



PELATIHAN DIVERSIFIKASI PRODUK JERUK BESAR (PAMELO) MENJADI KOSMETIK DAN OLAHAN PANGAN DI DESA PADANG LAMPE, PANGKAJENE DAN KEPULAUAN (PANGKEP)

Arfiani Arifin¹⁾, Arfina Sukmawati Arifin²⁾, dan Dian Asri Unga Mega³⁾

*e-mail: arfianiarifin.dty@uim-makassar.ac.id.

- 1) Program Studi Farmasi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Islam Makassar
- 2) Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Hasanuddin
- 3) Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Makassar.

Diserahkan tanggal 23 September 2025, disetujui tanggal 15 Februari 2026

ABSTRAK

Desa Padang Lampe di Kecamatan Ma'rang, Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan (Pangkep), merupakan salah satu sentra jeruk besar (*Citrus maxima*) di Sulawesi Selatan yang memiliki peluang besar untuk pengembangan produk bernilai tambah. Namun, pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi segar dan penjualan langsung, sehingga potensi diversifikasi belum dimaksimalkan. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK dalam mengolah jeruk besar menjadi produk kosmetik dan pangan sehingga tercipta berbagai bentuk diversifikasi produk. Pelaksanaan kegiatan mencakup sosialisasi, diskusi interaktif, demonstrasi, serta evaluasi melalui *pre-test* dan *post-test*. Materi yang diberikan meliputi pemanfaatan jeruk besar, praktik pembuatan lulur krim dari kulit jeruk, kerupuk dari pulp buah, dan minuman segar berbahan jeruk besar. Peserta juga mendapatkan pelatihan mengenai teknik pengemasan serta strategi pemasaran. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan yang nyata pada aspek pengetahuan dan keterampilan. Sebanyak 64% peserta sebelumnya belum pernah melakukan diversifikasi jeruk, namun setelah mengikuti pelatihan mereka mampu menghasilkan tiga jenis produk, yaitu lulur krim kulit jeruk besar, kerupuk pulp jeruk besar, dan minuman segar jeruk besar. Meskipun sebagian besar peserta memahami fungsi media sosial sebagai sarana pemasaran, pemanfaatannya masih belum optimal. Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil mendorong pengembangan diversifikasi produk jeruk besar yang berpotensi mendukung peningkatan ekonomi keluarga berbasis sumber daya lokal.

Kata kunci: Jeruk Besar, lulur, kerupuk, minuman, pengabdian kepada masyarakat.

ABSTRACT

Padang Lampe Village in Ma'rang Subdistrict, Pangkajene and Islands Regency (Pangkep), is one of the centers of pomelo (*Citrus maxima*) in South Sulawesi that has great potential for the development of value-added products. However, its utilization is still limited to fresh consumption and direct sales, so the potential for diversification has not been maximized. This community service activity aims to increase the knowledge and skills of PKK women in processing pomelos into cosmetic and food products, thereby creating various forms of product diversification. The activity includes socialization, interactive discussions, demonstrations, and evaluation through



pre-tests and post-tests. The material provided included the utilization of pamelos, the practice of making cream scrubs from pamelos peel, crackers from fruit pulp, and fresh drinks made from pamelos. Participants also received training on packaging techniques and marketing strategies. The results of the activity showed a significant increase in knowledge and skills. A total of 64% of participants had never diversified pamelos before, but after attending the training, they were able to produce three types of products, namely pamelos peel cream scrub, pamelos pulp crackers, and fresh pamelos drinks. Although most participants understood the function of social media as a marketing tool, its use was still not optimal. Overall, this activity successfully encouraged the development of pamelos product diversification, which has the potential to support the improvement of family-based local resource economies.

Keywords: *Pamelos, body scrub, crackers, beverages, community service.*

PENDAHULUAN

Perekonomian desa dapat berkembang melalui optimalisasi sumber daya alam dan manusia yang didukung oleh kerja sama antara pemerintah, sektor swasta, dan perguruan tinggi. Desa Padang Lampe, yang berada di Kecamatan Ma'rang, Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan (Pangkep), Provinsi Sulawesi Selatan, terletak pada ketinggian 15–20 meter di atas permukaan laut dengan kondisi wilayah berupa 70% dataran rendah dan 30% dataran tinggi. Desa ini berbatasan dengan Desa Alesipitto di Utara, Kelurahan Attangsalo di Selatan, Kecamatan Bungoro di Timur, serta Kelurahan Ma'rang di sebelah Barat (Wadjedy et al., 2017). Padang Lampe dikenal memiliki potensi jeruk besar terbesar di Sulawesi Selatan, di mana Kecamatan Ma'rang memiliki area penanaman jeruk besar seluas 350 ha dengan sekitar 70.000 pohon (BPS, 2015; Munir et al., 2024), dan sebagian besar berada di wilayah desa ini. Mata pencaharian masyarakat didominasi sektor pertanian dan perkebunan, termasuk budidaya jeruk, peternakan,

perdagangan, wirausaha, serta pekerjaan sebagai pegawai negeri.

Jeruk besar (*Citrus maxima* Burm.) atau dikenal juga dengan nama jeruk Pamelos atau jeruk Bali ini menjadi komoditi andalan yang dimiliki oleh Kabupaten Pangkep. Jeruk besar Pangkep memiliki beberapa varietas, antara lain pangkep putih, pangkep merah, maria sigola-gola (gula-gula), dan pangkep bencong. Perbedaan rasa pada masing-masing varietas dipengaruhi oleh kandungan padatan terlarut total (PTT), asam tertitrasi total (ATT), serta naringin, yaitu senyawa flavonoid yang menimbulkan rasa getir pada jeruk besar. Varietas pangkep putih merupakan kultivar berbiji dengan pH rendah (3,7–4,7), serta memiliki PTT dan ATT yang tinggi, termasuk rasio PTT/ATT yang besar, sehingga menghasilkan cita rasa asam-manis yang lebih kuat dibandingkan varietas tanpa biji seperti pangkep merah dan maria sigola-gola. Pangkep merah termasuk kultivar potensial tanpa biji dengan persentase kulit yang rendah dan bagian buah yang dapat dimakan relatif tinggi. Sementara itu, maria sigola-gola memiliki rasio PTT/ATT

Arfiani Arifin, Arfina Sukmawati Arifin, dan Dian Asri Unga Mega: Pelatihan Diversifikasi Produk Jeruk Besar (Pamelo) Menjadi Kosmetik dan Olahan Pangan di Desa Padang Lampe, Pangkajene dan Kepulauan (Pangkep).

tertinggi di antara kultivar tanpa biji dan dikenal sebagai varietas dengan rasa paling unggul (Rahayu et al., 2012).

Jeruk besar Pangkep pada umumnya dijual secara langsung kepada konsumen di pinggir jalan raya atau di depan rumah warga. Selain itu, jeruk besar Pangkep juga dikirim ke berbagai daerah seperti Pulau Kalimantan, Jawa, dan lain sebagainya. Distribusi dilakukan melalui perjalanan darat dan laut dengan memasukkan jeruk besar tersebut ke dalam karung-karung.

Kelompok masyarakat memiliki andil besar dalam peningkatan ekonomi khususnya pada kelompok ibu-ibu yang bergabung dalam tim penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Ibu-ibu PKK dapat menjadi pionir dimulainya kegiatan pemberdayaan sehingga masyarakat setempat dapat mengembangkan potensi desa menjadi sumber perekonomian keluarga. Ibu-ibu PKK tidak banyak dilibatkan secara langsung dalam pengembangan potensi jeruk besar, sehingga masih kurangnya paparan pengetahuan mengenai pemanfaatan jeruk besar menjadi sediaan kosmetik dan olahan pangan. Padahal potensi pengembangan jeruk besar menjadi olahan produk dapat meningkatkan nilai tambah, memberikan banyak pilihan produk berbasis jeruk besar kepada konsumen, sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Asriany (2024) diketahui bahwa saluran pemasaran jeruk besar pangkep yang

berujung pada industri pengolahan memiliki keefektifan yang lebih baik dibandingkan konsumen akhir. Oleh karena itu, dibutuhkan stimulus kepada masyarakat setempat untuk dapat mengolah jeruk besar menjadi berbagai produk olahan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini diselenggarakan di Kantor Desa Padang Lampe, Kecamatan Ma'rang, Kabupaten Pangkep, pada 9 Agustus 2025. Pelaksanaannya melibatkan tim pengabdian yang terdiri atas dosen dan mahasiswa. Peserta kegiatan merupakan ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok PKK Desa Padang Lampe.

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian yang digunakan adalah sosialisasi, diskusi interaktif, dan demonstrasi. Pelaksanaan pengabdian ini terbagi menjadi tiga kegiatan yaitu:

1. *Pre-test* sebagai bahan evaluasi awal sebelum kegiatan pengabdian.
2. Sosialisasi tentang manfaat dan pemanfaatan jeruk besar sebagai sediaan kosmetik dan olahan pangan, produk-produk diversitas jeruk besar sebagai sediaan kosmetik dan olahan pangan.
3. Pelatihan (praktik) pembuatan sediaan kosmetik berupa lulur krim dengan memanfaatkan limbah kulit jeruk besar sebagai bahan beserta cara pengemasannya.

4. Pelatihan (praktik) pembuatan kerupuk berbahan pulp daging buah jeruk besar dan minuman segar berbahan daging buah jeruk besar beserta cara pengemasannya.
5. Sosialisasi tentang strategi pemasaran.
6. *Post-test* sebagai bahan evaluasi akhir setelah kegiatan pengabdian.

Indikator keberhasilan dari kegiatan pengabdian ini adalah:

1. Meningkatnya pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK Desa Padang Lampe dalam mengolah jeruk besar menjadi produk kosmetik dan pangan, termasuk proses pengemasan.
2. Tersedianya produk terkemas yang dihasilkan selama kegiatan praktik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Sosialisasi Manfaat dan Pemanfaatan Jeruk Besar.

Tim Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) memberikan penjelasan mengenai manfaat dan pemanfaatan jeruk besar melalui metode sosialisasi (Gambar 1). Jeruk besar memiliki potensi untuk diolah menjadi sediaan kosmetik dan olahan pangan. Selain rasa jeruk besar yang disukai karena manis dan sedikit asam, beberapa bagian tanaman dari jeruk besar atau jeruk bali memiliki sejumlah senyawa metabolit sekunder termasuk minyak atsiri, flavonoid, saponin, steroid, dan tanin (Arifin, et al., 2024).



Gambar 1. Sosialisasi Manfaat dan Pemanfaatan Jeruk Besar.

Perkembangan produk kosmetik, termasuk lulur, kini banyak memanfaatkan bahan alami yang berasal dari limbah bernilai guna,

salah satunya adalah buah jeruk besar. Jeruk besar sebagian besar tanamannya dapat digunakan sebagai agen antibakteri. Kulit jeruk

Arfiani Arifin, Arfina Sukmawati Arifin, dan Dian Asri Unga Mega: Pelatihan Diversifikasi Produk Jeruk Besar (Pamelo) Menjadi Kosmetik dan Olahan Pangan di Desa Padang Lampe, Pangkajene dan Kepulauan (Pangkep).

besar mengandung lebih banyak serat daripada daging buahnya. Selain itu, kulitnya mengandung vitamin C, polifenol, dan minyak esensial, yang semuanya dapat melindungi dari radikal bebas sehingga dapat melindungi kulit agar tetap terjaga dari paparan sinar matahari (Arifin, et al., 2024).

Jeruk besar dapat diolah menjadi kerupuk dan minuman. Kerupuk dan minuman merupakan pangan yang paling digemari oleh kalangan masyarakat. Kerupuk adalah makanan ringan yang terbuat dari tepung tapioka dan bahan-bahan lain seperti udang, ikan, atau rempah-rempah. Banyaknya manfaat dari jeruk besar sehingga cocok dibuat dalam bentuk minuman *ready to drink* sehingga dapat lebih praktis dan memudahkan konsumen untuk mengonsumsi jeruk besar. Namun, adanya senyawa naringin yang terdapat pada jeruk besar yang menyebabkan memberi rasa getir atau pahit (Alam, et al., 2014) diakhir produk sehingga dibutuhkan penanganan bahan (jeruk besar) sebelum digunakan pada pembuatan minuman. Salah satu caranya dengan merendam daging buah jeruk besar menggunakan garam untuk mengurangi rasa getir yang disebabkan oleh senyawa naringin (Pichaiyongvongdee, et al., 2015).

B. Praktik Pengolahan Diversifikasi Produk Jeruk Besar.

Ibu-ibu PKK diberikan pemahaman mengenai penerapan cara produksi pangan olahan yang baik, termasuk menjaga kebersihan

diri dan lingkungan sebagai langkah utama menghasilkan produk yang aman dikonsumsi. Dalam kegiatan ini juga diperkenalkan penggunaan masker untuk mencegah kontaminasi dari mulut, sarung tangan untuk mengurangi risiko kontaminasi dari tangan, serta celemek untuk menjaga kebersihan selama proses pengolahan. Langkah ini bertujuan meningkatkan pemahaman dan kesadaran peserta terhadap pentingnya keamanan produk. Selain itu, peserta dikenalkan strategi pemasaran yang mudah diterapkan, seperti pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi dan penerapan manajemen usaha. Seluruh materi disampaikan melalui kegiatan sosialisasi dengan metode diskusi interaktif.

Pembuatan berbagai olahan jeruk besar, baik berupa sediaan kosmetik seperti lulur krim berbahan kulit jeruk besar maupun produk pangan seperti kerupuk pulp dan minuman segar dari buah jeruk besar, dilaksanakan melalui metode demonstrasi. Pelatihan kemudian dilanjutkan dengan pengenalan prinsip-prinsip pengemasan. Pendampingan diberikan dalam seluruh tahapan produksi, mulai dari penyiapan kemasan hingga teknik pengemasan produk yang tepat.

Pembuatan produk diversitas jeruk besar berupa sediaan kosmetik dalam bentuk lulur krim kulit jeruk besar dan olahan pangan berupa kerupuk pulp jeruk besar serta minuman segar jeruk besar (Gambar 2a, 2b, dan 2c).



Gambar 2. Produk-produk hasil pelatihan: (A) lulur krim berbahan kulit jeruk besar, (B) kerupuk berbahan pulp jeruk besar, (C) minuman segar berbahan jeruk besar.

Adapun cara pembuatan produk yaitu:

1. Lulur berbahan kulit jeruk besar.

Pembuatan lulur krim pada pengabdian ini merupakan modifikasi dari penelitian ketua tim, Arifin, et al. (2023) yang membuat lulur dengan menggunakan bahan cangkang sotong. Praktik pembuatan lulur berbahan kulit jeruk besar oleh mitra dapat dilihat pada Gambar 3. Cara pembuatan lulur krim berbahan kulit buah jeruk besar adalah sebagai berikut:

- a. Kulit buah jeruk besar dicuci bersih lalu dikeringkan menggunakan oven kemudian dihaluskan menggunakan blender hingga terbentuk serbuk.
- b. Bahan baku kemudian ditimbang sesuai formulasi yang dibuat.
- c. Fase minyak (asam stearat, setil alkohol, dan propyl paraben) dibuat dengan cara dileburkan di cawan porselin hingga mencapai suhu 70 °C di atas penangas air, sambil diaduk hingga homogen.

- d. Fase air (aquadest, triethanolamin (TEA), gliserin dan metyl paraben) dimasukkan dalam panci stainless lalu dipanaskan hingga suhu 70 °C dan diaduk hingga homogen.
- e. Fase minyak dicampurkan ke dalam fase air menggunakan mixer dan diaduk hingga homogen selama ± 2 menit. Setelah itu, campuran didiamkan selama 20 detik, kemudian diaduk kembali sampai tercampur merata.
- f. Setelah campuran homogen, ditambahkan beberapa tetes oleum citrus dan serbuk kulit jeruk besar, lalu diaduk hingga merata hingga diperoleh tekstur lulur krim yang sesuai.
- g. Lulur krim kemudian dimasukkan ke dalam wadah dan diberi label kemudian dikemas. Produk lulur berbahan kulit jeruk besar yang dihasilkan dapat dilihat pada Gambar 2a.

Arfiani Arifin, Arfina Sukmawati Arifin, dan Dian Asri Unga Mega: Pelatihan Diversifikasi Produk Jeruk Besar (Pamelo) Menjadi Kosmetik dan Olahan Pangan di Desa Padang Lampe, Pangkajene dan Kepulauan (Pangkep).



Gambar 3. Pelatihan pembuatan dan pengemasan lulur krim kulit jeruk besar.

2. Kerupuk berbahan jeruk besar.

Kerupuk berbahan jeruk besar yang dibuat ini merupakan modifikasi dari pengabdian tim pengusul yang telah membuat kerupuk stik berbahan jeruk besar (Arifin, et al., 2024). Praktik pembuatan kerupuk berbahan pulp jeruk besar oleh mitra dapat dilihat pada Gambar 4. Cara pembuatan kerupuk jeruk besar adalah sebagai berikut:

- a. Daging buah jeruk besar dihaluskan menggunakan blender.
- b. Ditambahkan tepung tapioka, tepung terigu, kemudian dicampur dengan kuning telur, baking powder, dan garam.

- c. Setelah itu ditambahkan air dan adonan diuleni hingga kalis.
- d. Adonan yang telah kalis digiling menjadi lembaran, dipotong berbentuk stik, lalu digoreng hingga berwarna kuning keemasan.
- e. Kerupuk jeruk besar sudah dapat dikonsumsi atau dikemas menggunakan standing pouch dan disegel menggunakan *hand sealer*. Produk kerupuk berbahan kulit jeruk besar yang dihasilkan dapat dilihat pada Gambar 2b.



Gambar 4. Pelatihan pembuatan dan pengemasan kerupuk pulp jeruk besar.

3. Kerupuk berbahan jeruk besar.

Kerupuk berbahan jeruk besar yang dibuat ini merupakan modifikasi dari pengabdian tim pengusul yang telah membuat kerupuk stik berbahan jeruk besar (Arifin, et al., 2024). Praktik pembuatan kerupuk berbahan pulp jeruk besar oleh mitra dapat dilihat pada Gambar 4. Cara pembuatan kerupuk jeruk besar adalah sebagai berikut:

- a. Daging buah jeruk besar dihaluskan menggunakan blender.
- b. Ditambahkan tepung tapioka, tepung terigu, kemudian dicampur dengan kuning telur, baking powder, dan garam.
- c. Setelah itu ditambahkan air dan adonan diuleni hingga kalis.
- d. Adonan yang telah kalis digiling menjadi lembaran, dipotong berbentuk stik, lalu

digoreng hingga berwarna kuning keemasan.

- e. Kerupuk jeruk besar sudah dapat dikonsumsi atau dikemas menggunakan standing pouch dan disegel menggunakan *hand sealer*. Produk kerupuk berbahan kulit jeruk besar yang dihasilkan dapat dilihat pada Gambar 2b.

4. Minuman jeruk besar.

Jeruk besar memiliki rasa buah yang manis namun dikarenakan adanya kandungan naringin yang menyebabkan rasa getir dan pahit. Rasa pahit ini akan meningkat jika daging buah lama teroksidasi dan pemanasan yang terlalu lama. Oleh karena itu, dibuat minuman sederhana, jeruk besar yang ditambahkan perasan jeruk nipis, sehingga menambah kesegarannya. Cara pembuatannya sebagai berikut:

Arfiani Arifin, Arfina Sukmawati Arifin, dan Dian Asri Unga Mega: Pelatihan Diversifikasi Produk Jeruk Besar (Pamelo) Menjadi Kosmetik dan Olahan Pangan di Desa Padang Lampe, Pangkajene dan Kepulauan (Pangkep).

- a. Daging buah jeruk besar direndam garam.
 - b. Daging buah jeruk besar diekstrak menggunakan juicer.
 - c. Jus buah ditambahkan perasan jeruk nipis dan gula (opsional) dan dapat dipanaskan dengan waktu yang cepat dan selanjutnya didinginkan.
 - d. Setelah dingin dimasukkan ke dalam botol kemasan.
 - e. Botol kemasan disegel dan dimasukkan ke dalam lemari pendingin jika belum dikonsumsi. Produk minuman jeruk besar yang dihasilkan dapat dilihat pada Gambar 2c.
- Praktik pembuatan minuman jeruk besar oleh mitra dapat dilihat pada Gambar 5 sedangkan Gambar 6 memperlihatkan personil mitra dan tim pengabdian.



Gambar 5. Pelatihan pembuatan dan pengemasan minuman segar jeruk besar.



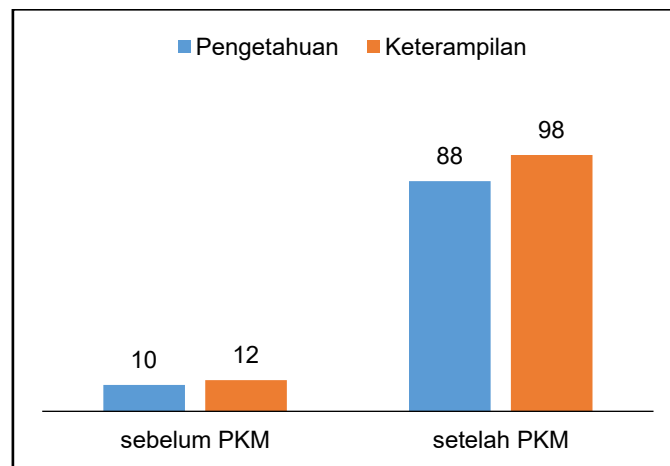
Gambar 6. Hasil kegiatan pengabdian.

C. Evaluasi Kegiatan Pengabdian.

Evaluasi dilaksanakan melalui pemberian kuisioner sebelum (*pre-test*) dan setelah kegiatan pengabdian (*post-test*) yang memuat pertanyaan terkait pemanfaatan jeruk besar sebagai sediaan kosmetik dan olahan pangan, produk-produk diversifikasi berbahan jeruk besar, strategi pemasaran produk kepada kelompok sasaran pada pra pelatihan dan setelah pelatihan, sehingga dapat diketahui peningkatan pengetahuan peserta.

Hasil dari kegiatan pengabdian ini adalah terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan (Gambar 7) serta didapatkan tiga jenis produk yang dihasilkan selama pelatihan yaitu lulur krim kulit jeruk besar, kerupuk pulp jeruk besar dan minuman segar jeruk besar. Selain

itu, melalui *pre-test* dan *post-test* didapatkan hasil bahwa 64% ibu-ibu PKK belum pernah mengolah jeruk besar menjadi produk yang siap dijual dikarenakan tidak mengetahui jenis olahan yang dapat dibuat dan 100% dalam keseharian jeruk besar hanya dikonsumsi secara langsung tanpa diolah. Sebanyak 90% ibu-ibu PKK Desa Padang Lampe belum pernah mendapatkan pelatihan mengenai manfaat dan pemanfaatan jeruk besar, 100% mereka baru mengetahui dan mempraktekkan cara pengemasan produk. Secara umum sebesar 90% ibu-ibu PKK telah mengetahui peranan sosial media sebagai media pemasaran, namun hanya 50% yang memanfaatkan media sosial sebagai media pemasaran.



Gambar 7. Hasil kuisioner pengukuran pengetahuan dan keterampilan.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK Desa Padang Lampe melalui diskusi interaktif

serta pelatihan pembuatan produk lulur krim berbahan kulit jeruk besar, olahan makanan dan minuman (kerupuk pulp jeruk besar, dan minuman segar jeruk besar) hingga cara

Arfiani Arifin, Arfina Sukmawati Arifin, dan Dian Asri Unga Mega: Pelatihan Diversifikasi Produk Jeruk Besar (Pamelo) Menjadi Kosmetik dan Olahan Pangan di Desa Padang Lampe, Pangkajene dan Kepulauan (Pangkep).

pengemasannya sehingga diperoleh produk diversitas jeruk besar menjadi sediaan kosmetik dan pangan yang diproduksi oleh peserta selama proses pelatihan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi (Kemendiknasaintek) atas dukungan melalui Hibah Pengabdian kepada Masyarakat skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat tahun 2025. Apresiasi juga diberikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Islam Makassar (UIM) Al-Gazali atas dukungannya terhadap pelaksanaan kegiatan ini. Penghargaan yang sama disampaikan kepada mitra pengabdian, yaitu kelompok PKK Desa Padang Lampe, atas partisipasi dan kerja sama selama proses kegiatan berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

Alam MA, Subhan N, Rahman MM, Uddin SJ, Reza HM, Sarker SD. (2014). Effect of citrus flavonoids, naringin and naringenin, on metabolic syndrome and their mechanisms of action. Vol. 5, Advances in Nutrition. American Society for Nutrition p. 404–17.

Arifin A, Ida N, Rosmiyanti. (2023). Formulasi dan Uji Iritasi Sediaan Lulur Krim Cangkang Sotong (*Sepia* sp.) Terhadap Kelinci (*Oryctolagus cuniculus*). Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia. 5(1):68–83.

Arifin A, Rante H, Sulastri. (2024). Formulasi dan Uji Aktivitas Antibakteri Sediaan Sabun Cair Minyak Atsiri Kulit Buah Jeruk Bali (*Citrus maxima* Merr.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus epidermidis*. Jurnal Farmasi Tinctura. 6(1): 51–63.

Arifin A, Arifin AS, Asri D, Mega U. (2025). Pelatihan Pengolahan Rumput Laut sebagai Sediaan Kosmetik dan Produk Pangan kepada Kelompok Ibu Rumah Tangga Desa Punagaya. Jurnal Dinamika Pengabdian, 10 (2): 290–300.

Asriany, Ifadhila. (2024). Analisis Efisiensi Pemasaran Usaha Jeruk Pamelo (*Citrus Maxima*) Di Kabupaten Pangkep Sulawesi Selatan. Pangkep.

Munir NF, Zaimar. (2024). Pemberdayaan Masyarakat melalui Diversifikasi Olahan Kulit Jeruk Pamelo di Desa Alesipitto Kecamatan Ma'rang Kabupaten Pangkep. Pangkep.

Rahayu A, Susanto S, Purwoko BS, Dewi IS. (2012). Karakter morfologi dan kimia beberapa kultivar pamelo (*Citrus maxima* (Burm.) Merr.) berbiji dan tanpa biji. J Agron Indonesia, 40(1): 48–55.

Pichaiyongvongdee S, Rattanapun B. (2015). Effect of Chemical Treatments to Reduce the Bitterness and Drying on Chemical Physical and Functional Properties of Dietary Fiber Pomelo Powder from *Citrus grandis* (L.) Osbeck Albedo. Kasetart J (Nat Sci), 49:122–32.

Wadjedy MF, Rahman A, Rustamin, Buhari, Sakinah NF, Herlina, et al. (2017). Wanua Lemo Ri Padanglampe “Sesubur Tanah jeruk di Langit padanglampe”.