

Pengembangan Dodol Gedong Gincu Sebagai Produk Olahan Desa Sedong Lor

Sri Sundhea Hastuti¹, Wisnu Hardiansyah², Puspa Dewi Yulianty^{3*}, Ali Jufri⁴

Universitas Muhammadiyah Cirebon

¹e-mail: sundheahastuti05@gmail.com

²e-mail: wisnuhardians@gmail.com

³e-mail: puspadewi@umc.ac.id

⁴e-mail: jufri.ali2014@gmail.com

*Corresponding author

ABSTRAK

Produk olahan mangga banyak diproduksi di Indonesia sebagai mata pencaharian baru bagi masyarakat Indonesia khususnya olahan Mangga Gedong Gincu yang ada di Desa Sedong Lor, yaitu produk dodol gincu. Mangga Gedong Gincu merupakan buah mangga yang bersifat musiman yang memiliki kandungan nutrisi di dalamnya dan dapat di olah menjadi produk cemilan maupun minuman seperti dodol, keripik, manisan mangga, jus mangga dan masih banyak lainnya. Kegiatan ini bertujuan untuk menerapkan bagaimana membuat kemasan yang menarik, menentukan harga jual serta strategi dalam memasarkan produk dodol gincu. Kegiatan yang sama pernah dilakukan penulis di Desa Penpen tentang pelatihan cara pembuatan arang sekam dari limbah padi secara sederhana, sehingga di harapkan mampu meningkatkan penghasilan masyarakat. Masyarakat Desa diberikan konsep dasar desain kemasan produk dodol gincu dengan bantuan teknologi, diberikan pendampingan mengenai penentuan harga jual produk serta bimbingan pemasaran produk dodol melalui website Desa. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah observasi, wawancara mendalam, dan sosialisasi. Dalam Kegiatan ini ditujukan kepada khususnya masyarakat Desa, PKK dan Karang Taruna Desa Sedonglor yang diharapkan membantu membangkitkan perekonomian masyarakat Desa Sedong Lor pasca pandemi.

Kata Kunci: Mangga; Gedong; Gincu; Dodol; Kemasan; Sedong Lor

ABSTRACT

Many processed mango products are produced in Indonesia as a new livelihood for the Indonesian people, especially the processed Gedong Gincu Mango in Sedonglor Village, namely dodol gincu products. Gedong Gincu mango is a seasonal mango fruit that contains nutrients in it and can be processed into snack products and beverages such as lunkhead, chips, candied mango, mango juice, and many others. This activity aims to apply how to make attractive packaging, determine selling prices and strategies in marketing dodol gincu products. The same activity has been carried out by the author in Penpen Village regarding training on how to make husk charcoal from rice waste in a simple way so that it is expected to be able to increase people's income. Village communities are given the basic concept of packaging design for dodol gincu products with the help of technology, assistance regarding determining the selling price of products, and guidance on marketing dodol products through the Village website. The methods used in this activity are observation, in-depth interviews, and socialization. This activity is aimed at especially the village community, PKK, and Karang Taruna Sedonglor Village which are expected to help revive the economy of the Sedong Lor Village community after the pandemic.

Keywords: Mango; Gedong; Gincu; Packaging, Sedong Lor

PENDAHULUAN

Mangga Gedong Gincu merupakan salah satu varietas mangga yang sudah sangat dikenal baik oleh pasar pada negeri juga pasar ekspor karena memiliki nilai hemat yang sangat tinggi, sebagai akibatnya sangat diandalkan menjadi sumber pendapatan masyarakat. Beberapa pusat produksi mangga telah menghasilkan mangga yang dapat menembus pemasaran internasional. Pengelolaan kebun yang belum baik adalah salah satu penyebab belum tembusnya pasar mangga gedong gincu secara internasional. Penyebab lainnya adalah proses produksi yang masih secara tradisional dan belum memanfaatkan teknologi dalam budidayanya.

Mangga ialah salah satu komoditas butir unggulan terpenting di Indonesia (Nadapdap, 2014) dan memiliki nilai hemat yang tinggi. Secara nasional, produksi mangga tadi berturut-turut merupakan 40,4%, 16,9%, dan 15,4%. menjadi komoditas yang memiliki nilai hemat yang tinggi, komoditas mangga sangat berpotensi meningkatkan kesejahteraan petani (Sulistyowati dan Natawidjadja, 2016).

Beberapa jenis mangga dibudidayakan di Indonesia, di antaranya adalah mangga golek, cengkir, manalagi, gedong, dan arumanis. Diantara aneka jenis mangga tersebut, mangga gedong gincu merupakan jenis mangga (buah) tropis yang sangat eksotis dan memiliki prospek buat dikembangkan sebab mempunyai karakteristik yang sinkron dengan permintaan pasar (Supriatna, 2010). Rasanya yang manis, legit, dan memiliki aroma yang tajam, serta mengandung banyak serat, bentuk butir agak bulat dan ukuran sedang, menggunakan berat rata rata 200–250 gr/buah.

Mangga gedong gincu sebenarnya ialah jenis mangga gedong yang dipanen di waktu taraf kematangan pohon di atas 70% untuk keluar gincunya. Bila mangga dipanen di taraf kematangan pohon kurang berasal 70%, yang didapatkan ialah mangga gedong biasa (bukan mangga gedong gincu) yang memiliki nilai hemat lebih rendah (Rizkia, 2012). disparitas saat panen antara mangga gedong menggunakan gedong gincu berkisar antara 10 hingga 15 hari (Supriatna, 2010).

Mangga gedong banyak dibudidayakan di wilayah Jawa Barat, sehingga mangga gedong menjadi salah satu komoditi prioritas di Jawa Barat. Sehingga Jawa Barat didaulat menjadi provinsi penghasil utama mangga gedong gincu. Total produksi mangga di Jawa Barat pada tahun 2018 mencapai 404.542 ton (2018), 30% diantaranya adalah mangga gedong gincu. Adapun wilayah yang paling banyak memproduksi mangga di Jawa Barat di antaranya adalah Kabupaten Cirebon, Majalengka, dan Indramayu (Sulistyowati dan Natawidjaja, 2016). Wilayah tersebut merupakan wilayah yang paling luas areal pertanaman mangganya.

Selain ketiga wilayah tersebut, mangga gedong gincu juga banyak diproduksi di Sukabumi dan Kuningan. Kecocokan iklim yang dimiliki oleh wilayah yang telah disebutkan membuat kualitas mangga gedong gincu yang diproduksi menjadi tinggi untuk memenuhi kebutuhan pasar local, nasional maupun ekspor.

Ciri mangga gedong gincu, terutama berukuran, bentuk, warna, dan tekstur daging buah di masing-masing daerah pusat gedong gincu mampu relatif tidak selaras. syarat ini dipengaruhi oleh perbedaan iklim, termasuk curah hujan, temperatur, serta kelembaban (Jaenudin et al., 2019). sebagai model, mangga gedong gincu berasal Indramayu mempunyai bentuk bulat, berukuran mungil, warna merah yang kuat, daging butir keras serta tipis, aroma harum, serta rasa yang sangat anggun. Mangga gedong gincu asal Cirebon memiliki bentuk oval, berukuran sedang, warna merah, daging buah medium dan relatif tebal, aroma harum, dan rasa manis. Mangga gedong gincu berasal Majalengka ukuran besar serta lebih pipih, warna merah kekuningan, daging buah tebal dan lembut, aroma sedang, dan rasa kurang manis. dengan kekhasan ciri mangga gedong dari masing-masing wilayah pusat tadi, maka konsumen dimungkinkan buat mempunyai preferensi terhadap jenis mangga gedong gincu asal wilayah eksklusif. (Ariningsih et al., 2021)

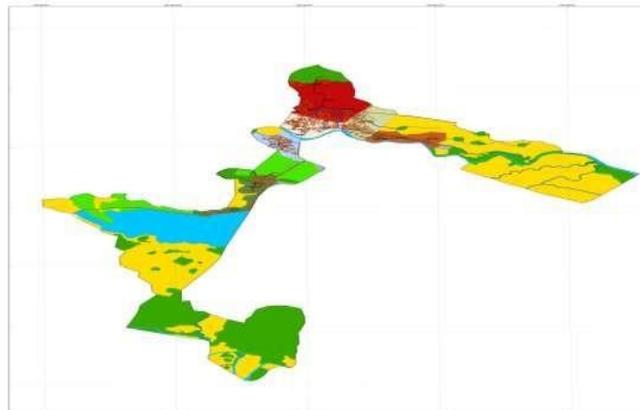
Hasil studi Deliana (2011) mengatakan bahwa mangga gedong gincu asal Majalengka dan Cirebon lebih diminati konsumen (domestik) daripada gedong gincu berasal Indramayu karena bentuknya lebih bulat, warnanya lebih menarik dan aromanya lebih tajam. buat ekspor, mangga gedong gincu yang disukai ialah yang berukuran relatif besar (300–350 gram) sebagai akibatnya mangga gedong gincu dari Majalengka memiliki peluang lebih besar buat memenuhi persyaratan tersebut.

Di Kabupaten Majalengka dan Kabupaten Cirebon, buah mangga termasuk salah satu komoditas unggulan. Mangga adalah salah satu komoditas yang memberikan pendapatan wilayah terbesar bagi kedua Kabupaten tersebut karena mempunyai potensi yang relatif besar, baik sumberdaya alam, sumberdaya manusia, juga sumberdaya buatan. Permintaan komoditas mangga baik pada negeri juga luar negeri terus meningkat sesuai menggunakan peningkatan pengetahuan, pendidikan, serta pendapatan serta efek globalisasi. (Rahmat dan Dwirayani, 2019).

Berdasarkan Data bahwa Pertanian Kabupaten tahun 2014, bahwa di Daerah Kabupaten Cirebon memiliki perkebunan buah mangga total 12.205 hektar, dengan luas kebun sebesar 2.929 hektar. Adapun lokasi pengembangan untuk mangga gedong gincu tersebar di beberapa wilayah seperti Kecamatan Sedong (1.000 hektar), Beber, Greged, Astanajapura, Lemah Abang, Susukan, Dukupuntang, Palimanan, Sumber, dan Talun.

Pertumbuhan produksi mangga gedong gincu semakin meningkat tajam setiap tahun sehingga pengiriman ekspor mangga gedong gincu dari tahun ke tahun memperlihatkan pertumbuhan yang signifikan. Artinya ada sekitar 1.650 ton buah mangga dikonsumsi di luar negeri. Sementara itu untuk konsumsi dalam negeri dari total produksi tahun 2012 sebesar 10.210 ton. (Gusman, Kisworo dan Badawi, 2017).

Desa Sedong Lor termasuk salah satu Desa di Kecamatan Sedong yang berdiri pada Tahun 1835 M. Pada perjalanan Pemerintahan Desa Sedonglor telah mengalami perubahan atau pergeseran dari yang semula Desa Sedong dingin, dimekarkan menjadi desa Sedong Kidul dan Desa Sedong Lor. Desa Sedong Lor adalah salah desa yang berada di wilayah Kecamatan Sedong Kabupaten Cirebon dengan luas wilayah 337,559 Ha dengan jumlah penduduk sebanyak 3.870 jiwa yang terdiri dari 1.972 laki-laki dan 1.898 perempuan dengan jumlah kepala keluarga 1.187 kepala keluarga.



Sumber : Data Primer, 2022

Gambar 1. Peta Desa Sedonglor

Dilihat dari topografi dan kontur tanah Desa Sedong Lor Kecamatan Sedong secara umum berupa tanah seluas 337,559 Ha, tanah darat seluas 295,163 Ha, yang berada pada ketinggian laut antara 70 m s/d 200 m diatas permukaan laut dengan suhu berkisar antara 27-35 derajat celcius. Desa Sedonglor terdiri dari 3 Dusun/Blok, dengan 6 RW dan 16 RT.

Desa Sedong Lor memiliki potensi sumber alam dari segi Ekonomi yaitu perkebunan mangga gincu. Perkebunan mangga Gedong Gincu diwilayah Desa Sedong Lor memiliki luas tanah 32 hektar diantaranya 5 hektar milik desa dan 27 hektar milik kelompok tani (pribadi). Mangga gincu sendiri salah satu buah yang bisa dikatakan sebagai ikon kota Cirebon merupakan salah satu buah unggulan daerah yang mempunyai nilai ekonomis tinggi mejadi sumber pendapatan utama bagi masyarakat sekitar wilayah sentra produksi.

Dalam rangka menghindari resiko kehilangan hasil akibat rusak atau terlalu matang (busuk), yang pada akhirnya dapat merugikan petani, warga sekitar sempat menciptakan inovasi produk menggunakan mangga gedong gincu sebagai bahan baku utamanya. Beberapa produk yang dihasilkan seperti kopi gincu, Dodol Gincu, Es Cream Gincu, Sirup Gincu, Kripik gincu dan lain sebagainya.

Dodol adalah makanan tradisional Indonesia, berasal dari daerah Jawa Barat dengan bahan dasar pembuatannya adalah tepung beras ketan, santan dan gula. Dodol merupakan makanan semi basah yang memiliki tekstur plastis serta berwarna coklat, dan memiliki rasa yang manis. Akhir-akhir ini makanan tradisional dodol sudah jarang ditemukan di setiap daerah. Di Desa Sedong Lor sendiri yang terletak di provinsi Jawa Barat memiliki perkebunan Mangga Gincu yang bisa dijadikan produk olahan Mangga Gincu seperti produk Dodol yang sampai saat ini sudah lama tidak lagi memproduksi Dodol Gincu disebabkan tingginya harga bahan baku dan kemasan produk yang belum sempurna pada waktu itu. Maka dari itu, program kegiatan ini membantu mengembangkan kembali produk dodol Gincu sebagai makanan tradisional yang memiliki ciri khas dari Desa Sedonglor itu sendiri dengan berbagai inovasi dimulai dari kemasan yang modern sampai target pemasarannya.

Desain Grafis merupakan salah satu proses komunikasi dengan berbagai bentuk visual seperti tipografi, fotografi, serta ilustrasi yang saat ini banyak digunakan untuk penjualan, jasa, serta informasi. Adobe Photoshop merupakan perangkat lunak buatan adobe system yang digunakan untuk edit foto, maupun desain grafis tergantung kebutuhannya. *Photoshop* memiliki fitur di dalamnya, seperti fitur efek dan tool untuk memanipulasi foto untuk meningkatkan hasil yang berkualitas. *Software* ini dipakai para desainer grafis untuk mengolah gambar dengan mengubah pewarnaan, menggabungkan, memberi efek, hingga membuat masking dari objek yang diedit dan masih banyak fitur lainnya.

BAHAN DAN METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah lebih ke sosialisasi atau bimbingan kepada para UMKM khususnya PKK sebagai naungan UMKM Desa Sedonglor perihal kemasan yang sederhana tapi menarik, sampai dengan pemasarannya. Teknik pengumpulan data menggunakan teknik observasi, wawancara dan dokumentasi sehingga dapat membantu berjalannya program produk Dodol Gincu sebagai ciri khas desa Sedonglor. Sosialisasi adalah proses bagaimana memperkenalkan sebuah sistem pada seseorang maupun orang banyak dan bagaimana reaksi atau tanggapan orang tersebut dalam menentukannya (Sutaryo, 2004). Dalam sosialisasi tersebut memberikan gambaran terkait desain kemasan produk dodol gincu

serta dari segi pemasarannya kepada kelompok ibu PKK. Tahapan Kegiatan dijelaskan dalam Gambar 2.



Sumber: Data Primer, 2022

Gambar 2. Tahapan Kegiatan Produksi Dodol Gincu

Prosedur/Langkah-langkah Kegiatan Produksi Dodol Gincu yaitu:

1. Tahap persiapan

Pada tahap ini diawali dengan melakukan observasi dengan pihak terkait, yaitu ibu-ibu PKK Desa Sedong Lor, serta melakukan diskusi atau wawancara perihal produk dodol dan berkoordinasi dengan PKK untuk pelaksanaan pembuatan dodol gincu.



Sumber: Data Primer, 2022

Gambar 3. Sosialisasi Dengan Ibu-Ibu PKK

Dari Gambar 3. tersebut menunjukkan kegiatan sosialisasi atau diskusi terkait Desain *packing* perihal data informasi tentang Dodol Gincu (berupa komposisi, masa kadaluarsa, slogan dodol gincu, penentuan harga jual, serta pemasarannya dengan ibu PKK).

2. Tahap Pelaksanaan

Pada tahap ini diawali dengan desain produk sebagai pembaharuan kemasan dodol, serta belanja bahan untuk pembuatan dodol gincu yang meliputi :

- a. 10 Kg Mangga Gedong Gincu



Sumber: Data Primer, 2022

Gambar 4. Mangga Gedong Gincu

- b. 1 Kg Gula Pasir



Sumber: Data Primer, 2022

Gambar 5. Gula Pasir

c. 2 bungkus Kelapa Parut



Sumber: Data Primer, 2022

Gambar 6. Kelapa Parut

d. 1 pcs Bubuk Agar-agar swallow



Sumber: Data Primer, 2022

Gambar 7. Bubuk Agar-Agar

Selain bahan-bahan siapkan juga peralatan yang dibutuhkan seperti; a) baskom besar, b) pisau, c) blender, dan d) satu paket gerenseng. Berikut ini adalah tahapan dan cara untuk membuat dodol gedong.

1. Sangrai terlebih dahulu kelapa parut hingga setengah kering



Sumber: Data Primer, 2022

Gambar 8. Sangrai kelapa parut

2. Kupas Mangga Gedong Gincu kemudian cuci dengan menggunakan air hingga bersih



Sumber: Data Primer, 2022

Gambar 9. Mengupas mangga Gincu

3. Tiriskan Air kemudian Iris Tipis Mangga Gedong Gincu yang sudah di cuci



Sumber: Data Primer, 2022

Gambar 10. Mengiris Mangga Gincu

4. Setelah itu siapkan blender kemudian masukan mangga yang sudah di iris tipis kedalam blender, lakukan secara berulang sampai semua mangga habis terblender.



Sumber: Data Primer, 2022

Gambar 11. Blender Mangga Gincu yang sudah di iris

5. Siapkan Tungku dengan Api sedang kemudian letakan gerenseng ke atas tungku



Sumber: Data Primer, 2022

Gambar 12. Menyiapkan Tungku, Gerenseng dan Menyalakan Api

6. Masukkan mangga gedong gincu yang sudah di blender kedalam gerenseng



Sumber: Data Primer, 2022

Gambar 13. Memasukkan Adonan Ke Dalam Gerenseng

7. Aduk terus mangga tersebut tanpa berhenti, hal tersebut dilakukan supaya mangga tidak gosong.



Sumber: Data Primer, 2022

Gambar 14. Aduk Adonan Dodol

8. Setelah di aduk kurang lebih 40 menit masukan gula pasir kemudian aduk hingga sedikit mengental



Sumber: Data Primer, 2022

Gambar 15. Tuangkan Gula Pasir ke dalam Adonan Dodol

9. Setelah sudah mulai mengental masukan kelapa parut yang sudah di sangria kemudian aduk kembali hingga mengental.



Sumber: Data Primer, 2022

Gambar 16. Tuangkan Kelapa Parut

10. Setelah mengental (hampir matang) masukan bubuk agar-agar swallow kemudian aduk kurang lebih 5 menit.
11. Setelah matang letakan dodol kedalam tempat atau nampan kemudian diamkan hingga dingin dan mulai sedikit mengeras



Sumber: Data Primer, 2022

Gambar 17. Diamkan Dodol Sedikit Mengeras

12. Setelah dingin dodol sudah dapat di kemas



Sumber: Data Primer, 2022

Gambar 18. Pengemasan Dodol

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam kegiatan ini sangat memberikan manfaat kepada masyarakat khususnya UMKM PKK Desa Sedong Lor dalam wawasan dari segi kemasan produk yang menarik, pedampingan penentuan harga jual yang ideal dan pemasarannya. Selama ini menjadi kendala bagi ibu-ibu PKK untuk menjual produk hasil dari olahan, khususnya mangga gincu yang selanjutnya bisa diaplikasikan oleh PKK. Berikut penentuan harga jual produk Dodol Gincu :

Rumus Menentukan Harga Pokok Produksi (HPP):

$$\text{HPP} = \text{Biaya Bahan Baku} + \text{Biaya Tenaga Kerja} + \text{Biaya Overhead Pabrik.}$$

Rumus Menentukan Harga Jual Produk

$$\text{Harga jual} = \text{Modal} + (\text{Modal} \times \text{Persentase Margin})$$

Berikut adalah perhitungan menentukan Harga Jual produk berdasarkan data yang di peroleh berdasarlam pengeluaran produksi:

Tabel 1. Biaya Bahan Baku

Biaya Bahan Baku						
No	Bahan	Jumlah	Harga Satuan		Total	
1.	Mangga Gedong Gincu	10 Kg	Rp	25.000,-	Rp	250.000,-
2.	Gula Pasir	1 Kg	Rp	15.000,-	Rp	15.000,-
3.	Kelapa	2 Buah	Rp	8.000,-	Rp	16.000,-
4.	Bubuk Agar-agar	1 pcs	Rp	6.000,-	Rp	6.000,-
5.	Kayu Bakar	1 Ikat	Rp	10.000,-	Rp	10.000,-
6.	Kemasan Luar dan Dalam	29 Pcs	Rp	4.000,-	Rp	116.000,-
Total Biaya Bahan Baku					Rp	413.000,-

Sumber : Data Primer, 2022

Tabel 2. Biaya Tenaga kerja dan Biaya Transport

Biaya Tenaga Kerja dan Biaya Transport				
No	Keterangan	Jumlah	Harga Satuan	Total
1.	Biaya Tenaga Kerja	1 Orang	Rp 60.000,-	Rp 60.000,-
2.	Biaya Transport	1 Kali	Rp 14.000,-	Rp 14.000,-
Total				Rp 74.000,-

Sumber: Data Primer, 2022

Diketahui:

- a) Biaya Bahan Baku : Rp 413.000
- b) Biaya Tenaga Kerja : Rp 60.000
- c) Biaya Transport : Rp 14.000
- d) Presentase Margin : 19%
- e) Jumlah Produk yang dihasilkan : 29 Pcs

Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan menggunakan metode Full Costing :

a. Harga Pokok Produksi

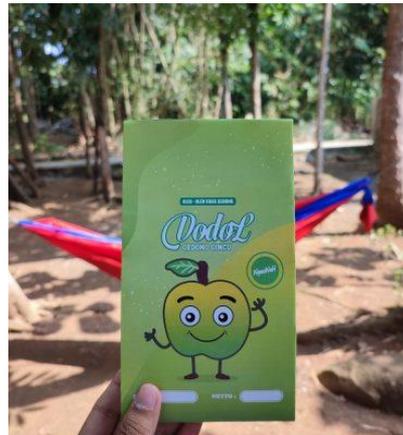
- a) Biaya Bahan Baku : Rp 413.000
- b) Biaya Tenaga Kerja : Rp 60.000
- c) Biaya Transport : Rp 14.000
- HPP Rp 487.000
- HPP Per Unit : Rp 487.000 : 29
- : Rp 16.793 atau Rp 16.800**

b. Harga Jual Produk

- Harga Jual* : $Modal + (Modal \times Presentase\ Margin)$
- : Rp 487.000 + (Rp 487.000 x 19%)
 - : Rp 487.000 + Rp 92.530
 - : Rp 579.530
- Harga Jual Satuan* : Rp 579.530 : 29 Pcs
- : Rp 19.984 atau Rp 20.000**

Jadi Harga Jualnya adalah Rp. 20.000

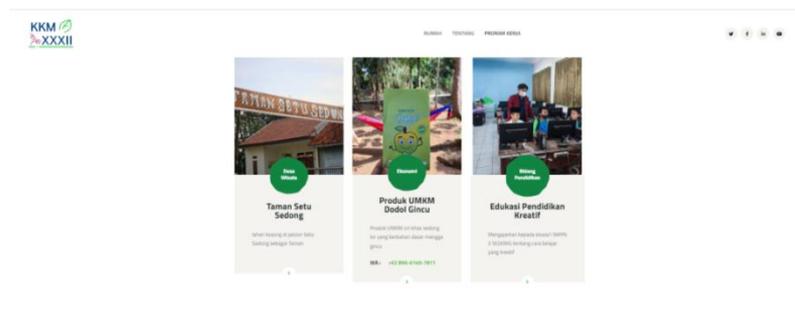
Berikut hasil pembaharuan kemasan produk Dodol Gincu dan segi pemasarannya:



Sumber: Data Primer, 2022

Gambar 20. Hasil Cetak Pembaharuan Kemasan Produk Dodol Gincu

Dalam segi pemasaran produk, yaitu menggunakan *website* Desa Sedong Lor sebagai basis outlet penjualan *online* selain di *e-commerce* lainnya. *Website* ini yang nantinya akan digunakan sebagai operasional Desa serta penjualan produk UMKM Desa Sedong Lor selain produk dodol gincu. PKK nantinya menjadi naungan bagi para usaha produk UMKM Desa Sedong Lor yang bertujuan membantu para usaha UMKM untuk dijual di *website* Desa Sedong Lor sebagai media promosi, alamat *website*: www.desasedonglor.com.



Sumber: Data Primer, 2022

Gambar 21. Website Desa Sedonglor

Pengelolaan *website* akan dikelola oleh pemuda karang taruna dan Pemerintah Desa Sedong Lor untuk dilakukan pembaharuan isi *website*.

KESIMPULAN DAN SARAN

Desain kemasan produk Dodol Gincu ini menjadi identik atau ciri khas dari Desa Sedong Lor sehingga banyak dikenal oleh lokal maupun luar lokal. Penentuan harga jual produk sebagai solusi dalam usaha UMKM untuk menghindari kerugian yang besar serta pembuatan website menjadi semangat baru bagi usaha UMKM atau PKK sebagai media promosi menuju *Go-Digital*.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada pihak LPPM dan Dosen pembimbing lapangan (DPL) Universitas Muhammadiyah Cirebon yang telah memberikan bimbingan dalam penyusunan seluruh kegiatan ini, Serta kepada Pemerintah Desa Sedong Lor dan Ibu-Ibu PKK yang telah membantu dan mendukung program tersebut berjalan dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifudin, O., Rusmana, F. D., Tanjung, R., & Wahrudin, U. (2020). Inovasi Kemasan Dan Perluasan Pemasaran Dodol Nanas Di Subang Jawa Barat. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(3), 408-417.
- Ariningsih, E., Saliem, H. P., Maulana, M., & Septanti, K. S. (2021). Kinerja Agribisnis Mangga Gedong Gincu dan Potensinya sebagai Produk Ekspor Pertanian Unggulan. In *Forum penelitian Agro Ekonomi* (Vol. 39, No. 1, pp. 49-71).
- Deliana, Y., Fatimah, S., & Charina, A. (2014). Persepsi dan perilaku produsen dan konsumen terhadap label asal daerah pada mangga gedong gincu. *Sosiohumaniora*, 16(1), 97-105.
- Dewi Suhati, Diana Diana, Lisna Duwi Cahyani, Nurohim Nurohim, Rizal Eka Prastyo, Wahyudi Wahyudi, Puspa Dewi Yulianty dan Ali Jufri. 2021. Pemberdayaan Masyarakat Desa Penpen: Pemanfaatan Limbah Padi Di Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Dimasejati* Vol. 3, No. 2 (2021). DOI: <http://dx.doi.org/10.24235/dimasejati.v3i2.8745>.
- Fauziah, Y. D., Rasmikayati, E., & Saefudin, B. R. (2021). ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN MANGGA. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*. Juli, 7(2), 1045-1055.(Hidayah & Rodhiah, 2020). Mengembangkan Mutu Dan Pendampingan Inovasi Produk Dodol Di Jasinga Tenjo Jawa Barat. *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia*

- Gusman, T. A., & Kisworo, B, Badawi. 2017. KKN-PPM Pemanfaatan Limbah Kulit Dan Kernel Biji Mangga Gedong Gincu Menjadi Bahan Pangan Bernutrisi Untuk Peningkatan Ekonomi Usaha Kecil Menengah (Ukm) Di Kabupaten Cirebon. Prosiding Seminar Nasional Pemanfaatan IPTEKS dalam Membangun Ketahanan Pangan. ISBN: 978-602-6923-04-2.
- Hidayat, Y. R., Dwirayani, D., & Saleh, I. (2019). Kajian penerapan teknologi terhadap pendapatan usahatani mangga gedong gincu (*Mangifera indica L.*)(Studi kasus di wilayah Kabupaten Majalengka dan Kabupaten Cirebon). *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 3(1), 152-161.
- Mutholib, A., Maman, U., & Zulmanery, Z. (2019). Analisis Usaha Umkm Dodol Mangga (Studi Kasus Di Kabupaten Indramayu). *AGRIBUSINESS JOURNAL*, 13(1), 75-81.
- Prabowo, O. H., & Komara, S. (2020). Analisis Strategi Pemasaran Mangga Gedong Gincu Melalui Media Sosial di Kecamatan Greged Kabupaten Cirebon. *Equivalent Jurnal Ilmiah Sosial Teknologi*, 2(2), 77-87.
- Rhani, Ashya Ravika Mahar, 2020. Mengenal Adobe Photoshop. <https://www.kompas.com/skola/read/2020/10/09/080000669/mengenal-adobe-photoshop?page=all>. (Diakses 12 September 2022)
- Sungkawa, I., & Sunaryo, Y. 2019. Analisis Kelayakan Usahatani Pada Pemeliharaan Mangga Gedong Gincu (*Mangifera Indica L.*) Di Kelompok Tani Sukamulya Desa Sedong Lor Kecamatan Sedong. *Agrijati Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Pertanian*, 32(2), 76-88.
- Sutaryo, 2004. *Dasar-Dasar Sosialisasi* hlm. 230, Jakarta: Rajawali Press.
- Yuliza, M., & Basri, S. (2018). Marketing Strategy of Dodol Singkong Malayan. *Jurnal Apresiasi Ekonomi*, 6 (3), 253-261.