
PEMBERDAYAAN IBU-IBU PEDAGANG PECEL SEMANGGI DI KAMPUNG SEMANGGI KOTA SURABAYA

Suprayoga, Aminatuzzuhro, Faisol Humaidi, Andi Iswoyo, Hendrik Rizqiawan
Universitas Wijaya Putra

Email: suprayoga@uwp.ac.id, aminatuzzuhro@uwp.ac.id, faisolhumaidi@uwp.ac.id, andi@uwp.ac.id,
hendrikrizqiawan@uwp.ac.id

Abstrak

Mitra dalam program ini adalah kelompok ibu-ibu pedagang pecel semanggi yang berada di RT 7 RW 3 Kendung Kelurahan Sememi Kecamatan Benowo Kota Surabaya. Permasalahan mitra antara lain mengalami kelangkaan daun semanggi, beberapa anggota tidak memiliki alat penghalus bumbu pecel semanggi, mitra tidak menggunakan perlengkapan higienis, belum ada inovasi produk turunan semanggi, belum memanfaatkan platform digital sebagai media pemasaran, belum melakukan dan pencatatan keuangan usaha. Solusi yang diberikan antara lain pengadaan media alternatif budidaya semanggi bertenaga surya, pengadaan alat penghalus bumbu pecel semanggi, pengadaan perlengkapan higienis dalam penyajian pecel semanggi, pelatihan dan pendampingan, yaitu pemasaran dengan memanfaatkan platform digital, pembuatan produk turunan semanggi, serta pencatatan keuangan yang tepat dan konsisten. Metode yang digunakan adalah pengadaan peralatan budidaya dan produksi, pelatihan dan pendampingan serta kemitraan dengan Pemkot Surabaya dan marketplace. Hasil program ini antara lain sudah dikembangkan peralatan budidaya semanggi system aquaponic bertenaga surya, yang mampu meningkatkan produksi daun semanggi mitra hingga 20%, mitra mampu membuat inovasi produk turunan semanggi antara lain; semanggi instan, boba semanggi, anake kue semanggi dan juga membuat ecoenzim guna pupuk semanggi, mampu menjual secara online, dan mampu bekerjasama dengan Pemkot Surabaya dan marketplace. Dampak program ini bagi mitra yaitu adanya peningkatan keberdayaan mitra hingga 30%.

Kata Kunci : semanggi suroboyo, pemberdayaan, kelompok ibu-ibu

PENDAHULUAN

Semanggi merupakan salah satu jenis tanaman atau tumbuhan yang hidup menggunakan media air. Tumbuhan yang memiliki nama latin *marsilea crenata* ini termasuk ke dalam tumbuhan paku-pakuan dan sering ditemui pada hamparan sawah, rawa, dan pinggiran sungai (Nurjanah dan Abdullah, 2012). Di Kota Surabaya, semanggi (daun) banyak digunakan sebagai bahan pangan sayur mayur, bahkan ada salah satu makanan khas Kota Surabaya yang cukup terkenal dengan daun semanggi sebagai bahan utamanya, yaitu pecel semanggi. Makanan olahan berbahan baku daun semanggi tersebut sudah sangat dikenal di Kota Surabaya semenjak era perang kemerdekaan. Pada saat itu semanggi adalah makanan favorit para pejuang Kota Surabaya dikala berjuang mengusir NICA (Netherland Indies Civil Administration) dari kota pahlawan pada tahun 1945 (Kurniawati dan Gunansyah, 2019). Dengan kepopuleran dan nikmatnya rasa makanan ini akhirnya diabadikan ke dalam lagu keroncong yang berjudul Semanggi Suroboyo di tahun 1950 yang diciptakan S. Padimin dan dinyanyikan oleh Tatiek Wiyono (Padimin, 1950). Walaupun pecel semanggi sudah memiliki "ketenaran" di mata masyarakat Kota Surabaya, namun saat ini tidak mudah untuk dapat menjumpai pedagang pecel semanggi. Hanya di daerah-daerah tertentu para pedagang pecel semanggi bisa ditemui, itupun pada jam-jam yang terbatas.

Hal tersebut dimungkinkan salah satunya karena keterbatasan ketersediaan daun semanggi, dimana semakin tahun semakin sempit lahan sawah yang tersisa di Kota Surabaya. Bahkan pada salah satu artikel yang diberitakan Rachmawati (2021) dalam Kompas.com dengan judul "Semanggi Suroboyo, Sisi Lain Kota Surabaya yang Terlupakan" menyebutkan bahwa sekarang sawah-sawah semanggi habis berganti menjadi perumahan.

Hal tersebut tentunya membuat para pedagang pecel semanggi tidak menentu dalam menjajakan dagangannya, tergantung ada tidaknya ketersediaan daun semanggi. Penyebab lainnya adalah tidak semua lapisan masyarakat di Kota Surabaya mengenal dan tahu apa itu pecel semanggi, terlebih para remaja dan masyarakat usia

muda. Tentunya, kedua kemungkinan tersebut turut menyebabkan berkurangnya jumlah pedagang pecel semanggi, karena dianggap bukan lagi usaha dengan prospek yang baik.

Gambar 1. Rutinitas Mitra dalam Menjajakan Pecel Semanggi.

Di Kota Surabaya, ada 2 daerah yang



dikenal dengan sebutan Kampung Semanggi, yaitu Kampung Semanggi di Kecamatan Sambikerep dan Kampung Semanggi di Kecamatan Benowo. Kampung Semanggi yang terakhir disebut dikenal dengan Kampung Semanggi Kendung ini berlokasi di RW 3 Kelurahan Sememi Kecamatan Benowo. Disebut sebagai Kampung Semanggi karena banyak warga daerah tersebut memiliki profesi yang berhubungan dengan semanggi, yaitu menjadi pedagang pecel semanggi dan pembudidaya daun semanggi. RT 7 RW 3 Kendung merupakan salah satu RT di Kampung Semanggi, yang memiliki pedagang pecel semanggi sebanyak tiga puluhan orang.

Gambar 2. Mitra Memanen Daun Semanggi di Lahan Kepemilikan Ibu Tatik.

Mereka menjajakan pecel semangginya tersebar di seluruh Kota Surabaya, dari Surabaya Barat (banyak ditemui di sekitar jalan menuju ruko Bukit Palma), Surabaya Timur (area jalur Merr), Surabaya Selatan, bahkan ada diantaranya membuka stand (tidak tetap) hingga Kabupaten Sidoarjo. Mereka menjalankan usaha pecel semanggi tersebut ada yang sendiri-sendiri dan ada juga yang berkelompok. Kelompok tersebut dibentuk agar lebih mudah mendapatkan pasokan daun semanggi, disamping itu, dengan berkelompok juga memudahkan serta memangkas ongkos proses transportasi dari rumah tinggal lokasi dimana mereka menjajakan pecel semanggi. Mitra



merupakan salah satu kelompok ibu-ibu pedagang pecel semanggi yang berada di RT 7 RW 3 Kendung.

Kelompok yang terdiri dari 5 wanita yang diketuai oleh Ibu Titik tersebut menjalani profesi sebagai pedagang pecel semanggi sudah cukup lama, rata-rata di atas lima tahun. Bahkan 2 diantaranya yaitu Ibu Astuti dan Ibu Tatik, menjajakan pecel semanggi selama belasan tahun. Bukan berarti dengan lamanya mereka menjadi pedagang pecel semanggi tidak ada permasalahan yang terjadi saat ini. Pada tabel 1 terinci permasalahan-permasalahan yang dialami mitra beserta keterangannya.

Permasalahan yang dihadapi mitra, antara lain; (1) ketersediaan bahan baku, Mitra sering kali mengalami kelangkaan daun semanggi yang merupakan bahan utama produk mereka. Tidak dipungkiri, sejauh ini semakin jarang ditemui petani atau pembudidaya semanggi di Surabaya. Hal tersebut dimungkinkan salah satunya karena lahan yang tersedia semakin terbatas.

Masyarakat Surabaya lebih tertarik memanfaatkan lahan mereka untuk dibangun properti. Bahkan di beberapa kota tetangga dimana memiliki lahan kosong yang relatif lebih luas, juga sulit dijumpai petani semanggi. Selama ini mitra mendapatkan daun semanggi dari hasil budidaya yang mereka lakukan sendiri, di sebuah lahan milik Ibu Titik yang juga merupakan ketua kelompok usaha (gambar 2). Namun, lahan tersebut sangat sempit dan tidak mencukupi untuk memenuhi kebutuhan mitra. Mereka pun mencari pemasok dari luar kota, namun kualitas daun semangginya tidak menentu. Sehingga mitra harus mensortir setiap kiriman pasokan daun semanggi. Tidak jarang diantaranya banyak yang tidak layak untuk dijadikan pecel semanggi. Tentunya hal tersebut berimbas kepada efisiensi usaha.

Dalam sehari, rata-rata porsi yang bisa mereka jual sebanyak 30-40 porsi, kondisi tersebut terjadi jika ketersediaan bahan baku daun semanggi lancar. Itupun mereka menjajakannya 3 hari dalam 1 minggu (90-120 porsi per minggu). Bahkan jika tidak ada pasokan daun semanggi, mereka hanya mampu menjual seminggu sekali.

Permasalahan berikutnya (2) dibidang produksi, beberapa anggota mitra tidak memiliki

alat penghalus bumbu pecel semanggi yang layak. Salah satu alat produksi utama yang berupa blender yang biasanya digunakan oleh mitra untuk menghaluskan bumbu pecel semanggi sering kali bermasalah (macet) dan memiliki kapasitas yang kecil. Hal tersebut terlontar dari pengakuan 2 anggota mitra yaitu Ibu Ulfa dan Ibu Sumiyati. Malahan Ibu Ulfa sudah tidak memiliki blender yang bisa digunakan karena rusak. Dia terpaksa harus menghaluskan bumbu pecel semanggi secara manual, walaupun terkadang meminjam Ibu Titik jika kondisinya sedang lelah.

Permasalahan ke (3) dibidang manajemen usaha Mitra tidak menggunakan perlengkapan higienitas yang cukup layak ketika menjajakan pecel semangginya. Sebagaimana gambar 1, para anggota mitra tidak menggunakan perlengkapan yang cukup layak ketika menjajakan pecel semangginya, seperti penggunaan celemek atau apron hingga masker. Mereka menggunakan perlengkapan higienitas yang terkesan apa adanya ketika menyajikan pecel semanggi. Ada beberapa diantara mereka yang menggunakan sarung tangan, namun tidak ditemui para pedagang menggunakan celemek atau apron. Mitra juga sering lupa menggunakan masker ketika melayani konsumen, terkadang hanya dikaitkan tanpa dipasang dengan benar. Hal tersebut dapat dimungkinkan menjadi penyebab lain kurang tertariknya masyarakat untuk membeli pecel semangginya. Sehingga dapat berdampak pada jumlah porsi yang diujakan, jumlah porsi yang berhasil terjual tidak menentu.

Mitra belum mencoba memanfaatkan platform digital sebagai media pemasaran. Mitra belum mencoba untuk memasarkan produknya melalui platform digital seperti media sosial Instagram dan Facebook. Walaupun rata-rata mereka memiliki smartphone, mitra tidak paham bagaimana cara memanfaatkan platform digital sebagai media pemasaran.

Mitra belum melakukan pencatatan keuangan usaha dengan tepat dan konsisten. Mitra kerap kali abai melakukan pencatatan keuangan terkait usaha mereka, sehingga aktivitas keuangan usaha tidak terdata sebagaimana seharusnya dan mengakibatkan perkembangan usaha tidak meningkat malah justru cenderung menurun (mereka mengakui sering menggunakan uang yang

seharusnya menjadi modal usaha hari berikutnya untuk kebutuhan lain, kemudian tidak tercatat dan akhirnya lupa).

Berikut analisis potensi terkait usaha mitra tersebut:

1. Potensi produk. Ekstrak kasar metanol semanggi air memiliki aktivitas antioksidan yang tinggi dengan nilai IC50 sebesar 634,73 ppm, sehingga semanggi air dapat dikembangkan dalam industri pangan dan farmasi (Nurjanah dan Abdullah, 2012). Tentunya kandungan baik yang dimiliki oleh semanggi bisa menjadi nilai lebih jika diolah menjadi makanan seperti pecel semanggi.
2. Potensi usaha. Sebagaimana yang sudah dipaparkan sebelumnya, saat ini semakin sulit menemui pedagang semanggi di kota Surabaya, hanya di daerah-daerah tertentu dan pada jam-jam yang terbatas. Tidak banyaknya kompetitor sejenis merupakan sebuah peluang yang dapat dimanfaatkan oleh mitra. Apalagi Pemerintah Kota Surabaya sudah menetapkan (pecel) semanggi sebagai ikon kuliner Surabaya (www.surabaya.go.id, 2016).

Adapun tujuan dari kegiatan program kemitraan masyarakat (PKM) ini adalah untuk meningkatkan keberdayaan mitra karena penyelesaian dari permasalahan yang ada, baik pada bidang ketersediaan bahan baku, produksi dan manajemen usaha.

Solusi yang ditawarkan kepada mitra antara lain; 1). Ketersediaan bahan baku, pengadaan media alternatif budidaya semanggi, serta pelatihan dan pendampingan cara memanfaatkannya, juga pendampingan cara perawatannya dan pengadaan panel surya, serta pelatihan dan pendampingan cara mengoperasikan, juga pendampingan cara perawatannya; 2). Bidang Produksi, yaitu; pengadaan alat penghalus bumbu pecel semanggi, serta pendampingan cara penggunaan dan perawatannya, dan 3). Bidang Manajemen Usaha, melalui pengadaan perlengkapan higienitas dalam penyajian pecel semanggi, serta pendampingan cara penggunaan dan perawatannya, pelatihan dan pendampingan pemasaran dengan memanfaatkan platform digital, seperti media sosial Instagram dan Facebook, pengadaan media pencatatan keuangan dan alat tulis lainnya, dan pelatihan dan

pendampingan pencatatan keuangan yang tepat dan konsisten.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan program ini, antara lain; koordinasi dengan mitra terkait bidang ketersediaan bahan baku; pengadaan perlengkapan sesuai protokol Kesehatan, pengadaan microgreen serta pemanenan semanggi di lahan Ibu Tatik untuk dijadikan bibit, pelatihan dan pendampingan cara pemanfaatan microgreen dalam budidaya semanggi, juga pendampingan cara perawatannya, monitoring dan evaluasi pemanfaatan microgreen sebagai media alternatif budidaya semanggi, koordinasi dengan mitra terkait bidang produksi, pengadaan blender dengan kapasitas 2 liter, pendampingan cara penggunaan dan perawatan blender dengan kapasitas 2 liter untuk menghaluskan bumbu pecel semanggi, monitoring dan evaluasi penggunaan blender dengan kapasitas 2 liter sebagai alat penghalus bumbu pecel semanggi, koordinasi dengan mitra terkait bidang manajemen usaha, pengadaan perlengkapan higienitas dalam penyajian pecel semanggi yang berupa celemek atau apron, masker dan sarung tangan memasak, pendampingan cara penggunaan dan perawatan perlengkapan higienitas dalam penyajian pecel semanggi tersebut, monitoring dan evaluasi penggunaan perlengkapan higienitas dalam penyajian pecel semanggi, pelatihan dan pendampingan pemasaran dengan memanfaatkan platform digital, seperti media sosial Instagram dan Facebook, monitoring dan evaluasi pemanfaatan platform digital seperti media sosial Instagram dan Facebook dalam memasarkan produk mitra, pengadaan media pencatatan keuangan berupa buku dan alat tulis lainnya yang dapat digunakan oleh mitra dalam pencatatan keuangan, pelatihan dan pendampingan pencatatan keuangan yang tepat dan konsisten, dan monitoring dan evaluasi, serta pelatihan dan pendampingan pencatatan keuangan yang tepat dan konsisten.

HASIL PELAKSANAAN

Hasil-hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat skema Program Kemitraan Masyarakat ini, sebagai berikut:

1. Koordinasi dengan mitra petani semanggi

Pada kegiatan ini, tim pelaksana berkoordinasi dengan mitra petani semanggi dengan membahas



beberapa hal, antara lain; penjelasan program kegiatan, penyusunan agenda kegiatan prioritas, pembagian tugas, pengelolaan keuangan dan survey lahan untuk budidaya semanggi sistem hidroponik dan terintegrasi dengan budidaya lele. Adapun kegiatan yang direncanakan dengan mitra petani semanggi antara lain; pelatihan pembuatan pupuk kompos, pelatihan pembuatan pestisida nabati dan pelatihan budidaya semanggi sistem hidroponik yang terintegrasi dengan budidaya lele hasil bantuan dari Pemkot Surabaya.

Gambar 1 Koordinasi dengan mitra petani semanggi dan survey lahan

2. Koordinasi dengan mitra ibu-ibu pedagang semanggi

Pada kegiatan ini dilaksanakan koordinasi dengan mitra paguyuban ibu-ibu pedagang semanggi yang diwakili oleh ibu Tatik selaku Ketua Paguyuban. Dalam kesempatan ini dijelaskan bahwa kegiatan yang akan dilaksanakan dengan mitra ibu-ibu semanggi antara lain; pelatihan pembuatan boba semanggi, pelatihan pembuatan semanggi instan, pelatihan manajemen usaha dan keuangan usaha. Adapun budidaya semanggi sesuai dengan permintaan paguyuban diberikan kepada paguyuban petani semanggi.

3. Rapat tim pelaksana, membahas program kegiatan, jadwal, pembagian tugas, pengelolaan keuangan dan narasumber

Pada rapat ini dibahas tentang persiapan kegiatan, pengadaan peralatan, pembagian tugas tim, penyusunan jadwal kegiatan, perencanaan



anggaran, pelibatan mahasiswa KKN dan kebutuhan lainnya.

Gambar 2 Rapat tim pelaksana

4. Pengadaan dan instalasi panel surya dan pompa air

Pengadaan dan instalasi panel surya ini digunakan untuk mengalirkan air dari bak budidaya ikan lele ke bak budidaya semanggi. Panel surya dipilih karena kebutuhan tenaga listrik sekitar 150Watt yang akan membebani petani semanggi jika menggunakan listrik PLN, selain itu juga butuh aliran air yang kontinyu untuk budidaya semanggi sistem hidroponik.

Gambar 3 Instalasi panel surya

5. Pengadaan perlengkapan, pelatihan dan pendampingan budidaya semanggi sistem hidroponik terintegrasi ikan lele

Budidaya semanggi sangat membutuhkan



pasokan air bersih yang cukup, lokasi mitra yang jauh dari sumber air cukup menyulitkan dalam budidaya semanggi, pasokan air harus selalu ada agar pertumbuhan semanggi tidak terhambat. Oleh karena itu, tim pelaksana mengembangkan budidaya semanggi sistem hidroponik yang terintegrasi dengan budidaya ikan lele yang sebelumnya mitra mendapatkan bantuan dari Pemkot Surabaya. Budidaya semanggi ini nantinya akan menjadi percontohan bagi anggota paguyuban semanggi.

Gambar 4 Pengembangan budidaya semanggi



6. Penyuluhan kesehatan pangan

Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada ibu-ibu pedagang semanggi agar selalu menjaga kebersihan dan higienitas produknya dan proses pelayanan ketika berjualan. Pemahaman tentang kesehatan pangan ini meliputi pra produksi, produksi, dan pasca produksi. Pada tahap pra produksi dimulai dengan pemilihan bahan terbaik dan melihat kebersihan bahan dari pemasok, proses penyimpanan dan penyiapan produksi. Pada tahap produksi dilihat dari proses pencucian, ketersediaan air bersih, tempat produksi, peralatan, penggunaan alat pelindung diri meliputi apron/celemek, masker, penutup kepala dan sarung tangan, dan orang yang memproduksi juga harus bersih. Pada tahap pascaproduksi dilihat kebersihan ketika penyimpanan sebelum menjual, proses transportasi, pemilihan lokasi berjualan, dan proses



pelayanan.

Gambar 5 Pelatihan kesehatan pangan

7. Pelatihan pembuatan boba semanggi dan pecel semanggi instan untuk ibu-ibu pedagang semanggi

Pedagang semanggi menjual produk mereka hanya pada akhir pekan, hal ini mengingat banyak tempat wisata atau taman di Surabaya yang rame yang merupakan pelanggan utama dari pecel semanggi. Di hari Senin hingga Jumat, ibu-ibu pedagang semanggi berjualan sehingga cukup luang. Waktu luang tersebut dimanfaatkan tim pelaksana untuk memberikan pelatihan pembuatan produk turunan semanggi yang diberikan kepada mitra adalah boba semanggi dan semanggi instan. Produk ini boba semanggi dipilih karena saat ini boba merupakan produk minuman yang digemari

oleh seluruh lapisan masyarakat, dari anak-anak hingga dewasa. Selain itu, produk ini juga mudah dalam pembuatan dan tidak membutuhkan peralatan yang mahal. Pelatihan ini diikuti oleh anggota Paguyuban ibu-ibu pedagang semanggi dari RT. 07 dan RT. 02 RW. 03 Kelurahan Sememi sebanyak 10 orang. Materi yang diberikan antara lain; persiapan produksi, pemilihan bahan, persiapan peralatan; proses pembuatan boba; produksi bersih dan sehat, pengemasan dan penentuan harga pokok penjualan.

Pelatihan berikutnya yang ini diberikan sesuai permintaan ibu-ibu pedagang semanggi yang melihat banyak permintaan dari pelanggannya agar semanggi yang dijual bisa bertahan lama, selain itu juga agar warga Surabaya yang rindu masakan khas Surabaya ini bisa menikmatinya. Pelatihan ini dilakukan secara mandiri oleh ibu-ibu pedagang semanggi dengan mencoba beberapa resep dan nantinya dipilih resep yang paling enak dan tahan lama yang akan diproduksi dalam jumlah banyak. Dalam pelatihan ini, tim pelaksana memberikan pemahaman tentang tetap memperhatikan kesehatan produksi, penggunaan bahan yang aman dan tanpa bahan pengawet.



Gambar 6 Pelatihan pembuatan boba semanggi dan semanggi instan

8. Pelatihan pembuatan pupuk kompos pestisida nabati untuk petani semanggi

Pelatihan ini dilakukan bagi anggota Paguyuban Petani Semanggi. Disampaikan langsung oleh anggota tim yaitu Bapak Ir. Faisol Humaidi, MP., pembuatan kompos dilakukan dengan pemanfaatan limbah rumah tangga dan salah satunya dengan sistem eco enzim. Sedangkan

pembuatan pestisida nabati memanfaatkan air kelapa dan daun mimba. Pupuk dari eco enzim ini sangat efektif dalam memperbanyak daun semanggi dan terlihat lebih hijau. Sedangkan pestisida yang dihasilkan juga efektif untuk mengusir hama semanggi.

KESIMPULAN

Permasalahan mitra antara lain mengalami kelangkaan daun semanggi, beberapa anggota tidak memiliki alat penghalus bumbu pecel semanggi, mitra tidak menggunakan perlengkapan higienis, belum ada inovasi produk turunan semanggi, belum memanfaatkan platform digital sebagai media pemasaran, belum melakukan dan pencatatan keuangan usaha. Solusi yang diberikan antara lain pengadaan media alternatif budidaya semanggi bertenaga surya, pengadaan alat penghalus bumbu pecel semanggi, pengadaan perlengkapan higienis dalam penyajian pecel semanggi, pelatihan dan pendampingan, yaitu pemasaran dengan memanfaatkan platform digital, pembuatan produk turunan semanggi, serta pencatatan keuangan yang tepat dan konsisten. Metode yang digunakan adalah pengadaan peralatan budidaya dan produksi, pelatihan dan pendampingan serta kemitraan dengan Pemkot Surabaya dan marketplace. Hasil program ini antara lain sudah dikembangkan peralatan budidaya semanggi system aquaponic bertenaga surya, yang mampu meningkatkan produksi daun semanggi mitra hingga 20%, mitra mampu membuat inovasi produk turunan semanggi antara lain; semanggi instan, boba semanggi, anake kue semanggi dan juga membuat ecoenzim guna pupuk semanggi, mampu menjual secara online, dan mampu bekerjasama dengan Pemkot Surabaya dan marketplace. Dampak program ini bagi mitra yaitu adanya peningkatan keberdayaan mitra hingga 30%.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi melalui Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian kepada Masyarakat, dan Universitas Wijaya Putra.

REFERENSI

- Nurjanah, Azka, A. dan Abdullah, A. Aktivitas Antioksidan dan Komponen Bioaktif Semanggi Air (*Marsilea Crenata*). *AJIE: Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*. 2012;1(3).
- Kurniawati, F. dan Gunansyah, G. Semanggi Suroboyo Desa Kendung Benowo-Surabaya sebagai Sumber Belajar Berbasis Etnopedagogi di Sekolah Dasar. *JPGSD: Jurnal Penelitian Pendidikan Guru Sekolah Dasar*. 2019;7(03).
- S. Padimin. Semanggi Suroboyo (Lagu). http://p2k.unugha.ac.id/id1/2-3050-2947/Semanggi-Suroboyo_94229_p2k-unugha.html. Diakses 2022 Feb 12.
- Rachmawati, 2021. Semanggi Suroboyo, Sisi Lain Kota Surabaya yang Terlupakan. <https://regional.kompas.com/read/2021/05/15/090100078/semanggi-suroboyo-sisi-lain-kota-surabaya-yang-terlupakan?page=all>. Diakses 2022 Feb 12.
- Lokakarya Semanggi Suroboyo, Mantapkan Semanggi Jadi Ikon Kuliner Surabaya. <https://www.surabaya.go.id/id/berita/13383/lokakarya-semanggi-suroboyo-ma>. Diakses 2022 Feb 12.