Jurnal Agro Wasaka Abdi
https://ppjp.ulm.ac.id/journal/index.php/jawa
OPEN ACCESS
e-ISSN xxxx-xxxx
Vol. 1, No.1,
Edisi 2026, Hal. 29 - 34

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PEMBUATAN ES KRIM BERBAHAN BAKU JERUK SIAM BANJAR DI DESA SAWAHAN KECAMATAN CERBON KABUPATEN BARITO KUALA

COMMUNITY EMPOWERMENT THROUGH THE MANUFACTURE OF ICE CREAM MADE FROM BANJAR SIAMESE ORANGES IN SAWAHAN VILLAGE, CERBON DISTRICT, BARITO KUALA REGENCY

Muzdalifah[1*], Nurmelati Septiana[1] , Yudi Ferrianta[1], Muhammad Fauzi[1], Hairi Firmansyah[1], Windi Bunga Devita[1] , Usamah Hanafie[1] dan Petrus Suse Kobesi[1]
[1]Universitas Lambung Mangkurat, Indonesia

*Korespondensi: nina.budiwati@ulm.ac.id

Diterima: 11 November 2025; Disetujui: 9 Januari 2026; Diterbitkan: 10 Februari 2026

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan Kelompok Tani Sepakat di Desa Sawahan, Kecamatan Cerbon, Kabupaten Barito Kuala melalui inovasi pengolahan jeruk siam Banjar menjadi produk es krim bernilai tambah. Selama ini, jeruk hanya dijual dalam bentuk segar dengan harga relatif rendah dan fluktuatif, sehingga potensi ekonomi belum optimal. Metode yang digunakan adalah Participatory Action Research (PAR), yang melibatkan masyarakat secara aktif dalam tahap identifikasi masalah, perencanaan, pelaksanaan pelatihan, praktik langsung (hands-on training), hingga evaluasi dan refleksi. Kegiatan meliputi penyuluhan diversifikasi produk, pelatihan teknis pembuatan es krim, edukasi sanitasi pangan, pengemasan, serta manajemen dan pemasaran usaha sederhana. Hasil pengabdian menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam memproduksi es krim jeruk secara mandiri, serta pemahaman mengenai nilai tambah dan peluang usaha rumah tangga. Analisis usaha sederhana memperlihatkan bahwa pengolahan jeruk menjadi es krim memberikan potensi margin keuntungan lebih tinggi dibandingkan penjualan buah segar. Selain dampak ekonomi, terjadi peningkatan kepercayaan diri, kerja sama, dan semangat kewirausahaan masyarakat. Disimpulkan bahwa program ini efektif meningkatkan kapasitas dan kemandirian ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal serta berpotensi dikembangkan sebagai produk unggulan desa secara berkelanjutan.

Kata kunci: pemberdayaan masyarakat; es krim; jeruk siam; Sawahan; Barito Kuala

ABSTRACT

This community service activity aims to empower the Sepakat Farmers Group in Sawahan Village, Cerbon District, Barito Kuala Regency through the innovation of processing Banjar siamese oranges into value-added ice cream products. So far, oranges have only been sold in fresh form at relatively low and fluctuating prices, so the economic potential has not been optimal. The method used is Participatory Action Research (PAR), which actively involves the community in the stages of problem identification, planning, training implementation, hands-on training, to evaluation and reflection. Activities include product diversification counseling, technical training in ice cream making, food sanitation education, packaging, and simple business management and marketing. The results of the service show an increase in the knowledge and skills of partners in producing orange ice cream independently, as well as an understanding of added value and household business opportunities. A simple business analysis shows that processing oranges into ice cream provides a higher profit margin potential than selling fresh fruit. In addition to the economic impact, there has been an increase in confidence, cooperation, and entrepreneurial spirit of the community. It was concluded

that this program is effective in increasing the capacity and economic independence of the community based on local potential and has the potential to be developed as a superior product of the village in a sustainable manner.

Key words: *community empowerment; ice cream; siamese orange; Sawahan; Barito Kuala*

I. PENDAHULUAN

Kabupaten Barito Kuala merupakan kabupaten yang memiliki luas lahan pasang surut terbesar di Kalimantan Selatan. Lahan pasang surut yang ada di Kabupaten Barito Kuala terdiri dari berbagai tipe lahan, mulai dari lahan pasang surut dengan tipe luapan A, tipe luapan B dan tipe luapan C. Berdasarkan data dari Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura Kabupaten Barito Kuala tahun 2017, bahwa luas lahan pasang surut potensial yang diusahakan masyarakat di Kabupaten Barito Kuala seluas 116.077 ha, terdiri lahan tipe A seluas 58.768 ha, lahan tipe B seluas 38.388 ha, serta lahan tipe C seluas 18.921 ha. Lahan ini tersebar pada setiap kecamatan yang terdapat di Kabupaten Barito Kuala. Desa Sawahan merupakan wilayah desa yang terdapat di wilayah administrasi Kecamatan Cerbon Kabupaten Barito Kuala, dengan tipe lahan termasuk dalam ketagori lahan pasang surut tipe B. Hampir seluruh warga masyarakat di Desa Sawahan ini pekerjaan utamanya sebagai petani (Hartoni et al., 2023).

Jeruk merupakan komoditas hortikultura unggulan yang ada di Kabupaten Barito Kuala, yang memiliki potensi untuk dikembangkan lebih baik (Shafriani & Hartoni, 2021)(Nisa et al., 2023)(Amin et al., 2021). Merujuk pada data BPS Barito Kuala (Badan Pusat Statistik Kabupaten Barito Kuala, 2024) bahwa pada tahun 2023 produksi jeruk siam banjar di Kecamatan Cerbon sebesar 36.229 kuintal. Salah satu kontributor yang cukup besar dari produksi jeruk siam banjar di kecamatan ini ialah Desa Sawahan. Melihat potensi produksi yang besar ini, terdapat peluang untuk memberikan pengembangan untuk pengolahan dengan menggunakan bahan baku buah jeruk siam banjar.

Jeruk adalah buah yang paling banyak populer di masyarakat (2). Jeruk Siam (Citrus Nobilis) adalah salah satunya Jenis jeruk sangat banyak dikenal dan dibudidayakan di Indonesia. Jeruk siam memiliki aroma dan rasa yang spesial sehingga sangat nikmat untuk dijadikan olahan ataupun di konsumsi langsung. Di Indonesia terdapat banyak jenis jeruk Siam, salah satunya adalah jeruk Siam Banjar (Suryani et al., 2016).

Jeruk Siam Banjar mudah diperoleh di wilayah Kalimantan Selatan, harganya terjangkau serta termasuk buah unggulan lokal (Shafriani & Hartoni, 2021)(Arum & Fauziyatun, 2023). Surtiningsih (Surtiningsih, 2005) menyatakan bahwa buah jeruk memiliki kandungan vitamin C 3 kali lipat dari angka kecukupan gizi vitamin C dan kaya akan serat. Vitamin C merupakan vitamin yang memiliki banyak peran bagi tubuh tetapi vitamin ini tidak dapat disintesis oleh manusia, Almatsier (Almatsier, 2004) menambahkan, bahwa vitamin C merupakan vitamin yang paling labil. Serat juga memiliki banyak peran bagi tubuh, diantaranya dalam pencegahan penyakit divertikular, kolesterol tinggi, tumor atau kanker pada saluran pencernaan bagian bawah dan mencegah kegemukan. Berdasarkan hal tersebut, asupan vitamin C dan serat yang cukup sangat dibutuhkan dalam menjaga Kesehatan dan untuk terapi penyembuhan.

Pembuatan es krim dari buah jeruk sudah banyak dilakukan dan melalui penelitian. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Rahardjo (Rahardjo et al., 2022) menyatakan bahwa es krim merupakan salah satu jenis makanan yang sangat populer di dunia dan sangat digemari oleh semua kalangan serta biasanya dihidangkan sebagai dessert. Penggunaan serat dan tepung kulit jeruk bertujuan untuk mengetahui pengaruhnya terhadap peningkatan tekstur dan sensori pada es krim dengan konsentrasi tepung kulit jeruk yang terdiri dari 4 perlakuan yaitu 0% (kontrol), 2%, 4%, dan 6%. Pengujian menggunakan uji proksimat, uji fisik, dan uji organoleptik. Analisis data menggunakan ANOVA One Way dan dilanjutkan uji Duncan serta uji Tukey untuk mengetahui beda nyata antar perlakuan dengan selang kepercayaan 95%. Hasil penelitian menunjukkan, penggunaan serat dan tepung kulit jeruk siam Pontianak memiliki peranan dalam peningkatan tekstur dan sensori es krim berdasarkan beberapa faktor kualitas dan penerimaan konsumen terhadap produk es krim sesuai dengan SNI 01-3713- 1995 sebagai acuannya.

Kelompok mitra yang menjadi sasaran pengabdian ini adalah Kelompok Tani Sepakat. Kelompok Tani Sepakat ini merupakan kelompok tani memiliki potensi ketersediaan buah jeruk siam banjar yang sangat banyak, yang selama ini hanya dijual dalam bentuk segar tanpa ada proses pengolahan untuk memberikan nilai tambah. Komoditas jeruk siam banjar yang dibudidayakan di Kelompok Tani Sepakat ditanam di sepanjang galangan atau di atas tukungan (sistem surjan) yang

tempat budidayanya kadang-kadang tumpeng sari dengan tanaman padi. Selama ini semua anggota Kelompok Tani Sekapat hanya menjual buah jeruk siam banjar dalam bentuk segar tanpa ada proses pengolahan. Menurut informasi ketua kelompok Tani Sekapat bahwa harga buah jeruk siam banjar ukuran paling besar di tingkat petani paling tinggi berkisar antara Rp.6.000 – Rp.7.000 /kg. Selama ini Kelompok Tani Sepakat belum pernah melakukan pengolahan jeruk siam banjar menjadi es krim buah jeruk, karena terbatasnya pengetahuan mereka tentang pengolahannya, selain itu juga mereka belum memahami cara melakukan manajemen usaha/produksi, serta kurangnya pengetahuan untuk memanfaatkan pemasaran melalui media online. Melalui pengabdian ini kelompok mitra mengharapkan adanya transfer teknologi tersebut, sehingga mereka bisa menjadikan inovasi tersebut menjadi sumber tambahan pendapatan bagi rumah tangga mereka.

Gambar 1. Foto Tanaman Jeruk dan Buah Jeruk Siam Banjar

Tujuan pelaksanaan kegiatan dari pengabdian adalah untuk memberikan informasi dan cara pengolahan sampai dengan teknik pemasaran es krim jeruk siam banjar agar mendapatkan peningkatan terhadap nilai tambah. Selain itu juga, pelaksanaan kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa di luar kampus, serta menambah kegiatan dosen berkegiatan diluar kampus.

II. METODE

Metode pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dengan judul "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pembuatan Es Krim Berbahan Baku Jeruk Siam Banjar di Desa Sawahan Kecamatan Cerbon Kabupaten Barito Kuala" menggunakan pendekatan Participatory Action Research (PAR). Pendekatan ini menempatkan masyarakat sebagai subjek utama dan mitra aktif dalam seluruh tahapan kegiatan, mulai dari identifikasi masalah hingga evaluasi dan tindak lanjut. PAR dipilih karena berorientasi pada pemberdayaan, partisipasi, dan keberlanjutan program, sehingga masyarakat tidak hanya menerima pelatihan, tetapi juga terlibat dalam proses pengambilan keputusan serta pengembangan solusi berbasis potensi lokal.

Tahap awal kegiatan adalah analisis situasi melalui observasi lapangan, wawancara, dan diskusi kelompok terarah (FGD) bersama perangkat desa, kelompok tani, pelaku UMKM, dan ibu-ibu PKK. Tahap ini bertujuan untuk mengidentifikasi potensi dan permasalahan yang dihadapi masyarakat terkait pengelolaan jeruk siam Banjar. Hasil analisis menunjukkan bahwa produksi jeruk yang melimpah saat panen belum diimbangi dengan inovasi pengolahan, sehingga harga jual cenderung rendah dan nilai tambah produk belum optimal. Selain itu, keterbatasan pengetahuan tentang diversifikasi produk, teknik pengolahan pangan yang higienis, serta strategi pemasaran menjadi kendala utama. Melalui proses dialog partisipatif, disepakati bahwa pelatihan dan pendampingan pembuatan es krim jeruk siam Banjar merupakan solusi yang potensial untuk meningkatkan nilai ekonomi komoditas lokal.

Tahap perencanaan dilakukan secara kolaboratif antara tim pengabdian dan masyarakat. Dalam tahap ini disusun rencana kegiatan yang mencakup penentuan jadwal, peserta, lokasi, kebutuhan alat dan bahan, serta pembagian tugas. Rencana kegiatan meliputi penyuluhan tentang potensi ekonomi jeruk siam Banjar, pelatihan teknis pembuatan es krim, praktik langsung, pelatihan pengemasan dan pelabelan, serta edukasi mengenai pemasaran dan analisis usaha sederhana. Partisipasi aktif masyarakat dalam perencanaan bertujuan menumbuhkan rasa memiliki terhadap program sehingga mendorong keberlanjutan kegiatan setelah program selesai.

Tahap pelaksanaan merupakan inti dari metode PAR. Kegiatan diawali dengan penyuluhan

mengenai pentingnya diversifikasi produk pertanian sebagai upaya meningkatkan nilai tambah dan pendapatan keluarga. Selanjutnya dilakukan demonstrasi dan praktik langsung pembuatan es krim jeruk siam Banjar. Peserta terlibat dalam seluruh proses, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan sari jeruk, pencampuran bahan, proses pasteurisasi sederhana, hingga pembekuan dan penyimpanan. Pendekatan praktik langsung (hands-on training) bertujuan agar peserta memperoleh keterampilan teknis secara nyata dan percaya diri untuk memproduksi secara mandiri.

Peserta dibagi ke dalam kelompok kecil untuk mendorong kerja sama dan proses belajar bersama. Selain aspek teknis produksi, diberikan pula materi mengenai pengemasan yang menarik dan higienis, pembuatan label sederhana, serta pentingnya legalitas usaha seperti PIRT. Edukasi tentang strategi pemasaran, termasuk pemanfaatan pasar lokal dan promosi sederhana, juga menjadi bagian dari kegiatan. Dengan demikian, program tidak hanya berfokus pada produksi, tetapi juga pada aspek manajemen usaha dan pemasaran.

Tahap observasi dan evaluasi dilakukan selama dan setelah pelaksanaan kegiatan. Tim bersama masyarakat melakukan pemantauan terhadap pemahaman peserta, keterampilan yang diperoleh, serta hambatan yang dihadapi. Evaluasi dilakukan melalui diskusi reflektif dan umpan balik langsung. Proses refleksi ini menjadi ciri utama PAR, di mana setiap tindakan dikaji bersama untuk mengetahui efektivitasnya dan merumuskan perbaikan.

Tahap akhir adalah refleksi dan perencanaan tindak lanjut. Berdasarkan hasil evaluasi, disepakati pembentukan kelompok usaha bersama sebagai langkah keberlanjutan program. Selain itu, direncanakan pengembangan varian produk dan perluasan pemasaran ke warung, sekolah, dan pasar sekitar. Dengan siklus partisipatif yang berkelanjutan, metode PAR dalam kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan keterampilan, kemandirian, dan semangat kewirausahaan masyarakat Desa Sawahan dalam mengolah jeruk siam Banjar menjadi produk bernilai tambah, sehingga berkontribusi pada penguatan ekonomi lokal secara berkelanjutan.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Kondisi Awal Mitra

Berdasarkan hasil observasi dan diskusi awal dengan masyarakat Desa Sawahan, diketahui bahwa jeruk siam Banjar merupakan salah satu komoditas pertanian yang cukup melimpah saat musim panen. Namun demikian, pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan dalam bentuk segar tanpa pengolahan lebih lanjut. Ketergantungan pada tengkulak menyebabkan harga jual cenderung fluktuatif dan relatif rendah, terutama saat panen raya. Masyarakat, khususnya kelompok ibu rumah tangga dan pelaku UMKM, belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah jeruk menjadi produk inovatif bernilai tambah. Selain itu, pemahaman tentang sanitasi pangan, pengemasan produk, serta strategi pemasaran masih terbatas. Kondisi ini menunjukkan bahwa potensi ekonomi jeruk siam Banjar belum dimanfaatkan secara optimal sebagai sumber peningkatan pendapatan keluarga.

3.2. Peningkatan Pengetahuan Mitra

Setelah pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan, terjadi peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai pentingnya diversifikasi produk pertanian. Peserta memahami bahwa pengolahan jeruk menjadi es krim dapat menjadi alternatif usaha rumahan yang potensial. Materi tentang komposisi bahan, prinsip dasar pembuatan es krim, teknik pengolahan yang higienis, serta manajemen usaha sederhana memberikan wawasan baru bagi peserta. Hasil diskusi reflektif menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mulai memahami konsep nilai tambah produk dan pentingnya inovasi dalam menghadapi persaingan pasar. Selain itu, pengetahuan tentang pentingnya kemasan menarik dan label produk juga meningkat, sehingga masyarakat mulai menyadari bahwa aspek tampilan produk berpengaruh terhadap minat beli konsumen..

3.3. Peningkatan Keterampilan

Kegiatan praktik langsung (*hands-on training*) memberikan dampak signifikan terhadap peningkatan keterampilan peserta. Masyarakat tidak hanya memahami teori, tetapi mampu

mempraktikkan secara mandiri proses pembuatan es krim jeruk siam Banjar, mulai dari ekstraksi sari jeruk, pencampuran bahan, proses pemanasan sederhana, hingga pembekuan. Peserta juga terampil dalam menentukan takaran bahan untuk menghasilkan tekstur yang lembut dan cita rasa yang seimbang. Selain itu, keterampilan dalam pengemasan produk menggunakan wadah yang higienis dan menarik juga mengalami peningkatan. Beberapa peserta bahkan menunjukkan inisiatif untuk mencoba variasi rasa dan bentuk penyajian. Hal ini menunjukkan bahwa pendekatan partisipatif yang diterapkan berhasil mendorong proses belajar aktif dan meningkatkan kepercayaan diri masyarakat dalam memproduksi secara mandiri.

3.4. Nilai Tambah Ekonomi Produk Es Krim Jeruk

Pengolahan jeruk siam Banjar menjadi es krim terbukti memberikan nilai tambah ekonomi dibandingkan penjualan dalam bentuk buah segar. Secara sederhana, satu kilogram jeruk yang sebelumnya dijual dengan harga relatif rendah dapat diolah menjadi beberapa cup es krim dengan total nilai jual yang lebih tinggi. Analisis usaha sederhana yang dilakukan bersama peserta menunjukkan adanya potensi margin keuntungan yang cukup menjanjikan, terutama jika dipasarkan pada segmen anak-anak dan remaja. Biaya produksi relatif terjangkau karena bahan baku tersedia secara lokal dan peralatan yang digunakan bersifat sederhana. Dengan demikian, inovasi produk es krim jeruk tidak hanya meningkatkan daya simpan bahan baku, tetapi juga memperluas peluang usaha berbasis rumah tangga.

3.5. Dampak Sosial dan Perubahan Sikap Masyarakat

Selain dampak ekonomi, kegiatan pengabdian ini juga memberikan dampak sosial yang positif. Terjadi peningkatan semangat kebersamaan dan kerja sama antarwarga selama proses pelatihan dan praktik kelompok. Masyarakat menunjukkan antusiasme dan keterbukaan terhadap inovasi baru. Perubahan sikap terlihat dari meningkatnya rasa percaya diri peserta untuk mencoba usaha baru dan tidak lagi bergantung sepenuhnya pada penjualan bahan mentah. Kesadaran akan pentingnya kreativitas, kebersihan produk, dan kualitas juga mulai tumbuh. Ibu-ibu rumah tangga yang sebelumnya tidak memiliki kegiatan produktif kini melihat peluang untuk berkontribusi dalam meningkatkan pendapatan keluarga. Hal ini menunjukkan bahwa program tidak hanya berdampak pada aspek ekonomi, tetapi juga pada pemberdayaan sosial dan psikologis masyarakat.

3.6. Kesiapan Pemasaran dan Keberlanjutan Usaha

Berdasarkan hasil evaluasi akhir, masyarakat menunjukkan kesiapan awal untuk memasarkan produk es krim jeruk secara terbatas di lingkungan sekitar, seperti warung, sekolah, dan kegiatan desa. Beberapa peserta menyatakan minat untuk membentuk kelompok usaha bersama guna mempermudah koordinasi produksi dan pemasaran. Edukasi mengenai pentingnya legalitas usaha dan perizinan pangan rumah tangga menjadi langkah awal menuju pengembangan usaha yang lebih formal. Keberlanjutan program didukung oleh ketersediaan bahan baku lokal, minat masyarakat yang tinggi, serta potensi pasar yang cukup luas. Dengan pendampingan lanjutan dan penguatan manajemen usaha, produk es krim jeruk siam Banjar berpeluang menjadi salah satu produk unggulan desa yang mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan.

IV. KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat melalui pemberdayaan masyarakat dalam pembuatan es krim berbahan baku jeruk siam Banjar di Desa Sawahan Kecamatan Cerbon Kabupaten Barito Kuala menunjukkan hasil yang positif baik dari aspek pengetahuan, keterampilan, maupun potensi ekonomi. Pada kondisi awal, mitra masih terbatas pada penjualan jeruk dalam bentuk segar dengan nilai tambah yang rendah serta minim inovasi pengolahan. Melalui pendekatan Participatory Action Research (PAR), masyarakat dilibatkan secara aktif dalam seluruh tahapan kegiatan sehingga tercipta rasa memiliki dan komitmen terhadap program. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan mengenai diversifikasi produk, pengolahan pangan yang higienis, serta manajemen usaha sederhana. Selain itu, keterampilan teknis masyarakat dalam memproduksi es krim jeruk meningkat secara signifikan melalui praktik langsung. Inovasi produk ini terbukti memberikan nilai tambah ekonomi yang lebih tinggi dibandingkan penjualan buah segar, sekaligus membuka peluang usaha rumahan. Dampak sosial juga terlihat dari meningkatnya

kepercayaan diri, kerja sama, dan semangat kewirausahaan masyarakat. Secara keseluruhan, program ini berpotensi berkelanjutan dan dapat menjadi langkah awal pengembangan produk unggulan desa berbasis potensi lokal.

V. UCAPAN TERIMAKASIH

Peneliti mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Peneliti dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Lambung Mangkurat yang telah memberikan dana penelitian melalui Hibah Penelitian Dosen Wajib Mengabdi (PDWA) Tahun 2024 dengan Pembiayaan PNBP Universitas di Lingkungan Universitas Lambung Mangkurat Tahun Anggaran 2024 berdasarkan surat keputusan rektor Nomor : 1313/UN8/AM/2024.

DAFTAR PUSTAKA

Afandi, A. (2016). Modul Participatory Action Research (PAR): Untuk Pengorganisasian Masyarakat. Surabaya: LP2M UIN Sunan Ampel.

Almatsier, S. (2004). Prinsip dasar ilmu gizi. PT Gramedia Pustaka.

Amin, A., Hamdani, H., & Luthfi, L. (2021). Analisis Kelayakan Finansial Usahatani Jeruk Siam Banjar di Desa Karang Buah Kecamatan Belawang Kabupaten Barito Kuala. Frontier Agribisnis, 5(2).

Arum, S. K., & Fauziyatun, N. A. (2023). STRATEGY FOR DEVELOPING THE SIAM BANJAR ORANGE COMMODITY THROUGH IMPROVING SUPPLY CHAIN PERFORMANCE IN TIDAL LANDS. Russian Journal of Agricultural and Socio-Economic Sciences, 144(12), 267–273.

Badan Pusat Statistik Kabupaten Barito Kuala. (2024). Kabupaten Barito Kuala Dalam Angka Tahun 2024.

Hartoni, Ditahardiyani, & Shafriani, K. A. (2023). Penyuluhan Tentang Potensi Lahan Pekarangan Untuk Peningkatan Pendapatan Dan Keragaman Pangan Petani Di Lahan Pasang Surut Desa Sawahan Kabupaten Barito Kuala. Buletin Udayana Mengabdi; Vol 22 No 1 (2023): Buletin Udayana Mengabdi. https://doi.org/10.24843/BUM.2023.v22.i01.p06

Nisa, J., Fauzi, M., & Ikhsan, S. (2023). Analisis Usahatani Jeruk Siam Banjar di Desa Barambai Kolam Kiri Kecamatan Barambai Kabupaten Barito Kuala. Frontier Agribisnis, 7(1).

Rahardjo, M., Palimbong, S., & Wattimena, M. C. (2022). Pemanfaatan serat jeruk siam pontianak (citrus nobilis var. microcarpa) dalam peningkatan tekstur dan sensori es krim. Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan, 7(5), 5422–5432.

Rohmani, S., & Yugatama, A. (2019). Pemberdayaan masyarakat melalui wirausaha kerupuk bonggol pisang di kabupaten Sukoharjo. Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat, 5(2), 103–108.

Safei, A. A., Ono, A., & Nurhayati, E. (2020). Pengembangan Masyarakat Perspektif Islam dan Barat. Simbiosa Rekatama Media.

Shafriani, K. A., & Hartoni, H. (2021). The Risk Analysis on the Siam Banjar Orange Supply Chain Distribution Channel in Barito Kuala Regency. Tropical Wetland Journal, Vol 7 No 1 (2021): Wetland Agricultural Issue, 10–16. http://twj.ulm.ac.id/index.php/twj/article/view/103/83

Surtiningsih. (2005). Cantik dengan bahan alami cara mudah, murah dan aman untuk mempercantik kulit. PT Elex Media Komputindo.

Suryani, N., Saputri, R., Hanan, H., Borneo, S. H., & Borneo, A. S. H. (2016). Perbedaan Kandungan Vitamin C Dan Serat Kasar Pada Jus Jeruk Siam Banjar (Citrus Nobilis Var. Microcarpa) Yang Diolah Menggunakan Berbagai Alat Pengolahan Jus. Jurnal Kesehatan Indonesia, 5(1).