

## **Peningkatan Nilai Tambah dan Kemandirian Pangan melalui Pelatihan Pengolahan Produk Pangan Lokal di Desa Kawengen, Kabupaten Semarang**

Riva Mustika Anugrah<sup>1</sup>, Agitya Resti Erwiyani<sup>2</sup>, Ari Siswati<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Program Studi Gizi, Universitas Ngudi Waluyo, Indonesia, 50512

<sup>2</sup> Program Studi Farmasi, Universitas Ngudi Waluyo, Indonesia, 50512

<sup>3</sup> Program Studi Bisnis Digital, Universitas Ngudi Waluyo, Indonesia, 50512

Email Korespondensi : rivamustika@unw.ac.id

### **ABSTRAK**

Desa Kawengen di Kabupaten Semarang memiliki potensi pertanian lokal yang belum optimal dimanfaatkan untuk peningkatan ekonomi dan ketahanan pangan masyarakat. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan kapasitas UMKM melalui edukasi dan pelatihan pengolahan pangan lokal, penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) yang aman sesuai regulasi BPOM, desain kemasan, perhitungan harga jual, dan pemasaran digital. Sebanyak 20 peserta UMKM yang tergabung dalam BUMDes mengikuti pelatihan secara aktif. Metode pelaksanaan meliputi observasi situasi, penyuluhan, praktik pembuatan produk, dan evaluasi hasil. Produk yang dikembangkan meliputi *bitterballen* singkong, sempolan singkong ayam, dan *snack bar* pisang. Hasil evaluasi organoleptik menunjukkan produk memiliki mutu sensory yang baik, dan peserta mampu menyusun resep standar untuk menjaga konsistensi produk. Edukasi juga meningkatkan pemahaman tentang BTP legal serta mendukung pengembangan kemasan dan strategi pemasaran secara digital. Kegiatan ini menghasilkan inovasi produk pangan lokal bergizi tinggi yang berdaya saing dan berpotensi komersial, serta meningkatkan pengetahuan dan keterampilan teknis maupun manajerial peserta. Program ini diharapkan mempercepat penguatan ekonomi desa berbasis potensi sumber daya lokal dan mendukung terwujudnya kemandirian pangan yang berkelanjutan.

**Kata kunci:** Pangan Lokal, UMKM, Inovasi Produk

### **ABSTRACT**

*Kawengen Village in Semarang Regency has local agricultural potential that has not been optimally utilized for improving the economy and food security of the community. This service activity aims to increase the capacity of MSMEs through education and training on local food processing, the safe use of food additives (BTP) according to BPOM regulations, packaging design, sales price calculation, and digital marketing. A total of 20 MSME participants who are members of BUMDes actively participated in the training. The implementation methods include situation observation, counselling, product-making practice, and results evaluation. The products developed include cassava bitterballen, chicken cassava sempolan, and banana snack bars. The results of the organoleptic evaluation show that the product has good sensory quality, and participants are able to develop standard recipes to maintain product consistency. Education also enhances understanding of legal BTPs and supports the development of digital packaging and marketing strategies. This activity results in highly nutritious, competitive, and commercially viable local food product innovations, as well as improving participants' technical and managerial knowledge and skills. This program is expected to accelerate the strengthening of the village economy based on local resource potential and support the achievement of sustainable food self-sufficiency.*

**Keywords:** Local Food, UMKM, Product Innovation.

### **1. PENDAHULUAN**

Indonesia merupakan salah satu negara agraris yang memiliki potensi tinggi dalam pengembangan produk pangan berbasis tanaman lokal. Tanaman lokal dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan ekonomi masyarakat desa, selain itu produk olahan dapat diolah menjadi makanan yang dapat dikonsumsi sehari – hari yang dapat menjadi ketahanan pangan bagi suatu desa. Namun, masyarakat desa belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah hasil pertanian tersebut menjadi pangan bernilai tambah. Salah satu daerah yang memiliki potensi pengembangan

olahan hasil pertanian Desa Kawengen, yang terletak di Kecamatan Ungaran Timur Kabupaten. Desa Kawengen merupakan desa yang memiliki karakteristik desa pertanian dengan total luasan lahan pertanian pada lima dusun di Desa Kawengen mencapai 394,88 hektar, dapat menghasilkan berbagai komoditas seperti singkong, pisang, jagung, labu kuning, dan kacang tanah, namun pemanfaatan potensi tersebut masih terbatas pada pengolahan sederhana dan pemasaran lokal (Badan Pusat Statistik Kabupaten Semarang, 2021).

Selama ini, hasil pertanian dikelola warga Desa Kawengen sendiri dan dijual langsung kepada tengkulak. Tanpa adanya upaya mengolah bahan pangan lokal menjadi produk yang bergizi tinggi dan tahan lama, ketergantungan terhadap pasokan pangan luar daerah tetap tinggi, yang pada akhirnya dapat melemahkan ketahanan pangan desa. Program pengabdian kepada masyarakat dinilai sangat relevan untuk meningkatkan pemahaman serta keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk olahan bernilai gizi tinggi yang aman dan berdaya saing. Melalui pelatihan dan bimbingan yang tepat, masyarakat memiliki potensi untuk mengembangkan berbagai produk olahan berbasis pangan lokal yang dapat meningkatkan nilai tambah dan menunjang ketahanan pangan yang berkelanjutan. Pemberian pelatihan dan pendampingan dalam bidang pengolahan pangan lokal terbukti mampu meningkatkan taraf hidup dan mendorong jiwa kewirausahaan masyarakat. Studi serupa telah menunjukkan pelatihan pengolahan pangan lokal tidak hanya menghasilkan produk yang lebih berkualitas namun juga mendorong pemasaran inovatif berbasis digital sebagai upaya meningkatkan keberlanjutan usaha mikro di pedesaan (Marini et al., 2022; Permatasari et al., 2021; Pranata et al., 2024).

Aspek pemasaran produk pangan lokal juga masih menjadi kendala utama yang dihadapi, di mana manajemen pemasaran dan branding produk perlu mendapat perhatian melalui pelatihan yang terstruktur. Pelatihan dalam pemasaran produk pangan lokal dan branding produk sangat penting bagi masyarakat agar dapat mengembangkan produk pangan lokal yang tidak hanya bergizi, tetapi juga memiliki daya tarik di pasar. Optimalisasi media sosial dan website desa sebagai sarana promosi digital telah dilaporkan mampu memperkuat jejaring pemasaran dan meningkatkan penjualan produk pangan lokal (Marhawati et al., 2023; Pranata et al., 2024).

Kegiatan pengabdian berupa pelatihan pengolahan dan pemasaran produk pangan lokal yang telah dilaksanakan di Desa Kawengen sangat penting dan sejalan dengan strategi nasional dalam mewujudkan kemandirian pangan serta peningkatan kesejahteraan masyarakat di era digital. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan nilai tambah produk pertanian lokal dan mendukung terwujudnya desa mandiri pangan yang kuat secara ekonomi maupun sosial (Heryadi et al., 2024; Pranata et al., 2024).

## **2. PERMASALAHAN MITRA**

Berdasarkan hasil obeservasi dan wawancara dengan Ketua BUMDes dan Kepala Desa Kawengen yang tercermin di dalam analisis situasi ditemukan bahwa keterbatasan produk makanan bergizi tinggi yang berasal dari pangan lokal setempat sehingga pangan lokal seperti singkong, pisang, jagung, kacang tanah langsung di jual ke pasar atau ke tengkulak. Produk olahan pangan lokal yang telah ada baru sebatas nugget jagung dan kripik pisang dan belum optimal di dalam meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Kawengen. Keterampilan dalam pengolahan produk pangan lokal masih kurang karena belum banyak dilakukan edukasi ataupun pelatihan mengenai pengembangan produk pangan lokal pada UMKM. Pelaku UMKM sebagian besar belum memiliki pengetahuan gizi yang baik, sehingga belum mampu mengembangkan produk makanan dengan komposisi gizi seimbang. Pelaku UMKM belum pernah mendapatkan edukasi atau pelatihan mengenai penggunaan bahan tambahan pangan (BTP). Pelaku UMKM belum dapat mendesain kemasan dan merk produk yang menarik, serta rendahnya pengetahuan menghitung harga jual sehingga masyarakat yang mempunyai usaha hanya menghitung keuntungan dengan konvensional berakibat keuntungan yang didapat tidak sesuai dengan yang diharapkan. Perlu dilakukan pelatihan tentang pengembangan produk pangan lokal yang dilengkapi dengan standar resep setiap makanan yang diolah, desain kemasan dan merk produk yang inovatif dan menarik, edukasi tentang penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) yang aman dan sesuai BPOM, perhitungan harga jual, serta pelatihan pemasaran produk.

## **3. METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan pendampingan pelaku UMKM diawali dengan observasi lapangan untuk mengidentifikasi permasalahan yang terjadi di lingkungan Desa Kawengen. Hasil observasi

menunjukkan bahwa produk makanan bergizi tinggi yang berasal dari pangan lokal setempat masih terbatas, sehingga keterampilan pengolahan pangan lokal pada pelaku UMKM masih rendah akibat minimnya edukasi dan pelatihan terkait pengembangan produk pangan lokal. Berdasarkan temuan tersebut, tim pelaksana melakukan koordinasi dengan pihak terkait dan menetapkan UMKM Desa Kawengen sebagai sasaran kegiatan yang dilaksanakan mulai bulan September 2025. Kegiatan dilakukan dengan pendekatan edukatif dan pelatihan tentang pengembangan komoditas pangan lokal, penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) yang aman bagi produk makanan yang telah sesuai dengan persyaratan BPOM, praktek menghitung harga jual, membuat desain kemasan produk serta membuat media social untuk memasarkan produk. Selain itu, peserta juga dibekali pelatihan bagaimana mengolah makanan seperti *bitterbalen* singkong, sempolan singkong ayam, dan *snack bar* yang berbahan dasar pisang, dilengkapi dengan resep standar sehingga produk yang dijual memiliki kualitas dan rasa yang konsisten. Pada sesi terakhir, peserta diminta untuk mempraktekkan secara langsung bagaimana mengolah produk makanan untuk menilai ketrampilan peserta setelah dilakukan pelatihan. Keberhasilan kegiatan dilakukan dengan mengevaluasi produk yang dihasilkan peserta UMKM Desa Kawengen.

#### 4. PEMBAHASAN

Kegiatan edukasi dan pelatihan yang dilaksanakan di Desa Kawengen Kabupaten Semarang telah dilakukan dengan sasaran peserta UMKM sebanyak 20 peserta. Peserta yang terlibat merupakan semua anggota aktif yang tergabung dalam UMKM yang dikelola oleh Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Desa Kawengen. Kegiatan edukasi dan pelatihan dilakukan dengan tujuan meningkatkan pengetahuan dalam mengolah bahan pangan lokal yang menjadi komoditi hasil pertanian warga sekitar serta menginisiasi inovasi produk makanan yang dapat dikembangkan oleh pelaku UMKM dalam mendukung program pemberdayaan ekonomi mandiri desa.

Kegiatan edukasi dan pelatihan mendukung inovasi produk olahan pangan lokal yang selama ini terbatas pada produksi keripik pisang dan keripik singkong. Inovasi produk pangan lokal difokuskan untuk mengembangkan produk makanan yang memiliki kandungan gizi seimbang serta memiliki manfaat kesehatan. Penggunaan pangan lokal seperti singkong dan pisang menjadi produk makanan memiliki potensi untuk komersialisasi yang mampu berdaya saing dalam lingkup lokal maupun regional. Edukasi dilakukan dengan tujuan meningkatkan pengetahuan gizi yang baik, sehingga peserta dapat mengembangkan produk makanan dengan komposisi gizi seimbang yaitu mengandung karbohidrat, protein, lemak sehat, vitamin, dan mineral.

Peserta juga dikenalkan berbagai golongan dan jenis bahan tambahan pangan (BTP) yang dapat ditambahkan pada produk olahan makanan untuk memperpanjang masa simpan, memperbaiki penampilan dan cita rasa makanan, serta meningkatkan stabilitas makanan selama penyimpanan. Peserta diberikan informasi mengenai jenis BTP, batas maksimal takaran BTP, serta ketentuan penggunaan sesuai dengan regulasi yang telah ditetapkan oleh BPOM. Aspek keamanan perlu diperhatikan dengan tujuan menghindari penggunaan BTP yang berlebihan yang dapat menimbulkan dampak negatif bagi kesehatan konsumen. Selain itu, peserta diharapkan menghindari penggunaan BTP yang mengandung bahan berbahaya dan dilarang seperti borak, formalin, pewarna sintetik seperti rhodamine B dan *metanil yellow*. Kegiatan pengembangan produk pangan lokal dapat dilihat pada gambar 1 dibawah ini.



Gambar 1. Kegiatan Pengembangan Produk Pangan Lokal



Gambar 2. Edukasi Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP)



Gambar 3. Edukasi Pembuatan Desain Kemasan dan Perhitungan Harga Jual

Dalam aspek manajemen usaha, peserta dibekali edukasi bagaimana mendesign kemasan produk yang tidak hanya menarik secara visual namun tetap memperhatikan aspek keamanan produk. Design kemasan yang menarik perlu memperhatikan beberapa aspek seperti ukuran, bentuk kemasan, pemilihan bahan pengemas dan pemilihan kombinasi warna sehingga dapat menggambarkan citra produk. Peserta juga dibekali pengetahuan dalam menghitung harga pokok penjualan sebagai dasar dalam menetapkan harga jual dengan mempertimbangkan biaya bahan baku, tenaga kerja, dan margin keuntungan yang wajar (Setiawati et al., 2023). Selain itu, peserta diberikan pelatihan mengenai strategi pemasaran digital menggunakan platform media sosial dengan memperhatikan waktu unggah, durasi publikasi dan teknik membuat konten yang menarik sehingga dapat meningkatkan daya tarik konsumen terhadap produk yang dihasilkan.



Gambar 4. Pelatihan Pengembangan Olahan Produk Lokal

Pada kegiatan pelatihan pengolahan produk, peserta diberikan kesempatan untuk melakukan praktik secara langsung dalam membuat tiga jenis olahan makanan yaitu *bitterballen* singkong, sempolan singkong ayam, dan *snack bar* pisang. Hasil evaluasi organoleptis menunjukkan produk yang dibuat memiliki cita rasa, aroma, dan penampilan yang disukai oleh panelis. Kegiatan pembelajaran praktik memberikan pengalaman nyata bagi peserta dalam memilih bahan baku yang berkualitas, melakukan proses pengolahan produk yang tepat, dengan memperhatikan aspek sanitasi

peralatan sehingga dihasilkan produk yang mutunya baik dan aman dikonsumsi. Selain itu, peserta juga memperoleh pengalaman mengenai pentingnya menyusun resep standar untuk menjamin konsistensi produk setiap produksi. Resep yang terstandar dapat menjamin produk tetap stabil dengan memperhatikan aspek rasa, aroma, tekstur, maupun nilai gizinya. Pelatihan tidak dapat memberikan dampak yang signifikan dalam meningkatkan ketrampilan teknis dan manajerial peserta. Kegiatan pelatihan mendorong munculnya ide inovatif dalam mengembangkan inovasi produk pangan lokal sehingga dapat berkontribusi nyata dalam menggerakkan ekonomi lokal secara berkelanjutan.

## **5. KESIMPULAN**

Kesimpulan edukasi dan pelatihan pengembangan komoditas pangan lokal di Desa Kawengen berjalan dengan lancar dan diikuti oleh 20 peserta UMKM Desa Kawengen. Berdasarkan kegiatan edukasi dan pelatihan yang telah berhasil meningkatkan ketrampilan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian setempat menjadi produk olahan makanan bergizi tinggi. Pelatihan berkontribusi meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam mengolah pangan lokal, menyusun resep standar, mengelola keuangan dan pemasaran produk. Perlu dilakukan kegiatan lainnya untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan masyarakat yang lebih luas dan tidak terbatas pada anggota UMKM.

## **UCAPAN TERIMAKASIH**

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) Kemdiktisaintek yang telah memberikan pendanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Skema Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Wilayah dan Kewirausahaan Tahun Anggaran 2025.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Semarang. (2021). *Jumlah Penduduk Kecamatan Ungaran Timur Menurut Jenis Kelamin (Jiwa), 2018-2020*. <https://semarangkab.bps.go.id/id/statistics-table/2/MjU0IzI=-/siducapil-jumlah-penduduk-kecamatan-ungaran-timur-menurut-jenis-kelamin.html>
- Heryadi, D. Y., Rofatin, B., Tedjaningsih, T., & Nurcahya, I. (2024). Implementasi Diversifikasi Konsumsi Pangan Lokal dan Faktor-faktor yang Memengaruhinya dalam Menu Keluarga untuk Menunjang Ketahanan Pangan Implementation of Diversification of Local Food Consumption and Factors That Influence in the Family Menu to Support. *Mimbar Agribisnis : Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, *10*(1), 843–850.
- Marhawati, B., Mas, S. R., & Lokal, K. (2023). Peningkatan Taraf Hidup Masyarakat Melalui Pengolahan Pangan Berbasis Kearifan Lokal. *Communnity Development Journal*, *4*(3), 5559–5564.
- Marini, S., Juliana, A., Intan, M., Medya, I., Pury, R., Aditya, S., & Supriadi, G. (2022). Pelatihan Olahan Produk Berbasis Bahan Pangan Lokal Hasil Buruan SAE (Sehat, Alami, Ekonomis). *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, *3*(2), 450–466.
- Permatasari, T. A. E., Chadirin, Y., Yuliani, T. S., & Koswara, S. (2021). Pemberdayaan kader posyandu dalam fortikasi pangan organik berbasis pangan lokal sebagai upaya pencegahan stunting pada balita. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik*, *4*(1), 1–10. <https://doi.org/10.24853/jpmt.4.1.1-10>
- Pranata, R. T. H., Budiarto, T., Basar, F. M., Bachtiar, W., Astuti, V. F., Sartika, I., & Suwanda, B. S. (2024). Sekolah Tangguh Pangan dan Pertanian: Edukasi Pertanian Terpadu dan Keamanan Pangan di Sekolah Semai Kabupaten Jepara Provinsi Jawa Tengah. *J-Abdi : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *4*(7), 1093–1102.
- Setiawati, E., Salamah, & Sukadari. (2023). Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal bagi Anggota PKK di Ngestiharjo Kabupaten Bantul. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, *4*(3), 555–562.