



**PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**PELATIHAN PEMBUATAN DODOL MANGGA ANEKA RASA  
SEBAGAI PRODUK UNGGULAN KABUPATEN SITUBONDO**

BIDANG KEGIATAN:  
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA ARTIKEL ILMIAH  
(PKM-AI)

Diusulkan oleh:

IKA LISTYA WAHYUNI (106351400639/2006)  
SITI NUR KHOLIFAH S (106351403441/2006)  
WAHYU WARDANI (106351400649/2006)  
NEVY FARISTA ARISTIN (106351400678/2006)

**UNIVERSITAS NEGERI MALANG  
MALANG  
2010**

## **PELATIHAN PEMBUATAN DODOL MANGGA ANEKA RASA SEBAGAI PRODUK UNGGULAN KABUPATEN SITUBONDO**

Ika Listya Wahyuni, Siti.2009.2010. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan  
Alam. Universitas Negeri Malang

### **ABSTRAK**

*Kabupaten Situbondo merupakan daerah yang memiliki potensi mangga sebagai komoditas unggulan . Dari data dinas pertanian tahun 2001- 2005 terjadi peningkatan hasil produksi mangga dari 156.160 kwintal meningkat menjadi 201.405 kwintal dan dimana pada umumnya pada saat panen raya bulan oktober-desember harga mangga segar akan menurun secara drastis. Menurut Kompas, 2008 harga mangga diberbagai tempat di Indonesia menurun hingga Rp 2.000/kg. Hal ini bertolak belakang dengan banyaknya masyarakat yang memiliki kebun mangga tetapi mereka belum begitu memahami cara peningkatan nilai tambah serta prospek yang bagus dari hasil pertanian terbesarnya. Akibatnya petani mangga pada saat panen raya kehilangan laba yang cukup signifikan*

*Dodol mangga adalah makanan semibasah yang dibuat dari bubur mangga maupun ampas mangga melalui proses pembuatan jus atau sari mangga instan. Diversifikasi dodol mangga dapat dilakukan dengan penambahan beras ketan atau santan. dodol mangga bertekstur liat dengan kadar gula, pati dan minyak yang tinggi dengan menggunakan mangga sebagai sumber pati utama. dan juga mangga mengandung kalori 50-60 % dan kandungan vitamin A yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Inovasi pembuatan dodol berbahan mangga ini dapat dijadikan sebagai peningkatan usaha petani untuk memperoleh keuntungan. Diadakannya program pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dan keuntungan bagi petani mangga.*

*Metode pelatihan yang di gunakan adalah TOT (Training of Trainer) dan tahapan pelaksanaan program meliputi: observasi dan wawancara dengan masyarakat sasaran program, pengurusan perizinan, pelaksanaan pelatihan, pembentukan kelompok usaha, pendampingan.*

*Hasil yang diperoleh setelah sosialisasi dilaksanakan adalah keantusiasan warga pada pelaksanaan sosialisasi, masyarakat tertarik dengan diadakannya sosialisasi tersebut dan terbentuknya kelompok usaha produsen dodol mangga . Pembentukan wirausaha baru pembuatan dodol manggai ini diharapkan mampu menumbuhkan kreativitas para petani dalam usaha meningkatkan keuntungan serta dapat menyerap tenaga kerja, mulai dari produksi dodol sampai pada pemasaran produk.*

***Kata kunci : komoditas mangga, dodol mangga aneka rasa, produk unggulan.***

## ABSTRACT

*Situbondo regency is an area that has potential especially mango as the superior commodity. According to the data of farming department in 2001-2005, the mango production increases from 156.160 quintal to 201.405 quintal and commonly when harvest time comes in October to December the price of mango falls drastically. Based on Kompas 2008 the price of mango all over Indonesia falls up to Rp 2.000/kg. This situation is in contrast with the number of people who have mango garden but they do not really understand the way to increase the value and good prospect from their biggest farming result. As a result, at harvest time the mango farmers cannot gain significant profit.*

*Mango taffy is a food made from mango porridge or residue of mango through juice making process or mango essence. Taffy diversification can be done by adding glutinous rice or coconut milk. The mango taffy has rubbery texture with high content of sugar, starch, and oil and uses mango as the main starch. Mango contains calorie 50-60 % and Vitamin A that is very important for human's body. The innovation for making mango taffy can be used to help the increasing their profit. This kind of training is expected to be able to increase the mango farmers' skill and profit.*

*The method used in this training is TOT (Training of Trainer) and its stages include observation and interview with the subjects, permission handling, training, grouping, and guiding.*

*The result shows that the people were enthusiastic in the socialization, the people were interested in the socialization and the establishment of mango taffy producer group. The establishment of this new business is expected to be able to increase the creativity of the farmers in increasing their profit and absorb workers from the production process to the distribution of the product.*

*Keywords: mango commodity, mango taffy in various taste, superior product*

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara agraris dengan sumber daya hayati berupa buah-buahan tropis yang sangat beragam. Namun, hingga saat ini industri berbasis buah belum berkembang dengan baik. Produksi dan pemanfaatan buah-buahan masih sangat terbatas. Salah satu jenis buah yang jumlah produksinya cukup besar di Indonesia adalah mangga (Bambang, dkk:25).

Mangga adalah nama sejenis buah, Mangga termasuk ke dalam marga *Mangifera*, yang terdiri dari 35-40 anggota, dan suku Anacardiaceae. Nama ilmiahnya adalah *Mangifera indica*. Nama buah ini berasal dari Malayalam *manga*. Kata ini diIndonesiakan menjadi mangga ([www.wikipesia.com](http://www.wikipesia.com)). Mangga telah menyebar ke Asia Tenggara sekurangnya semenjak 1500 tahun yang silam. Tanaman mangga tumbuh baik di daerah tropis maupun subtropis. Di daerah tropis tumbuh pada ketinggian 0-800 m dpl, tetapi paling baik sampai pada ketinggian 300 m dpl. Tipe tanah yang paling cocok adalah tanah berpasir, lempung atau liat sedang (agak liat), pH optimum 5,5-6,0. Curah hujan yang

dibutuhkan sebanyak 1.000 mm pertahun dengan jumlah musim kemarau 4-6 bulan. Pengairan diperlukan terutama pada musim kemarau. Mangga memiliki varietas yang sangat beragam diantaranya mangga manalagi, arumanis, madu, gadung.

Mangga merupakan buah yang kaya akan serat, air, dan berbagai vitamin, buah ini juga kaya akan antioksidan yang baik untuk tubuh (Afriansyah 2006). Tanaman mangga tumbuh hampir di seluruh wilayah Indonesia dan merupakan buah musiman sehingga pada saat panen jumlahnya sangat melimpah. Sedangkan, diluar musim panen akan sulit ditemui. Di daerah sentra produksi Jawa timur ada 11 perusahaan perkebunan mangga yang produksinya diorientasikan untuk mencukupi ekspor. Perusahaan mangga tersebut diantaranya ada di : Pasuruan, Probolinggo, Gresik, Mojokerto, Jombang, Situbondo dan Bangil. Industri mangga di Jawa timur baru dimulai untuk industri sari buah (juice) di Surabaya dan konsentrat sari buah di Kediri.

Situbondo merupakan salah satu Kabupaten di Jawa yang berhadapan langsung dengan laut. Situbondo memiliki iklim tropis dan laut sehingga sangat cocok untuk pengembangan tanaman mangga hal ini dikarenakan Situbondo berada pada ketinggian 0–1.250m di atas permukaan laut. Keadaan tanah menurut teksturnya, pada umumnya tergolong sedang 96,26 %, tergolong halus 2,75 %, dan tergolong kasar 0,99 %. Drainase tanah tergolong tidak tergenang 99,42 %, kadang-kadang tergenang 0,05 % dan selalu tergenang 0,53 %. Jenis tanah daerah ini berjenis antara alain alluvial, Regosol, Gleysol, Renzine, Grumosol, Mediteran, Latosol dan Andosol. Temperatur daerah ini lebih kurang diantara 24,7°C – 27,9°C dengan rata-rata curah hujan antara 994 mm – 1.503 mm per tahunnya dan daerah ini tergolong kering. Keadaan fisik yang mendukung pengembangan pertanian mangga tersebut mengakibatkan kabupaten ini memiliki komoditas unggulan adalah mangga. Jika panen raya mangga di daerah situbondo maka produksi mangga ini akan sangat melimpah sehingga harga buah mangga segar akan menjadi sangat murah dipasaran. Dari data dinas pertanian tahun 2001- 2005 terjadi peningkatan hasil produksi mangga dari 156. 160 kwintal meningkat menjadi 201.405 kwintal dan dimana pada umumnya pada saat panen raya bulan oktober- desember harga mangga segar akan menurun secara drastis (Situbondo Dalam Angka 2006).

Dengan melihat kenyataan di atas maka kami mencoba untuk memanfaatkan mangga yang cukup berlimpah untuk meningkatkan harga jual mangga dengan pengolahan menjadi dodol mangga aneka rasa sebagai produk unggulan kabupaten situbondo. Berpijak dari latar belakang tersebut maka tujuan dari adanya pelatihan ini adalah Untuk mengetahui pengolahan mangga menjadi dodol mangga aneka rasa, untuk memperkenalkan peluang usaha sebagai produsen dodol mangga, dan untuk memperkenalkan peralatan, bahan dan cara pembuatan dodol mangga.

Adapun luaran yang diharapkan adalah Peningkatan keterampilan masyarakat tentang pengolahan usaha pasca panen mangga sehingga mereka mampu dan trampil membuat dodol mangga aneka rasa. Sebagai poduk unggulan Kabupaten Situbondo untuk meningkatkan harga jual buah mangga menjadi produk olahan yang dapat diterima oleh masyarakat umum. Terbentuknya kelompok usaha produksi dodol mangga di Kecamatan Besuki Kabupaten

Situbondo. Serta dapat dijadikan motivasi untuk membuka lapangan usaha baru khususnya di Kabupaten Situbondo.

## **METODE**

Dalam pelaksanaan program pelatihan ini, tim PKMM telah melakukan penyusunan rencana metode yang akan dilakukan selama proses sosialisasi dan rencana metode yang akan dilakukan selama proses sosialisasi dan rencana selama kegiatan berlangsung. Pada tahap awal, tim PKMM melakukan observasi dan wawancara dengan para petani yang tergabung dalam gabungan kelompok tani (gapoktan). Tim PKMM memiliki tujuan agar terjadi komunikasi timbal balik tentang bagaimana cara yang efektif untuk mengajak para petani untuk ikut serta dalam kegiatan ini serta untuk mengetahui karakteristik masyarakat di daerah pelatihan.

Kemudian tim PKMM memberikan undangan kepada peserta kegiatan yaitu ibu-ibu anggota PKK. Dalam hal ini, tim PKMM tidak sekedar memberikan undangan, namun juga melampirkan gambaran prospek program ini pada undangan. Hal ini dimaksudkan untuk menarik minat mereka terhadap pelatihan tersebut.

Pada waktu kegiatan pelatihan, metode yang digunakan adalah metode TOT (training of Trainer) dengan cara pemberian materi melalui ceramah, kemudian dilanjutkan dengan praktek langsung oleh masing-masing kelompok. Tim PKMM tidak mengundang seluruh anggota PKK, tapi hanya beberapa anggota PKK dari 5 dusun di desa besuki yang terdiri dari 5-10 orang. Hal ini dimaksudkan agar perwakilan masing-masing dusun tersebut dapat melatih anggota PKK di tempat tinggalnya. Cara ini dianggap paling efektif karena transfer pengetahuan yang diperoleh selama pelatihan akan lebih tersampaikan dengan lebih baik dengan tutor sebaya. Dan merasa bahwa kegiatan pelatihan tersebut bermanfaat bagi mereka.

Selanjutnya pendekatan pelatihan ini dilakukan dengan demo pembuatan pelatihan dodol mangga dan dilanjutkan dengan praktik langsung oleh peserta pelatihan yang dibentuk dalam beberapa kelompok. Dalam pelaksanaan program pelatihan ini, tim PKMM telah melakukan penyusunan rencana metode yang akan dilakukan selama proses sosialisasi dan rencana metode yang akan dilakukan selama proses sosialisasi dan rencana selama kegiatan berlangsung. Pada tahap awal, tim PKMM melakukan observasi dan wawancara dengan para petani yang tergabung dalam gabungan kelompok tani (gapoktan). Tim PKMM memiliki tujuan agar terjadi komunikasi timbal balik tentang bagaimana cara yang efektif untuk mengajak para petani untuk ikut serta dalam kegiatan ini serta untuk mengetahui karakteristik masyarakat di daerah pelatihan. Selanjutnya pendekatan pelatihan ini dilakukan dengan demo pembuatan pelatihan dodol mangga dan dilanjutkan dengan praktik langsung oleh peserta pelatihan yang dibentuk dalam beberapa kelompok.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada saat kami melakukan pelatihan pembuatan dodol mangga aneka rasa, kami melakukan strategi-strategi sebagai berikut : memberikan materi tentang pelatihan pembuatan dodol mangga sebagai produk unggulan kabupaten Situbondo. Materi pelatihan pertama mengenai materi produksi dodol mangga dan analisa usaha. dan materi kedua yaitu pemasaran dodol mangga aneka rasa. Kemudian melakukan dialog interaktif berupa tanya jawab mengenai materi yang telah diberikan yaitu tentang cara produksi, analisa usaha dan pemasaran. Tahapan berikutnya memperagakan langsung / melakukan demo masak pembuatan dodol mangga di depan peserta pelatihan dan Peserta ikut serta memperagakan langsung pembuatan dodol mangga aneka rasa dengan membentuk kelompok-kelompok tersendiri Setelah dodol mangga selesai maka dilakukan pengemasan dodol mangga untuk selanjutnya dilakukan tahap pemasaran dengan promosi usaha.

Pemasaran ini dilakukan dengan mencoba mempromosikan dodol mangga kepada depot dan rumah makan yang berada di sepanjang jalan pantura kabupaten Situbondo. Misalnya depot setia dan mendatangi langsung pada beberapa konsumen. Hal ini dimaksudkan untuk mengenalkan produk kami agar dikenal lebih dahulu oleh masyarakat sebelum nantinya diproduksi dalam jumlah yang cukup banyak. Promosi awal ini juga dilakukan untuk uji minat pasar terhadap produk yang ditawarkan. Sekaligus mencari segmen pasar yang sesuai dengan produk tersebut.

Setelah pemasaran tahap promosi telah dilakukan maka selanjutnya dibentuk kelompok usaha sekarang ini masih dimatangkan dulu konsepnya oleh peserta pelatihan sebelumnya. Mulai dengan pembentukan struktur, bagaimana perencanaan produksi sampai dengan pemasaran produk. Tentunya dalam hal ini masih dibutuhkan pendampingan dari anggota Tim PKMM untuk melihat perkembangan usaha dodol mangga anekarassa sebagai produk unggulan Kabupaten Situbondo.

Proses pendampingan ini dilakukan untuk mengetahui sejauh mana minat dan motivasi para peserta pelatihan terhadap dodol mangga ini. Untuk pendampingan yang dilakukan oleh tim PKMM, dilakukan jadwal rutin. Pendampingan pertama dilakukan pembentukan kelompok usaha dan yang dikoordinasi oleh ketua PKK yang dijabat oleh ibu kepala desa. pendampingan yang kedua adalah peninjauan langsung kelompok usaha dodol mangga aneka rasa yang ada di Kecamatan Besuki dan jumlah kelompok usaha yang terbentuk 8 kelompok yang masing-masing beranggotakan 5 orang. Kelompo usaha ini diberi nama "Kelompok Usaha Mangga Kota Santri". Pendampingan berikutnya adalah pendampingan produksi dodol mangga aneka rasa (meninjau usaha produksi) yaitu mangga, nanas, mangga+sirsak, dan mangga+pepaya. Pendampingan keempat adalah bagian pemasaran. Dan pendampingan proses surat ijin DEPKES untuk produksi dodol mangga.

Setelah masa promosi produk, kelompok kerja yang telah dibentuk akan melakukan produksi. Oleh karenanya, hubungan dengan pihak-pihak yang akan memasarkan produk sedang diperkuat. Mitra kerja tersebut antara toko-toko makanan khas di Kecamatan Besuki, depot dan rumah makan di sepanjang jalan di kecamatan Besuki.

Berikut ini hasil angket responsif peserta pelatihan pembuatan dodol mangga aneka rasa sebagai produk unggulan Kabupaten Situbondo.

Tabel 1. Keantusiasan dan kepuasan anggota pelatihan terhadap adanya pelatihan dodol mangga aneka rasa

No item	Skor 4		Skor 3		Skor 2		Skor 1	
	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%
1	25	83.3	5	16.7	0	-	0	-
2	10	33.3	17	56.7	3	10	0	-
3	11	36.7	19	63.3	0	-	0	-
4	15	50	13	43.3	2	6.7	0	-
5	7	23.3	18	60	5	8.3	0	-
6	25	83.3	5	16.7	0	-	0	-
7	30	100	0	-	0	-	0	-
8	6	20	23	76.7	1	3.3	0	-
9	8	26.7	21	70	1	3.3	0	-
10	15	50	15	50	0	-	0	-

Tabel 2. Saran dan Harapan Ibu Mengenai Pelatihan Dodol Mangga

No	Keterangan	Jumlah Responden
1.	waktu pelatihan ditambah	11
2.	anggota pelatihan ditambah / diperbanyak	3
3.	Jenis pelatihan jangan hanya dodol mangga aneka rasa tetapi potensi buah yang lainnya.	10
4.	Sering diadakan pelatihan semacam ini terutama di Kecamatan Besuki	6

Berdasarkan hasil angket respon peserta pelatihan pada item pertanyaan pertama mengenai kebermanfaatan pelatihan ini bagi peserta didapatkan hasil 25 orang atau 83.3% mengatakan bahwa pelatihan ini sangat bermanfaat; dan 5 orang (16.7%) menyatakan bahwa pelatihan ini bermanfaat. Hal ini menandakan salah satu indikator tentang keberhasilan pelatihan ini dapat terjawab dari item soal no 1 ini.

Selanjutnya minat peserta terhadap pelatihan ini responden sebanyak 10 orang (33.3%) menyatakan pelatihan ini sangat menarik minat mereka dan 17 orang (56.7%) menyatakan pelatihan ini menarik minat dan 3 orang (10%) menyatakan bahwa pelatihan ini biasa saja bagi mereka.

Dan untuk item pertanyaan nomer 3, ketertarikan peserta pelatihan untuk membuka usaha dodol mangga aneka rasa ini 11 responden (36.7%) menyatakan sangat tertarik untuk membuka usaha dodol mangga aneka rasa ini. Dan 19 orang (63.3%) menyatakan tertarik. Dan yang menyatakan biasa saja dan tidak tertarik tidak ada. Hal ini mengindikasikan bahwa keinginan peserta dodol mangga untuk membuka usaha dodol mangga ini sangat besar walaupun tingkat kepercayaan dan keyakinan untuk membuka usaha dodol mangga ini masih belum sepenuhnya sama dan terlihat dari jawaban peserta yaitu 63.3% yang menyatakan tertarik hal ini berarti bahwa keyakinan peserta untuk membuka usaha dodol mangga ini belum sepenuhnya, dan ada beberapa hal yang menjadi pertimbangan lain peserta.

Waktu pelatihan apakah mengganggu rutinitas, peserta 15 orang (50%) menyatakan bahwa pelatihan ini tidak mengganggu rutinitas mereka dan 13 orang (43.3%) menyatakan waktu pelatihan ini biasa saja terhadap rutinitas mereka. dan 2 orang (6.7%) merasa terganggu terhadap waktu pelatihan ini dengan rutinitas mereka hal ini dikarenakan dua orang tersebut merupakan pegawai negeri sipil yang sangat peduli dan aktif mengikuti pelatihan semacam ini. Tetapi dari 50% responden yang menyatakan bahwa waktu pelatihan ini tidak mengganggu rutinitas mereka hal ini cukup menjawab bahwa waktu pelatihan dodol mangga aneka rasa ini cukup strategis.

Item soal no 5 yaitu pemahaman penjelasan dari pelatihan 18 orang (60%) menyatakan bahwa penjelasan dari pelatihan ini dapat dipahami oleh peserta. Dan 7 orang (23.3%) menyatakan sangat memahami penjelasan dari pelatihan ini.

Item soal nomor 6, mengenai motivasi mengikuti pelatihan dodol mangga ini 25 orang (83.3%) menyatakan bahwa motivasi mereka adalah untuk menambah wawasan. Dan 5 orang lainnya menyatakan mengikuti pelatihan ini karena ada dorongan dari teman. Dan item berikutnya mengenai keikutsertaan peserta dalam praktek pembuatan dodol mangga aneka rasa semua responden (30 orang) menyatakan mereka ikut berpartisipasi. Hal ini mengindikasikan bahwa antusiasme peserta terhadap adanya pelatihan dodol mangga ini sangat tinggi. Dimana peserta tidak hanya duduk mendengarkan penjelasan pemateri tetapi mereka sangat aktif mengikuti dan berpartisipasi dalam praktek pembuatan dodol mangga aneka rasa ini.

Mengenai penjelasan materi pelatihan apakah dapat diterima dengan baik, 23 orang (76.7%) menyatakan bahwa penjelasan materi pelatihan dapat diterima dengan baik dan 6 orang (23.3%) menyatakan sangat baik. Dan 1 orang menyatakan bahwa penjelasan materi pelatihan dodol mangga ini biasa saja. Dan mengenai isi materi yang disampaikan apakah sudah sesuai dengan harapan responden 21 orang (70%) menyatakan bahwa isi materi sudah sesuai dengan harapan mereka dan 8 orang (26.7%) menyatakan sangat sesuai dan 1 orang menyatakan bahwa isi materi biasa saja.

Pertanyaan no. 10 yaitu apakah ibu tertarik memberitahukan rekan ibu yang lain mengenai pembuatan dodol mangga dan peluang usaha yang ditawarkan maka jawaban responden 15 orang (50%) menyatakan sangat tertarik untuk memberitahukan rekan yang lain tentang pembuatan dodol mangga aneka rasa dan peluang usaha dan sebagian yang lainnya yaitu 15 orang (50%) menyatakan tertarik untuk memberitahu rekan yang lain.

Saran para peserta tentang pelatihan dodol mangga aneka rasa ini sebanyak 11 orang peserta menyatakan bahwa waktu pelatihan sebaiknya ditambah dan 10 orang lainnya menyatakan bahwa jenis pelatihannya jangan hanya dodol mangga aneka rasa tetapi potensi buah yang lainnya. Dan 6 orang lainnya menyatakan sering diadakannya pelatihan semacam ini terutama di Kecamatan Besuki dan sisanya yaitu 3 orang menyatakan anggota pelatihan ditambah.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil pelatihan dodol mangga aneka rasa ini sebagai produk unggulan kabupaten Situbondo maka dapat disimpulkan bahwa: Anggota pelatihan terampil dan mampu membuat dodol mangga dibuktikan dengan keter-



libatan seluruh anggota mulai dari tahap sosialisasi hingga tahap produksi, anggota pelatihan sangat antusias dan termotivasi untuk membuat usaha dodol mangga aneka rasa. Hal ini dapat dibuktikan dari hasil angket responsif peserta yang diberikan setelah proses pelatihan dimana 83,3 % atau sekitar (25 orang) peserta mengatakan bahwa pelatihan ini sangat bermanfaat dan 16,7% atau sekitar (5 orang) menyatakan bahwa pelatihan bermanfaat bagi mereka. Hal ini dapat menggambarkan kegiatan pelatihan pembuatan dodol mangga aneka rasa ini sangat disambut baik oleh para peserta pelatihan, selain itu juga pihak pemasaran sangat mendukung adanya pengadaan usaha dodol mangga agar Kabupaten Situbondo memiliki makanan khas. Hal ini terbukti dengan kesanggupan mitra usaha (rumah makan, depot, toko oleh-oleh) yang menyambut baik adanya produksi dodol mangga aneka rasa ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriansyah, Nurfi. 2006. **Mangga Kaya Antioksidan Betakarote**. (Online), Pusat Litbang Gizi Depkes RI, (<http://gizi.net>, diakses tanggal 8 Desember 2007)
- Badan Urusan Ketahanan Pangan Daerah Propinsi Nusa Tenggara Barat. 2006. Pembuatan Dodol Mangga Madu. Nusa Tenggara Barat, (Online), (<http://Bukpd.ntb.go.id>, diakses tanggal 9 Desember 2007)
- Bambang Marhijanto, Drs & Setiyo Wibowo. 1994. **Bertanam Mangga**. Arkola.Surabaya.
- Direktorat Bina Produksi. 2000. **Directory Buah-buahan** . Direktorat Jendral Tanaman Pangan dan Hortikultura. Jakarta.
- Pracaya, Ir. 1998. *Bertanam Mangga*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Rismunandar. 1990. **Membudidayakan Tanaman Buah-buahan**. Sinar Baru:Bandung
- Setyadjit , Dondy A Setyabudi, Iceu Agustinisari. 2006. **Teknologi Holtikultura**, (Online), ([www.pikiranrakyat.pi/676](http://www.pikiranrakyat.pi/676), diakses 9 Desember 2007)
- Suketi, Ketty. 2006. **Strategi Pengembangan Tanaman Mangga Sebagai Buah Unggulan Nasional Indonesia.Jakarta**.(Online), ([www.republika.67uy](http://www.republika.67uy), diakses tanggal 8 Juni 2009)
- Wikipedia Indonesia, ensiklopedia bebas berbahasa Indonesia. **Mangga (Mangifera Indica L)** Online. Diakses tanggal 9 desember 2007.
- BPS dan BAPPEDA Kabupaten Situbondo 2005/ 2006. **Situbondo Dalam Angka 2005/ 2006**.