



Department of Digital Business

Journal of Artificial Intelligence and Digital Business (RIGGS)

Homepage: <https://journal.ilmudata.co.id/index.php/RIGGS>

Vol. 4 No. 2 (2025) pp: 2528-2533

P-ISSN: 2963-9298, e-ISSN: 2963-914X

Inovasi Pangan Lokal Berbasis Kearifan Pertanian: Analisis Location Quotient Dan Swot Untuk Pengembangan Permen Tomat Di Kabupaten Bandung Dan Kecamatan Pangalengan

Gia Cinta Saria Manik¹, Malvira Pohan², Sayidah Latifah Hanum³, Sernanda Putri Darma⁴

Pendidikan Ekonomi, Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Medan

¹giasars933@gmail.com, ²malviraaviraa@gmail.com, ³latifahsh26@gmail.com, ⁴seranda12@gmail.com

Abstrak

This study aims to explore the possibility of developing processed tomato products in the form of jelly candy as a local food innovation derived from agricultural wisdom in Pangalengan District, Bandung Regency. The main problem faced by tomato farmers is post-harvest losses due to tomatoes being easily frozen and the selling price being unaffordable. Therefore, product innovation in the form of tomato jelly candy is designed to add value, extend shelf life, and open up new business opportunities for the local community. The method used in this study is a mixed approach with quantitative analysis using Location Quotient (LQ) and qualitative analysis through interviews and SWOT analysis. The research findings reveal that tomatoes are a major commodity with an LQ value of 1.615, indicating potential for export and surplus in production. The SWOT analysis identifies advantages in terms of nutritional content and product texture, broad market opportunities, and challenges related to product durability and competition in the market. These results explain that with an approach based on local wisdom and the right development strategy, tomato jelly candy has the potential to become a superior agro-industrial product and support food security and the regional economy in a sustainable manner

Kata kunci: Tomato, Agriculture, Location Question

1. Latar Belakang

Tomat (*Solanum lycopersicum* L.) merupakan salah satu komoditas hortikultura yang memiliki kandungan gizi tinggi seperti vitamin C, kalium, folat, dan likopen. Kandungan ini menjadikan tomat tidak hanya bernilai gizi, tetapi juga memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai bahan baku inovasi pangan. Sayangnya, ketersediaan tomat yang berlimpah pada musim panen sering kali tidak diiringi dengan pengelolaan pasca panen yang memadai. Hal ini menyebabkan kerugian bagi petani akibat rendahnya harga dan keterbatasan daya simpan tomat segar. Oleh karena itu, perlu dilakukan upaya diversifikasi olahan tomat untuk meningkatkan nilai tambah dan memperpanjang masa simpan produk (Yulianti et al., 2018) Disisi lain, pada daerah Pangalengan sektor pertanian pada komoditas tomat terbilang unggul untuk dikembangkan dan dibudidayakan dengan lebih inovatif, relevan hingga terjangkau untuk masa kini. Salah satu bentuk inovasi pengolahan tomat yang kami buat adalah pembuatan permen jelly berbasis sari tomat. Permen jelly tomat tidak hanya menawarkan cita rasa unik dan kandungan gizi yang baik, tetapi juga membuka peluang pengembangan usaha berbasis pangan lokal. formulasi permen jelly dengan konsentrasi sari tomat tertentu mampu menghasilkan produk dengan warna, rasa, tekstur, dan aroma yang disukai konsumen, serta mengandung kadar air dan vitamin C yang memenuhi standar mutu pangan (Fitri et al., 2024) Di sisi lain, pengembangan produk pangan lokal perlu mempertimbangkan potensi wilayah dan daya dukung sektor pertanian. Pendekatan analisis Location Quotient (LQ) dapat digunakan untuk mengidentifikasi keunggulan komparatif daerah dalam produksi tomat, sedangkan analisis SWOT dapat membantu merancang strategi pengembangan produk berbasis kekuatan lokal dan peluang pasar. Kabupaten Bandung dan Kecamatan Anjasari merupakan dua wilayah yang potensial dalam produksi tomat dan pengembangan agroindustri lokal. Oleh karena itu, kajian ini penting dilakukan untuk mengintegrasikan potensi pertanian dengan inovasi produk pangan lokal yang berkelanjutan (Fitri et al., 2024).

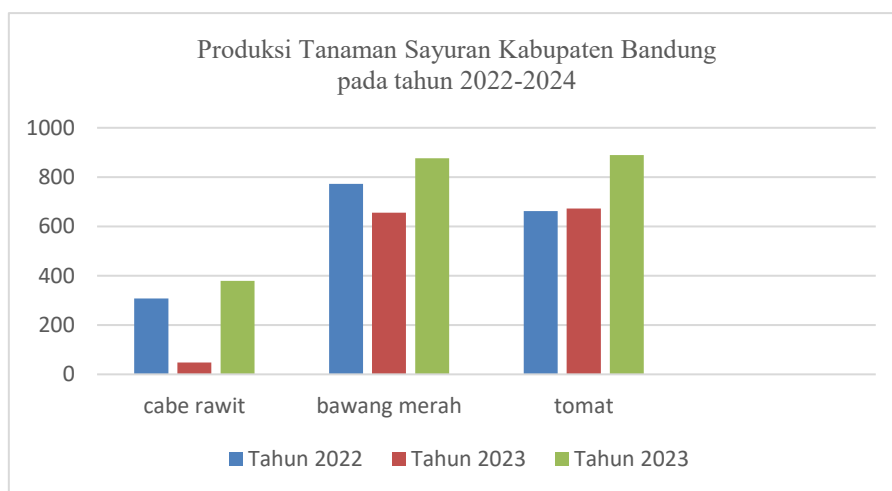
Inovasi Pangan Lokal Berbasis Kearifan Pertanian: Analisis Location Quotient Dan Swot Untuk Pengembangan Permen Tomat Di Kabupaten Bandung Dan Kecamatan Pangalengan

2. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan mixed-methods (kuantitatif dan kualitatif) untuk menganalisis potensi pengembangan permen tomat berbasis kearifan pertanian lokal di Kabupaten Bandung dan Kecamatan Pangalengan. Data kuantitatif diperoleh dari sumber sekunder, meliputi data statistik produksi tomat dan luas lahan dari Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Bandung (2024), laporan daring Dinas Pertanian Jawa Barat, serta artikel jurnal terkait inovasi pangan lokal. Analisis kuantitatif dilakukan dengan Location Quotient (LQ) untuk mengukur tingkat spesialisasi komoditas tomat di wilayah studi. Rumus LQ digunakan dengan membandingkan proporsi produksi tomat di Kabupaten Bandung terhadap total produksi pertanian daerah tersebut dengan proporsi produksi tomat nasional terhadap total pertanian nasional (Sausan et al., 2022). Sementara itu, data kualitatif dikumpulkan melalui wawancara semi-terstruktur dengan Gia Cinta Saria Manik (mahasiswa asli Pangalengan dan anggota dari tim peneliti) dan kedua orang tuanya yang memiliki saudara sebagai pelaku usaha/petani lokal. Wawancara difokuskan pada persepsi masyarakat tentang pemanfaatan tomat, kendala budaya-teknis, serta kearifan lokal yang mendukung inovasi produk. Data kualitatif dianalisis menggunakan matriks SWOT untuk mengidentifikasi kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman pengembangan permen tomat (Erna Andajani et al., 2017). Triangulasi data dilakukan dengan menggabungkan temuan kuantitatif (LQ) dan kualitatif (wawancara) guna memvalidasi hasil dan merumuskan strategi pengembangan yang relevan dengan konteks lokal. Penelitian ini menekankan (Muniroh et al., n.d.)kan pendekatan partisipatif berbasis kearifan lokal untuk memastikan keberlanjutan dan pengembangan produk di masyarakat yang dapat menambah hasil pendapatan di masyarakat bahkan hingga pemanfaatan teknologi dari segi pemasaran yang semakin canggih saat ini.

3. Hasil dan Diskusi

Dari hasil penelitian yang sudah diteliti, Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik Kabupaten Bandung, kecamatan Pangalengan diketahui bahwa tomat merupakan komoditas dengan nilai produksi tertinggi di Kecamatan Pangalengan selama tiga tahun berturut-turut. Pada tahun 2024, produksi tomat mencapai 438.025 ton, disusul oleh cabe rawit sebanyak 164.579 ton, dan bawang merah 116.041 ton. Berikut ini adalah grafik perkembangan produksi komoditas tanaman sayurandalam tiga tahun terakhir.



Gambar 1. Produksi Tanaman Sayuran Kabupaten Bandung pada tahun 2022-2024

Tabel 1. Produksi Tanaman Sayuran Kabupaten Bandung Tahun 2022 sampai 2024

No	Komoditas	Produksi Pertanian Unggulan			Jumlah
		2022	2023	2024	
1	Cabe Rawit	307.601	47.755	378.618	733.974
2	bawang merah	772.789	655.147	876.326	2.304.262
3	Tomat	661.593	672.198	889.337	2.223.128
TOTAL		1.744.005	1.377.123	2.146.305	5.267.433

Tabel 2. Produksi Tanaman Sayuran Pertanian Kecamatan Pangalengan Tahun 2022 – 2024

No	Komoditas	Produksi Pertanian Unggulan			Jumlah
		2022	2023	2024	
1	Cabe Rawit	118.292	124.524	164.579	289.103
2	Bawang merah	58.424	46.041	116.041	162.082
3	Tomat	254.774	286.733	438.025	979.532
TOTAL		256.796	459.321	720.669	1.436.786

Sumber : Badan Pusat Statistik, kabupaten bandung. *Produksi Tanaman Sayuran dan Buah-Buahan Semusim Menurut Kecamatan dan Jenis Tanaman di Kabupaten Bandung 2022-2024*

Hasil Perhitungan Location Quotien :

$$LQ = (X_{ij} / X) / (X_{ij} / X_j)$$

keterangan :

- X_{ij} = Produk jenis komoditas ke - j pada kecamatan
- X_i = Produksi total Produksi perkebunan Kecamatan
- X_j = Produksi total Jenis Komoditas ke-j Kabupaten
- X = Produksi total Produksi Perkebunan Kabupaten

Nilai LQ Komoditas

Nilai LQ Cabe Rawit	1,444038775
Nilai LQ Bawang Merah	0,257875369
Nilai LQ Tomat	1,615329381

Maka dapat dikatakan bahwa :

- Jika Nilai LQ > 1 : menunjukkan terjadinya konsentrasi produksi pada kecamatan secara relative dibandingkan dengan total produksi kabupaten atau terjadi pemusatan aktivitas di kecamatan atau terjadi Surplus Produksi di kecamatan dan merupakan produk komoditas unggul artinya komoditas Perkebunan tersebut merupakan komoditas Perkebunan basis. Produksi komoditas Perkebunan tersebut tidak hanya mampu memenuhi kebutuhan untuk wilayahnya namun dapat di ekspor ke luar wilayah.
- Jika nilai LQ = 1 : Maka pada kecamatan mempunyai aktivitas tanaman pangan setara dengan kabupaten, artinya komoditas pertanian tersebut merupakan komoditas pertanian non basis. Produksinya hanya cukup untuk memenuhi kebutuhan di dalam wilayah saja.
- Jika Nilai LQ < 1 : Maka kecamatan mempunyai pangsa relative lebih kecil dibandingkan dengan aktivitas tanaman pangan di kabupaten atau terjadi deficit produksi di kecamatan, artinya komoditas pertanian tersebut merupakan komoditas non basis. Produksinya tidak dapat memenuhi kebutuhan wilayahnya sendiri sehingga perlu di impor dari luar wilayah.

Jika dilihat dengan tingkat kabupaten, Kecamatan Pangalengan menunjukkan keunggulan pada komoditas tomat dan cabe rawit , yang dibuktikan dengan nilai Location Quotient (LQ) sebagai berikut:

- Tomat: 1,615 – menunjukkan bahwa tomat merupakan komoditas basis di kecamatan ini, artinya memiliki surplus produksi dan berpotensi untuk diekspor ke luar wilayah.
- Cabe Rawit: 1,444 – juga termasuk komoditas basis, menunjukkan bahwa kecamatan ini memiliki keunggulan relatif dalam produksi cabe rawit dibandingkan rata-rata kabupaten.
- Bawang Merah: 0,258 – tergolong sebagai komoditas non-basis, yang berarti produksinya belum mencukupi kebutuhan wilayah sendiri dan kemungkinan masih bergantung pada pasokan dari luar.

Secara keseluruhan, penelitian ini menunjukkan bahwa Kecamatan Pangalengan memiliki potensi besar dalam pengembangan komoditas tomat dan cabe rawit, yang dapat diarahkan untuk memperkuat ketahanan

pangan lokal serta sebagai produk unggulan ekspor pertanian tingkat kabupaten. Berdasarkan analisis di atas mengenai LQ ditemukan bahwa tomat menjadi produk unggulan pada Kecamatan Pangalengan.

Analisis SWOT Produk Unggulan

Dari produk unggulan tersebut dapat diinovasikan menjadi salah satu produk pangan lokal yang dapat bernilai tinggi. Salah satu produk yang dapat diproduksi dari tomat ialah permen tomat. Adapun analisis SWOT pada produk yang ingin kami buat diantaranya pertama terdapat :

- 1) **Strengths** Tomat bisa menjadi salah satu pilihan untuk memenuhi kebutuhan vitamin C di tubuh. Tetapi, tidak semua orang menyukai tekstur tomat. Padahal menurut (Safnowandi, 2022) Vitamin C atau L-asam askorbat adalah zat antioksidan yang dapat larut dalam air. Vitamin C berperan dalam melindungi tubuh dari senyawa oksigen reaktif yang ada di dalam plasma dan sel. Kadar vitamin C yang dibutuhkan dalam tubuh sangat bervariasi, tergantung pada usia, kondisi kesehatan, gaya hidup, dan jenis kelamin. Asupan harian yang disarankan adalah 90 mg untuk pria dan 75 mg untuk wanita. Baik kekurangan maupun kelebihan vitamin C dapat berdampak negatif bagi kesehatan kita. Vitamin C bisa didapatkan dari berbagai jenis buah. Salah satu buah yang kaya akan vitamin C dan memiliki senyawa yang baik untuk kesehatan adalah tomat. Dalam 180 gram tomat terkandung 24,6 mg vitamin, 0,49 mg zat besi, dan 27 mcg asam folat (Evayanti & Isnaini, 2020).

Berdasarkan penjelasan di atas yang menyoroti signifikansi konsumsi vitamin C untuk kesehatan, terutama yang berasal dari buah-buahan sebagai bagian yang penting dalam mempertahankan sistem kekebalan tubuh, kami menciptakan sebuah inovasi berupa permen berbahan dasar tomat. Produk ini ditujukan untuk mereka yang tidak terlalu menyukai tekstur tomat segar, tetapi masih ingin mendapatkan manfaat gizi, terutama vitamin C, yang ada dalam tomat. Kandungan vitamin C yang memiliki peran vital dalam mendukung sistem imun menjadi salah satu daya tarik utama dari produk ini, yang dibuat dengan memperhatikan kesehatan konsumen. Permen tomat ini dibuat dengan tekstur yang kenyal dan lembut, sebagai bentuk inovasi dalam makanan fungsional yang dapat dinikmati oleh semua kelompok usia, dari anak-anak hingga orang tua. Tekstur yang lebih lembut ini diperuntukkan untuk meningkatkan kenyamanan saat makan, terutama bagi anak-anak yang masih berkembang dalam fungsi mulut mereka. Selain itu, tekstur ini juga membantu orang tua yang mungkin mengalami kesulitan mengunyah, terutama mereka yang sudah kehilangan gigi. Kemampuan mengunyah yang berkurang secara paling signifikan sering terlihat pada orang tua tanpa gigi. Mengunyah adalah proses fisik yang bertujuan untuk menghancurkan makanan menjadi potongan kecil agar lebih mudah ditelan. Unsur-unsur yang terlibat dalam proses mengunyah meliputi gigi, sendi rahang, dan otot (Riadiani et al., 2014) Selain faktor tekstur, pilihan tomat sebagai bahan baku permen juga didukung oleh kandungan gizi yang melimpah di dalamnya. Tomat adalah sumber alami vitamin C, yang diketahui berfungsi secara signifikan dalam menjaga sistem kekebalan tubuh, mendukung penyerapan zat besi, serta berperan dalam proses penyembuhan luka. Kehadiran vitamin C dalam tomat menjadikan produk ini tidak hanya menyajikan rasa yang cenderung manis, tetapi juga memberikan manfaat kesehatan yang penting bagi beragam kelompok usia.

- 2) **Weaknesses**, Buah tomat adalah hasil hortikultura yang cepat membusuk, sehingga penanganannya perlu dilakukan dengan sangat cermat sejak proses panen agar kualitasnya tetap terjaga hingga sampai ke konsumen dan mendapatkan harga yang optimal. Untuk memanen buah tomat, cara yang digunakan adalah dengan memetikinya secara manual. Pemanenan tidak dilakukan sekaligus, melainkan dilakukan berulang kali seiring dengan tingkat kematangan buah. Pemetikan dapat dilakukan pada tanaman yang telah berusia antara 60 hingga 100 hari setelah penanaman, tergantung pada jenis varietasnya. Pemanenan tomat dapat berlangsung hingga 10 hingga 12 kali karena buahnya tidak matang secara bersamaan. Pemetikan dapat dilakukan setiap 2 hingga 3 hari hingga semua tomat telah dipetik. Tanaman tomat yang sudah tidak produktif lagi perlu dicabut dan digantikan dengan tanaman baru (Asjulia & Dyan, 2023) Masalah utama yang dihadapi tomat setelah dipetik adalah mudahnya mengalami kerusakan akibat faktor mekanis dan kadar air yang tinggi, yang memungkinkan terjadinya aktivitas enzim serta mikroorganisme yang menyebabkan pembusukan. Kulit tomat sangat rentan terhadap kerusakan akibat goresan atau gesekan, sehingga perlunya penanganan yang tepat setelah panen, agar tomat yang sampai ke konsumen tetap dalam kondisi matang yang segar dengan warna yang menarik dan memiliki nilai gizi yang cukup baik (Rahmawati et al., 2011) Tingginya kandungan air pada buah tomat adalah salah satu tantangan dalam produksi permen tomat, karena dapat berdampak pada ketahanan produk akhir. Di samping itu, sifat tomat yang lembut dan rentan terhadap kerusakan juga membuat penanganan dan pengolahan menjadi lebih sulit, sehingga dibutuhkan metode khusus untuk mempertahankan kualitas bahan baku.

- 3) **Opportunities**, Tomat memiliki nilai ekonomi yang sangat signifikan dan menawarkan banyak keuntungan. Buah tomat adalah komoditas yang penting dan dapat diekspor. Ada peluang besar untuk meningkatkan ekspor komoditas hortikultura jika penanganan, dari proses di lahan hingga pengolahan setelah panen, dilakukan dengan baik. Tomat juga memainkan peran penting dalam industri karena bisa diubah menjadi produk bernilai tinggi. Buah tomat adalah komoditas yang harganya terjangkau dan dibutuhkan masyarakat, sehingga ini menjadi peluang besar untuk pengembangan penyerapan pasar (Riadiani et al., 2014) Salah satu jenis produk yang bisa memiliki nilai ekonomi tinggi jika diproses dengan baik adalah permen tomat. Produk ini tidak hanya memberikan manfaat gizi yang melimpah, seperti yang telah diungkapkan sebelumnya, tetapi juga menambah nilai pada komoditas tomat. Dengan memproses tomat menjadi permen yang lembut, produk ini bisa menjadi pilihan konsumsi yang menarik bagi mereka yang kurang menyukai tomat dalam bentuk asalnya. Selain dari segi gizi dan selera konsumen, inovasi ini juga menciptakan peluang ekonomi baru, terutama dalam menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat setempat. Jika dikembangkan secara maksimal, produk permen tomat yang dihasilkan dari tomat unggulan di daerah Pangalengan berpotensi untuk dipasarkan hingga ke luar negeri. Ini tidak hanya akan meningkatkan daya saing produk lokal, tetapi juga memperkuat identitas serta citra daerah Pangalengan sebagai penghasil produk olahan tomat yang unik di kancah internasional.
- 4) **Threats**, Dalam era saat ini, di mana inovasi masyarakat dalam memproses berbagai jenis produk—terutama buah-buahan—semakin kreatif dan menghasilkan barang dengan nilai jual yang tinggi, produk permen tomat kami menghadapi tantangan dalam hal daya saing di pasar. Situasi ini menimbulkan keprihatinan khusus bagi kami mengenai posisi produk kami di tengah kompetisi yang semakin ketat. Namun, kami telah menyiapkan strategi solusi yang berfokus pada aspek pemasaran dan peningkatan daya saing produk agar kami dapat bertahan dan berkembang di tengah hadirnya berbagai inovasi barang baru. Dalam kegiatan penanaman tomat, faktor iklim atau musim memegang peranan yang penting. Hal ini sejalan dengan hasil studi yang telah dilakukan oleh (Tri Aryuni, n.d.) Curah hujan yang ideal untuk pertumbuhan tomat berada di rentang 750 hingga 1250 mm per tahun. Kondisi ini sangat berkaitan dengan ketersediaan air di tanah, terutama di wilayah tanpa sistem irigasi. Di sisi lain, curah hujan yang sangat tinggi dapat mengganggu proses penyerbukan pada tanaman tomat. Pada musim hujan, kelembapan yang meningkat dapat menyebabkan perkembangan mikroorganisme yang mengganggu, sehingga meningkatkan risiko infeksi oleh bakteri dan jamur. Faktor iklim, seperti curah hujan di atas 750 mm per tahun, memberikan pengaruh yang menguntungkan terhadap hasil panen tomat. Variasi jumlah curah hujan di suatu wilayah mencerminkan ketersediaan air tanah yang diperlukan untuk menjaga kualitas pertumbuhan tanaman tomat. Ketersediaan air memiliki dampak signifikan terhadap mutu hasil produksi tomat. Selain curah hujan, tanaman juga membutuhkan paparan sinar matahari yang cukup untuk meminimalkan risiko penyakit pada tomat. Oleh karena itu, jika kondisi iklim atau musim tidak mendukung kebutuhan tanaman tomat, pasti akan menghambat perkembangan budidaya tomat.

4. Kesimpulan

Berdasarkan penjelasan di atas, terlihat bahwa Kecamatan Pangalengan memiliki potensi besar untuk mengembangkan tomat sebagai produk unggulan lokal yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Dengan memanfaatkan kekuatan produksi tomat yang melimpah, inovasi dalam mengolahnya menjadi permen jelly berbasis sari tomat bisa meningkatkan nilai tambah hasil pertanian, serta mengatasi permasalahan pascapanen seperti kerusakan dan harga yang rendah. Melalui analisis Location Quotient (LQ), terbukti bahwa tomat adalah komoditas utama di daerah tersebut, sementara analisis SWOT menunjukkan bahwa produk ini kuat dari segi kandungan gizi dan memiliki peluang pasar yang luas, meskipun tetap menghadapi tantangan teknis dan persaingan dengan produk sejenis. Penelitian ini juga menekankan pentingnya mengintegrasikan kearifan lokal, melibatkan masyarakat, serta menerapkan teknologi yang tepat sebagai strategi pemberdayaan ekonomi yang berlandaskan potensi daerah. Dengan strategi pemasaran dan pengembangan produk yang efektif, permen jelly dari tomat berpotensi menjadi produk agroindustri unggulan yang tidak hanya memperkuat ketahanan pangan lokal, tetapi juga mampu bersaing di pasar nasional dan internasional secara berkelanjutan.

Referensi

- A sJulia, & Dya n. (2023). PENGARUH SUHU DAN JENIS KEMASAN TERHADAP DAYA SIMPAN DAN KUALITAS BUAH TOMAT. *Journal of grotech indonesia*, 8.
- Erna Andajani, Fitri Novika Widjaja, & Andriani Eko Prihatiningrum. (2017). Pengembangan Potensi Desa Wisata melalui Analisis SWOT Di Kecamatan Kallitidu Bojonegoro. *Seminar Nasional Dan Gelar Produk | SENA SPRO 2017*.

- Eva yanti, Y., & Isnaini, N. (2020). PEMBERIAN JUS TOMAT TERHADAP KADAR HEMOGLOBIN PADA IBU HAMIL TRIMESTER III TAHUN 2019. In *JURNAL KEBIDANAN* (Vol. 6, Issue 2).
- Fitri, F., Nurfaidah Rahman, A., Tahir, M. M., Langkong, J., Adiansyah, A., Hermina Julyaningsih, A., Asfar, M., Muhpidah, M., Hattulhidayat, S., & Carmando Yua nsah, S. (2024). SOSIALISASI DAN PELATIHAN PEMBUATAN PERMEN JELLY TOMAT SEBAGAI PELUANG USAHA PADA PETANI TOMAT DI LEMBANNA KABUPATEN GOWA SOCIALIZATION AND TRAINING ON TOMATO JELLY CANDY PRODUCTION AS A BUSINESS OPPORTUNITY FOR TOMATO FARMERS IN LEMBANNA, GOWA REGENCY. *Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(6).
- Muniroh, N. A., Setia, B., Nugraha, P., & Purnaningsih, N. (n.d.). Pemberdayaan Masyarakat di Bidang Pertanian dan Peternakan: Studi Kasus Desa Namboka Kabupaten Bogor, Provinsi Jawa Barat (Community Empowerment in Agriculture and Animal Husbandry: Case Study of Namboka Village, Bogor Regency, West Java Province). In *Jurnal Pustak Inovasi Masyarakat Mei* (Vol. 2020, Issue 3).
- Rahmawati, I. S., Hastuti, D., & Darmanti, S. (2011). Pengaruh Perlakuan Konsentrasi Kalium Klorida (CaCl_2) dan Lama Penyimpanan terhadap Kadar Asam Askorbat Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.). In *Buletin Anatomi dan Fisiologi: Vol. XLIX* (Issue 1).
- Riadiani, B., Dewi, R. S., & Ariani, N. (2014). Tooth Loss and Perceived Maternity Ability in Post-Menopausal Women. *Journal of Dentistry Indonesia*, 21(1). <https://doi.org/10.14693/jdi.v0i0.212>
- Safwanandi, S. (2022). Pemanfaatan Vitamin C alami sebagai Antioxidan pada Tubuh Manusia. *Bioster: Jurnal Kajian Biologi*, 2(1), 6–13. <https://doi.org/10.36312/bjkb.v2i1.43>
- Sausan, A. M., Cahyani, A., Ashidieq, F. N., Risqa, M. A., Bahri, S. A., Wahyudi, R., Gitanto, V. R., & Putri, R. F. (2022). Location Quotient Analysis of the Agricultural Sector in Yogyakarta, Indonesia. Tri Ariyuni, V. (n.d.). *FAKTOR BERPENGARUH DALAM PRODUKTIVITAS TOMAT DI GURABUNGA KOTA TIDORE KEPULUAN*.
- Yulianti, Husain Syam, & Andi Sukaindah. (2018). Pemanfaatan Buah Tomat (*Solanum Lycopersium*) Sebagai Bahan Tambahan dalam Pembuatan Permen Jelly.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Bandung. (2024). Statistik Tahunan Sayuran Kabupaten Bandung 2024.
- BPS Bandung. 2017. Kabupaten Bandung Dalam Angka 2025. Badan Pusat Statistik Kabupaten Bandung. Bandung
- Badan Pusat Statistik, kabupaten Bandung. *Produksi Tahunan Sayuran dan Buah-Buahan Semusim Menurut Kecamatan dan Jenis Tahunan di Kabupaten Bandung 2022-2024* <https://bandungkab.bps.go.id/id/statistik/statistik/3/ZUhFd1JtZzJWVVpqWTJsV05XTllhVmhrRSzFoNFFUMDkjMw==/produksi-tahunan-sayuran-menurut-kecamatan-dan-jenis-tahunan-di-kabupaten-bandung--2023.html>