The objective to be achieved through this community service is to provide knowledge, both theoretical and practical, understanding of how to process dragon fruit into various food products with high economic value. The method of activity implementation is carried out through several stages, including preliminary surveys, observations, focus group discussions, training, mentoring, and evaluation. The results of this service activity program include increasing the ability of partners, namely the members of the Kemuninglor Village-Owned Enterprises, to utilize and process dragon fruit into high-value products, such as ice cream, sticks, and shredded sourced from dragon fruit skin. It is hoped that through this activity, Kemuninglor Village can have superior products, open new job opportunities, and be able to make the area an independent village in Jember.*

**Keywords:** *Village-Owned Enterprises, Dragon Fruit, Kemuninglor Village, Processed Food Products*

**Informasi Artikel:** Submit: 26-09-2023 Revisi: 26-12-2023 Diterima: 08-05-2024



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

## **PENDAHULUAN**

Desa merupakan kesatuan masyarakat berdasarkan adat dan hukum adat yang ada di dalam suatu wilayah dilengkapi batas-batas; memiliki ikatan lahir dan batin yang sangat kuat, baik karena keturunan ataupun sama-sama memiliki kepentingan politik, ekonomi, sosial, dan keamanan; memiliki susunan pengurus yang dipilih bersama; memiliki kekayaan tertentu dan berhak menyelenggarakan urusan rumah tangga sendiri (Nurcholis, 2011). Peran pemerintah desa sebagai lembaga dalam mengorganisasikan masyarakat di wilayahnya sangat penting karena berkaitan dengan kultur dan kebiasaan masyarakat sekitar yang dapat langsung berinteraksi, baik dengan kelompok masyarakat yang lebih kecil maupun individu.

Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2014 tentang Desa, desa perlu mendapat pemberdayaan dan perlindungan agar menjadi kuat, maju, dan mandiri. Pembangunan desa menjadi salah satu faktor penting bagi pembangunan daerah, pengentasan kemiskinan, hingga pengurangan kesenjangan antarwilayah. Direktorat Jenderal Politik dan Pemerintahan Umum Kementerian Dalam Negeri Republik Indonesia (2023) menyatakan perkembangan dan pengembangan desa mengalami peningkatan dengan rata-rata 2,29% per tahun. Namun, hal tersebut tidak disertakan dengan peningkatan kesejahteraan ekonomi dari masyarakat desa. Terdapat beberapa program yang dicetuskan sebagai upaya meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat perdesaan, misalnya pemberdayaan masyarakat.

Pemberdayaan masyarakat menjadi suatu strategi dalam pembangunan nasional secara partisipatif. Masyarakat memiliki kekuatan yang bila dicari ataupun disalurkan akan berubah menjadi solusi dalam penyelesaian masalah. Upaya mencari dan menyalurkan sumber daya di masyarakat inilah yang menjadi inti dari kegiatan pemberdayaan masyarakat. Pemberdayaan menjadikan masyarakat mampu memahami kebutuhan dan masalah yang terjadi. Masyarakat juga dapat dilatih untuk membuat rencana dan melaksanakan pembangunan secara mandiri seiring meningkatnya kompetensi dan kesadaran individu. Sehingga kegiatan pemberdayaan masyarakat dalam pembangunan dinyatakan “dari, oleh, dan untuk masyarakat” (Hikmat, 2010).

Namun dalam upaya pemberdayaan masyarakat di desa memiliki berbagai tantangan. Tantangan tersebut antara lain kurangnya kesadaran masyarakat tentang potensi-potensi yang dimiliki maupun kemampuan sumber daya manusia (SDM) dalam mengolah dan mengelola potensi yang ada. Apabila potensi-potensi tersebut dimanfaatkan dan dikembangkan dengan optimal, maka akan memberikan manfaat yang besar bagi masyarakat desa itu sendiri. Oleh

karena itu, pengabdian akan membantu masyarakat menggali potensi yang dimiliki desa dan secara optimal memberdayakan SDM desa dengan memberikan pelatihan hingga sosialisasi untuk memanfaatkan potensi yang tersedia serta menguatkan komunitas-komunitas di desa. Pengabdian kepada masyarakat diharapkan mampu memberikan bekal untuk menjadi mandiri dalam menemukan, mengolah, dan mengoptimalkan potensi-potensi di desa menjadi produk kreatif untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi.

Berdasarkan data observasi yang telah didapatkan, Desa Kemuninglor memiliki potensi yang besar di bidang pertanian, khususnya buah naga. Menurut Badan Pusat Statistik (2022), setidaknya terdapat 18.117 pohon buah naga di Desa Kemuninglor pada tahun 2021. Salah satu jenis buah naga yang ditanam di desa tersebut adalah *Selenicereus undatus*. Menurut Santoso (2013) keuntungan usaha tani buah naga rata-rata per bulan sebesar Rp1.152.440,00. Demikian juga menurut Suartha (2009); Destiarni (2013); serta Tiyas *et al.* (2015) menyatakan bahwa usaha tani buah naga layak untuk dikembangkan. Disamping peluangnya yang begitu besar, juga terdapat kendala seperti sistem pengadaan sarana produksi, usaha tani, hingga pemasaran (Ramadhan *et al.*, 2015). Selain itu, menurut Faisal *et al.* (2014), masalah utama yang dihadapi petani dalam usaha tani buah naga adalah produksi yang masih rendah.



**Gambar 1.** Kebun Buah Naga di Desa Kemuninglor, Kecamatan Arjasa, Kabupaten Jember

Oleh sebab itu, menjadi peluang masyarakat untuk mengembangkan buah naga sebagai produk-produk kreatif dan unggulan desa mengingat potensinya yang sangat besar dan hasil panen buah naga di desa tersebut belum dimanfaatkan menjadi produk olahan bernilai jual tinggi. Beberapa program yang diusulkan tim pengabdian antara lain pelatihan, sosialisasi, dan pendampingan pengolahan buah naga menjadi beberapa produk. Sasaran yang ditarget di kegiatan pengabdian adalah anggota BUMDes Kemuninglor. Melalui kegiatan, diharapkan

mampu meningkatkan kompetensi masyarakat Desa Kemuninglor untuk memanfaatkan potensi buah naga, membuka lapangan pekerjaan, meningkatkan daya saing, kesejahteraan, dan kemandirian desa.

## **METODE PENELITIAN**

Kegiatan pengabdian dilakukan di Desa Kemuninglor, Kecamatan Arjasa, Kabupaten Jember, dengan melibatkan pemerintah desa dan masyarakat sekitar dari kader posyandu dan BUMDes. Kegiatan pengabdian dimulai dari bulan Mei hingga November 2023. Kegiatan ini terbagi menjadi enam tahapan dengan metode sebagai berikut.

1. Survei Pendahuluan. Dalam tahap ini tim pengabdian melakukan kajian dan analisis guna menentukan topik, melakukan kunjungan awalan, mengidentifikasi permasalahan, dan mencari mitra.
2. Observasi. Dilakukan guna mengetahui situasi, kondisi, dan sumber daya mitra secara realistis. Pada tahap ini tim pengabdian memantau produksi buah naga di kebun, mulai dari perawatan, pemanenan, hingga pascapanen.
3. *Focus group discussion* (FGD). FGD dilakukan secara internal dan eksternal bersama mitra. Tujuan FGD adalah menyediakan wadah interaksi, diskusi, dan tukar pikiran, baik antara tim pengabdian dan mitra agar saling mendapat informasi dan masukan.
4. Pelatihan. Dilaksanakan dengan melakukan demonstrasi pengolahan buah naga kepada mitra menjadi produk berdaya jual tinggi, termasuk pemberian materi, baik pengolahan maupun *digital marketing*.
5. Pendampingan. Kegiatan ini dilakukan ketika mitra telah memulai produksi. Baik pada saat pengolahan maupun pemasaran, akan diberikan arahan oleh tim pengabdian. Hal ini juga sebagai bentuk audit dalam tiap langkah proses produksi dan pemasaran yang dikerjakan oleh mitra.
6. Evaluasi. Pada tahap ini, tim pengabdian melakukan peninjauan dari hasil pelatihan dan pendampingan. Evaluasi dilakukan untuk mencari kekurangan dan kelebihan selama proses pengabdian. Selain itu, juga untuk mencari solusi atas kekurangan yang terjadi dan akan terjadi sebagai tindakan perbaikan dan pencegahan di waktu mendatang.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

## 1. Observasi Lapangan

Observasi lapangan dilakukan untuk mengetahui kondisi kebun buah naga yang ada di Desa Kemuninglor, Kecamatan Arjasa, Kabupaten Jember. Tim melakukan visitasi ke kebun buah naga seluas lima hektare selama enam kali.



**Gambar 2.** Foto Tim Saat Survei Pendahuluan (Kiri) dan Survei Lapangan Perdana (Kanan).

- a. Survei pendahuluan pada 18 Februari 2023 untuk mengetahui kondisi awal kebun buah naga yang akan digunakan sebagai pemasok bahan baku pengolahan. Tim pengabdian bertemu dengan pengelola kebun dan menggali informasi mengenai hasil produksi atau panen buah naga selama beberapa bulan terakhir.
- b. Survei perdana dilakukan pada 20 Mei 2023 oleh seluruh anggota tim. Pada observasi ini, dilakukan penggalan data secara detail. Pada kegiatan ini, data yang berhasil didapatkan antara lain hasil produksi atau panen, proses pascapanen, saluran dan area distribusi hasil panen, omset pendapatan kebun, hingga pengelolaan kebun dari waktu ke waktu.
- c. Survei bergilir dilakukan selama empat kali pada tanggal 27 Mei serta 4, 10, dan 15 Juni 2023. Tim yang beranggotakan delapan orang dibagi menjadi empat tim kecil yang melaksanakan observasi secara bergantian di tiap minggu selama sebulan penuh. Tim akan memantau kondisi dan proses perawatan hingga pascapanen buah naga.

## 2. *Trial and Error* Pengolahan Produk.

*Trial and Error* diperlukan dalam proses pengembangan produk agar didapatkan resep dan metode yang akurat. Selain itu tahapan *trial and error* dilakukan sebagai awalan sebelum kegiatan produksi dilakukan untuk mengetahui kekurangan produk yang dihasilkan sehingga dapat dilakukan penyempurnaan. Tim pengabdian melakukan *trial and error* produk selama beberapa kali sebelum didapatkan produk atau resep final.



**Gambar 3.** Salah satu proses *trial and error* pengolahan produk untuk stik buah naga

- a. *Trial and error* I dilakukan pada 11 Juli 2023 memiliki fokus dalam mengembangkan produk es krim buah naga. *Trial and error* dilakukan dengan dua perlakuan berbeda sebagai pembanding tekstur es krim yang dihasilkan. Perbedaan perlakuan terletak pada penyaringan. Hasil yang didapat berupa adonan es krim yang disaring menghasilkan produk dengan tekstur lebih lembut dan lebih cepat mengembang daripada yang tidak disaring. Berdasarkan resep awal ini, tim mendapatkan bahwa es krim masih berbau langu serta terlalu manis. Selain itu tim juga melakukan preparasi kulit buah naga untuk pengolahan abon. Selama preparasi, tim mendapati kulit buah naga menghasilkan banyak getah sehingga perlu direndam air garam.
- b. *Trial and error* II dilakukan pada 13 Juli 2023, berfokus pada pengembangan ketiga produk. Dilakukan beberapa perubahan dalam resep dan cara pembuatan es krim buah naga, berupa pengurangan kadar gula, penambahan santan, serta pencairan *emulsifier*. Percobaan ini menggunakan dua perlakuan berbeda yang terletak pada jumlah penggunaan buah naga. Pada pengolahan stik buah naga, digunakan dua resep, yaitu stik manis dan gurih. Stik manis yang dibuat berdasarkan resep awal memiliki rasa dan tekstur sesuai sehingga dapat langsung diterima. Namun perlu dilakukan perubahan resep stik gurih karena rasa yang terlalu asin. *Trial* produk abon kulit buah naga mengalami beberapa kendala, seperti rasa terlalu asin, visual yang kurang menyerupai abon, dan teksturnya menggumpal. Selain itu, *spinner* yang digunakan untuk mengurangi minyak abon terlalu besar dan lambat, sehingga diperlukan alat lain untuk mengurangi minyak hasil penggorengan.

- c. *Trial* III dilakukan pada 14 Juli 2023, berfokus pada penyempurnaan resep produk. Tim memproduksi ulang es krim menggunakan resep yang telah diubah sehingga didapatkan resep akhir es krim buah naga. Pengurangan garam pada *trial* pengolahan stik gurih menghasilkan rasa yang pas sehingga dapat ditentukan pula resep akhir produk stik gurih buah naga. Begitu pula *trial* pengolahan abon dimana perubahan resep dan metode menghasilkan rasa, visual, dan tekstur abon yang nikmat.

### 3. Pelatihan dan Praktik Pengolahan Bersama Mitra



**Gambar 4.** Pelatihan pengolahan produk (kiri) dan pelatihan *digital marketing* (kanan)

Tim melakukan pelatihan sekaligus praktik pengolahan buah naga bersama mitra pada 15 Juli 2023 dan 26 Agustus 2023 di Balai Desa Kemuninglor. Pada kegiatan tersebut, tim mengundang perwakilan Pemerintah Desa Kemuninglor, masyarakat umum, dan anggota BUMDes. Perwakilan tim dari Fakultas Teknologi Pertanian serta Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember memberikan materi prosedur pengolahan buah naga menjadi tiga produk berbeda serta tutorial memasarkan produk melalui media sosial, khususnya *Instagram* dan *TikTok*. Selain pemberian materi, tim juga melakukan praktik pengolahan produk buah naga menjadi es krim, stik, dan abon berdasarkan resep yang dihasilkan pada *trial and error*.



**Gambar 5.** Proses Praktik Pengolahan Buah Naga Menjadi Produk Bernilai Jual Tinggi

#### **4. Pengolahan Produk**

Produk diversifikasi olahan buah naga yang dihasilkan oleh tim pengabdian meliputi es krim, ladrang, dan abon. Es krim menjadi produk populer bagi seluruh kalangan, khususnya anak-anak, karena rasanya yang manis dan tekstur yang lembut. Dalam pembuatan es krim, bahan-bahan yang dibutuhkan meliputi susu *cair full cream*, buah naga, gula, *whipped cream* cair, santan, *emulsifier* (SP), dan vanili. Prosedur pengolahan es krim buah naga yaitu: (1) Timbang bahan yang digunakan sesuai formula yang ditetapkan; (2) Campurkan susu cair dan buah naga dengan blender hingga hancur dan tercampur secara sempurna; (3) Pindahkan campuran pada *bowl mixer* dan masukkan seluruh bahan yang digunakan; (4) Campur seluruh bahan dengan *mixer* selama 10 menit hingga adonan mengembang; (5) Simpan adonan pada *freezer* selama 24 jam; (6) Setelah es krim membeku, *mixer* kembali hingga tercampur merata untuk menghilangkan endapan yang terbentuk serta menghasilkan tekstur yang lebih lembut; (7) Adonan es krim yang telah tercampur dikemas ke dalam *cup* dan disimpan pada *freezer* dengan suhu di bawah 0°C.

Ladrang merupakan makanan ringan yang memiliki tekstur kering dan renyah. Ladrang buah naga yang dihasilkan oleh tim pengabdian memiliki dua varian, yakni gurih dan manis. Bahan-bahan pembuatan ladrang antara lain tepung terigu, buah naga, mentega, telur, santan, gula (varian manis), garam, dan lada bubuk (varian gurih). Langkah pengolahan ladrang yaitu: (1) Campur bahan terigu, mentega, telur, garam, dan gula ataupun lada bubuk hingga merata; (2) Hancurkan buah naga dan campur dengan santan; (3) Tambahkan campuran ini sedikit demi sedikit pada adonan; (4) Lakukan pengulenan hingga adonan menjadi kalis dan berwarna merah; (5) Pisahkan adonan menjadi beberapa bagian dan pipihkan adonan dengan *rolling pin*; (6) Pipihkan adonan kembali dan masukkan dalam gilingan mie hingga adonan terpotong memanjang; (7) Goreng adonan hingga matang dan berwarna kecoklata.

Produk lain yang dihasilkan oleh tim pengabdian adalah abon dengan memanfaatkan kulit buah naga. Abon ini menjadi produk baru yang inovatif dengan memanfaatkan limbah buah tidak terpakai menjadi produk bernilai jual tinggi, sehat, dan lezat. Bahan-bahan yang digunakan meliputi kulit buah naga, gula merah, gula pasir, santan, garam, kaldu bubuk, dan rempah-rempah. Adapun langkah-langkah pembuatannya yakni: (1) Kupas dan iris tipis kulit buah naga; (2) Rendam kulit selama 24 jam dengan air garam untuk menghilangkan getah; (3) Cuci bersih kulit buah naga lalu peras dan ditiriskan; (4) *Blanching* kulit selama 10 detik dan rendam dengan air dingin; (5) *Chopper* kulit selama beberapa detik dan diusahakan agar tidak

terlalu hancur; (6) Persiapan bumbu-bumbu yang meliputi pengirisan tipis daun salam, daun jeruk, dan serai, serta penghalusan bawang putih, bawang merah, lengkuas, gula merah, dan gula pasir; (7) Campur 65 ml santan dan air hingga mencapai 180 ml; (8) Tumis seluruh bumbu hingga matang dan harum; (9) Tambah campuran santan dan air lalu tunggu hingga mendidih; (10) Masukkan kulit buah naga yang telah di-*chopper* dan tumis hingga air dan santan susut; (11) Goreng hasil tumisan kulit buah naga hingga kering; (12) Pisahkan abon kulit buah naga dengan minyak yang terkandung menggunakan *presser* hingga minyak hilang dan tekstur abon menjadi kering.



**Gambar 6.** Produk olahan buah naga: es krim (kiri), stik (tengah), dan abon (kanan)

## 5. Pendampingan Mitra



**Gambar 7.** Pendampingan produksi bersama anggota BUMDes Kemuninglor.

Tim melakukan pendampingan terhadap mitra binaan, yakni Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Kemuninglor. Pendampingan dilaksanakan untuk kegiatan produksi olahan buah naga, baik es krim, stik, maupun abon. Pada kegiatan ini, tim bertemu dengan perwakilan dari BUMDes Kemuninglor. Melalui pendampingan ini, tim *me-review* proses pembuatan olahan buah naga menjadi produk olahan sesuai dengan ilmu yang diberikan saat pelatihan supaya dapat diimplementasikan dengan benar. Jumlah produk yang dihasilkan saat pendampingan mencapai 17 cup es krim, 18 pcs stik, dan 2 pcs abon. Produk dipasarkan pada 14 konsumen, dua diantaranya berada di luar daerah, yakni Kabupaten Sidoarjo dan Kota Surabaya.

## **6. Tindak Lanjut Kegiatan.**

Selama masa pelaksanaan kegiatan, tim senantiasa memberikan pendampingan kepada mitra, baik untuk melakukan produksi (pengolahan buah naga) maupun memasarkan produk menggunakan media sosial. Diharapkan, mitra dapat menerapkan ilmu yang diberikan oleh tim sehingga dapat memiliki keterampilan dan kemampuan berwirausaha. Selain itu juga diharapkan rintisan ini dapat menjadi usaha yang berkembang menjadi lebih baik dan besar serta mampu membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat Desa Kemuninglor. Pada waktu berikutnya, tim akan meregenerasi kelompok riset untuk melanjutkan pengabdian ini sehingga dapat berjalan dan berkembang seiring waktu.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan serangkaian kegiatan yang telah dilakukan oleh tim, dapat disimpulkan bahwa upaya memberikan bekal pemahaman secara teori maupun praktik pengolahan buah naga kepada masyarakat Desa Kemuninglor telah berhasil dilaksanakan. Melalui pemberdayaan BUMDes, tim dan masyarakat telah memproduksi tiga jenis olahan buah naga yang bernilai ekonomis tinggi yaitu es krim buah naga, stik buah naga, serta abon kulit buah naga.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Rasa terima kasih diucapkan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LP2M) Universitas Jember, Kepala Desa dan Perangkat Desa Pemerintah Desa Kemuninglor, anggota Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Kemuninglor, serta pihak-pihak yang telah membantu berjalannya dan suksesnya kegiatan pengabdian masyarakat ini.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember. (2022). *Kecamatan Arjasa dalam Angka 2021*. Jember: Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember.
- Destiarni, R. P. (2013). Analisis Kelayakan Pengembangan Usaha Budidaya Buah Naga (*Hylocereus* sp.) di Desa Rombasan Kecamatan Pragaan Kabupaten Sumenep Jawa Timur. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Direktorat Jenderal Politik dan Pemerintahan Umum Kementerian Dalam Negeri Republik Indonesia. (2023). *Laporan Kinerja Direktorat Jenderal Politik dan Pemerintahan Umum Tahun 2022*. Jakarta: Kementerian Dalam Negeri Republik Indonesia.
- Faisal, M., Hadi, S., & Arifudin, A. (2014). Strategi Pengembangan Agribisnis Buah Naga di Pulau Bengkalis (*Doctoral dissertation, Riau University*).
- Fithriyana, E. (2020). Pengolahan Produk Berbahan Dasar Buah Pepaya Sebagai Upaya Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan. *AL-UMRON: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 1-9.
- Hikmat, H. (2010). *Strategi Pemberdayaan Masyarakat Edisi Revisi*. Humaniora Bandung (ID): Utama Press.
- Mulyati, D. J., Pratiwi, N. M. I., & Soenarjanto, B. (2022). Pengelolaan Potensi Desa (Wisata Onokabe dan Wisata Buah Naga) dalam Menunjang Anggaran Pendapatan Desa Pasca Covid di Desa Jekek Kecamatan Baron Kabupaten Nganjuk. *PRAJA observer: Jurnal Penelitian Administrasi Publik (e-ISSN: 2797-0469)*, 2(03), 127-134.
- Nurcholis, H. (2011). *Pertumbuhan & Penyelenggaraan Pemerintahan Desa*. Jakarta: Erlangga.
- Puteri, A. O., Fakhriyah, F., Wasilah, S., Skripsiana, N. S., & Noor, M. S. (2021). Pelatihan Pengolahan Produk Jahe Sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat di Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Pengabdian ILUNG (Inovasi Lahan Basah Unggul)*, 1(1), 59-66.
- Ramadhan, M., Abubakar, R., & Iskandar, S. (2015). Study Implementation Constraints of Agribusinesses Dragon Fruit in Lubuk Lancang Village Suak Tapeh District Banyuasin Regency. *Societa: Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 4(1), 18-26.
- Ririen, D., Triyono, A., Corrina, F., & Rahayu, T. (2023). Pendampingan Pengembangan Produk Unggulan Desa Pada Usaha Pengolahan Buah Naga Berbasis Komunitas di Desa Pontian Mekar. *VALUES.: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(1), 6-12.
- Santoso, P. J. (2013). Budidaya Buah Naga Organik di Pekarangan, Berdasarkan Pengalaman Petani di Kabupaten Malang. *Iptek Hortikultura*, 9, 26-31.
- Simbolon, D. S., Sari, J., Purba, Y. Y., Siregar, N. I., Salsabila, R., & Manulang, Y. (2021). Peranan pemerintah desa dalam pembangunan infrastruktur. *Jurnal Kewarganegaraan*, 5(2), 295-302.
- Suartha, I., & Gede, D. (2009). Studi Kelayakan Agribisnis Buah Naga. *Ganec Swara*, 3(2), 6-11
- Suparwata, D. O., & Djibran, M. (2018). Pemanfaatan Pekarangan Bero untuk Usahatani Buah Naga. *Journal of Agritech Science (JASc)*, 2(2), 72-72.
- Swari, S. J., Pratama, M. R., & Alfiansyah, G. (2020). Fasilitas Desa Binaan Politeknik Negeri Jember dalam Upaya Peningkatan Pembangunan Kesehatan Bersumber Masyarakat. *NaCosVi: Polije Proceedings Series*, 4(1), 206-210.
- Tiyas, A., Putra, I. G. S. A., & Dewi, I. A. L. (2015). Analisis Finansial Usahatani Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) (Studi Kasus di Kelompok Tani Berkah Naga Desa Sambirejo Kecamatan Bangorejo Kabupaten Banyuwangi). *Journal of Agribusiness and Agritourism*, 4(5), 402-411.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2014. (2014). *Desa*. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 7.