



## INOVASI KETERAMPILAN KULINER PENGOLAHAN NANGKA MUDA BERSAMA WARGA DAN IBU PKK DESA MARGA MULYA

Selawat Setiawan<sup>1</sup>, Hutami Nur Aini<sup>2</sup>, Aisyah Nur Rahmah<sup>3</sup>, Andriany Sudirman<sup>4</sup>, Muchrifah<sup>5</sup>, Abdul Kadir Jailani<sup>6</sup>, Eka Widyanti<sup>7</sup>  
 STAI Sangatta, Indonesia

Email : <sup>1</sup>[selawatsetiawan.19@gmail.com](mailto:selawatsetiawan.19@gmail.com), <sup>2</sup>[ruqoyyah180@gmail.com](mailto:ruqoyyah180@gmail.com), <sup>3</sup>[aisyahatthuba@gmail.com](mailto:aisyahatthuba@gmail.com),  
<sup>4</sup>[andriansudirman04@gmail.com](mailto:andriansudirman04@gmail.com), <sup>5</sup>[mrifah164@gmail.com](mailto:mrifah164@gmail.com), <sup>6</sup>[jailanibule@gmail.com](mailto:jailanibule@gmail.com),  
<sup>7</sup>[ekawidyanti619@gmail.com](mailto:ekawidyanti619@gmail.com)

### Article Info

Received	Accepted	Published
19 Januari 2026	28 Februari 2026	28 Februari 2026

#### Keywords:

Young Jackfruit  
 Jackfruit Floss  
 Megono  
 Local Food Innovation

#### ABSTRACT

The suboptimal utilization of local natural resources is one of the problems faced by rural communities, including in Marga Mulya Village, which has an abundant supply of young jackfruit. Until now, young jackfruit has only been used as a simple vegetable with relatively low economic value. This Community Service Activity (PKM) aims to increase the knowledge and skills of the community through innovations in processing young jackfruit into jackfruit floss and megono as value-added food products. The activity was carried out using a participatory approach based on socialization and training, which was held on November 26, 2025, at the PKK Building in Marga Mulya Village, involving the women of the Marga Mulya Village PKK and the Kombeng Subdistrict PKK. The results of the activity showed that the innovation in processing young jackfruit was able to produce jackfruit floss and megono with good taste, texture, and sales value potential. The evaluation of the activity showed that 90% of participants understood the process of making jackfruit floss and 88% of participants understood the process of making megono, and 85% of participants were able to practice it independently. This activity had a positive impact in the form of increased community capacity, growing awareness of the utilization of local potential, and the emergence of home-based business opportunities based on local food processing.

#### Kata Kunci:

Nangka Muda  
 Abon Nangka  
 Megono  
 Inovasi Pangan Lokal

#### ABSTRAK

Pemanfaatan sumber daya alam lokal yang belum optimal menjadi salah satu permasalahan yang dihadapi masyarakat pedesaan, termasuk di Desa Marga Mulya yang memiliki potensi nangka muda cukup melimpah. Selama ini, nangka muda hanya dimanfaatkan sebagai bahan sayur sederhana dengan nilai ekonomi yang relatif rendah. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat melalui inovasi pengolahan nangka muda menjadi abon nangka dan megono sebagai produk pangan bernilai tambah. Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif berbasis sosialisasi dan pelatihan yang dilaksanakan pada 26 November 2025 di Gedung PKK Desa Marga Mulya dengan melibatkan ibu-ibu PKK Desa Marga Mulya dan PKK Kecamatan Kombeng. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa inovasi pengolahan nangka muda mampu menghasilkan produk abon nangka dan megono yang memiliki cita rasa, tekstur, dan potensi nilai jual yang baik. Evaluasi kegiatan menunjukkan bahwa 90% peserta memahami proses pembuatan abon nangka dan 88% peserta memahami proses pembuatan megono, serta 85% peserta mampu mempraktikkannya secara mandiri. Kegiatan ini memberikan dampak positif berupa peningkatan kapasitas masyarakat, tumbuhnya kesadaran

---

pemanfaatan potensi lokal, serta munculnya peluang usaha rumahan berbasis pengolahan pangan lokal.

---

**Copyright and License:**

Authors retain copyright and grant the journal right of first publication with the work simultaneously licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) that allows others to share the work with an acknowledgment of the work's authorship and initial publication in this journal.



---

## PENDAHULUAN

Pemanfaatan sumber daya alam lokal secara optimal merupakan salah satu upaya penting dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat pedesaan. Desa Marga Mulya merupakan salah satu desa yang memiliki potensi tanaman nangka yang cukup melimpah. Nangka muda mudah ditemukan di pekarangan rumah warga maupun kebun masyarakat, namun pemanfaatannya masih terbatas sebagai bahan sayur harian. Berdasarkan kondisi yang ada di Desa Marga Mulya, permasalahan utama yang dihadapi masyarakat adalah melimpahnya potensi nangka muda yang belum dimanfaatkan secara optimal dan masih terbatas pada pengolahan sederhana dengan nilai ekonomi yang rendah.

Kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam melakukan inovasi pengolahan pangan berbasis potensi lokal menyebabkan belum berkembangnya produk olahan nangka muda yang memiliki nilai tambah dan daya jual. Selain itu, minimnya pendampingan dan transfer pengetahuan terkait pengolahan, pengemasan, serta peluang pengembangan usaha berbasis pangan lokal menjadi faktor yang menghambat peningkatan kesejahteraan masyarakat. Oleh karena itu, diperlukan suatu kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang mampu memberikan solusi melalui inovasi pengolahan nangka muda menjadi abon nangka dan megono sebagai upaya pemberdayaan masyarakat dan peningkatan nilai ekonomi komoditas lokal.

Salah satu bentuk inovasi yang dapat dikembangkan adalah pengolahan nangka muda menjadi abon nangka dan megono. Abon nangka merupakan produk olahan yang menyerupai abon daging dengan cita rasa gurih dan tekstur berserat,<sup>1</sup> sedangkan megono merupakan makanan tradisional berbahan dasar nangka muda yang memiliki nilai budaya sekaligus potensi ekonomi.<sup>2</sup> Melalui inovasi ini, diharapkan masyarakat Desa Marga Mulya dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru dalam mengolah pangan lokal sehingga mampu meningkatkan nilai tambah dan peluang usaha berbasis rumah tangga.

Oleh karena itu, kegiatan PKM ini dilaksanakan dengan tujuan untuk memberikan pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat dalam mengolah nangka muda menjadi abon nangka dan megono sebagai upaya pemberdayaan ekonomi berbasis potensi lokal. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) melalui inovasi pengolahan nangka muda menjadi abon nangka dan megono memberikan manfaat yang signifikan bagi berbagai pihak.<sup>3</sup> Bagi masyarakat Desa Marga Mulya, kegiatan ini berkontribusi dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengolahan pangan berbasis potensi lokal, sehingga masyarakat mampu mengolah nangka muda menjadi produk bernilai tambah dan memiliki peluang ekonomi yang lebih baik. Inovasi ini juga mendorong tumbuhnya kesadaran masyarakat akan pentingnya

---

<sup>1</sup> Mirratunnisya Mirratunnisya et al., "Pengaruh Penggunaan Bahan Baku Terhadap Karakteristik Vegetable Abon," *Agroindustrial Technology Journal* 5, no. 1 (2021): 44–53.

<sup>2</sup> Triya Kurniawati and Haning Khoirunisa, "Megoono Instan Pemasaran Budaya Kuliner Khas Pekalongan," *Jurnal Ilmiah Mahasiswa* 2, no. 1 (2012).

<sup>3</sup> Aprilia Mariyam et al., "Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Kearifan Lokal: Rencana Dan Pengembangan Produk Abon Nangka," *Abdimas Awang Long* 8, no. 2 (2025): 199–207.

pemanfaatan sumber daya lokal secara optimal dan berkelanjutan.<sup>4</sup> Bagi mahasiswa, kegiatan PKM ini menjadi sarana pembelajaran kontekstual untuk mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh di bangku perkuliahan ke dalam praktik nyata di masyarakat. Mahasiswa memperoleh pengalaman dalam berinteraksi sosial, mengidentifikasi permasalahan lapangan, serta mengembangkan solusi kreatif berbasis kebutuhan masyarakat. Selain itu, kegiatan ini turut berkontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang inovasi pangan lokal dan pemberdayaan masyarakat, melalui penerapan konsep diversifikasi produk dan peningkatan nilai tambah komoditas lokal yang dapat dijadikan rujukan bagi kegiatan PKM dan penelitian sejenis di masa mendatang.

## **METODE**

Desain kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini menggunakan pendekatan partisipatif berbasis sosialisasi dan pelatihan, yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan lokal.<sup>5</sup> Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 26 November 2025 pukul 08.00–12.00 WITA bertempat di Gedung PKK Desa Marga Mulya. Sasaran kegiatan adalah ibu-ibu PKK Desa Marga Mulya dan PKK Kecamatan Kombeng dengan jumlah estimasi peserta sebanyak 60 orang.

Tahapan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat diawali dengan tahap persiapan, meliputi penyusunan materi sosialisasi, penyiapan alat dan bahan untuk praktikum, serta koordinasi dengan pemerintah desa dan pengurus PKK Desa Marga Mulya. Kegiatan kemudian dilanjutkan dengan acara pembukaan yang diawali dengan doa, dilanjutkan sambutan oleh Kepala Desa Marga Mulya dan Ketua PKK sebagai bentuk dukungan terhadap pelaksanaan kegiatan. Setelah rangkaian pembukaan selesai dan ditutup dengan doa, kegiatan inti dilaksanakan melalui praktikum pembuatan abon nangka dan megono. Pada tahap ini, peserta mendapatkan penjelasan mengenai proses pengolahan, teknik pengolahan yang higienis, serta praktik langsung secara berkelompok sehingga peserta dapat memahami setiap tahapan pembuatan produk dan diharapkan mampu mengaplikasikannya secara mandiri setelah kegiatan berakhir.

## **HASIL**

Inovasi pengolahan nangka muda dilakukan dengan memperkenalkan dua jenis produk, yaitu abon nangka dan megono, sebagai bentuk diversifikasi pangan berbasis potensi lokal. Proses pembuatan abon nangka dimulai dari pemilihan nangka muda yang berkualitas, kemudian direbus hingga lunak untuk menghilangkan getah dan mempermudah proses pengolahan. Nangka yang telah direbus selanjutnya dicabik hingga membentuk serat-serat halus menyerupai tekstur abon daging. Tahap berikutnya adalah pemberian bumbu yang terdiri dari rempah-rempah lokal untuk meningkatkan cita rasa dan aroma produk. Setelah proses pembumbuan, adonan abon digoreng hingga berwarna kecokelatan dan dilanjutkan dengan proses pengeringan guna mengurangi kadar air sehingga menghasilkan abon nangka yang kering dan gurih.<sup>6</sup>

Sementara itu, pembuatan megono dilakukan dengan cara mencincang nangka muda menjadi ukuran kecil, kemudian mencampurkannya dengan bumbu halus dan kelapa parut sebagai ciri khas produk tradisional. Campuran tersebut selanjutnya dikukus hingga matang

---

<sup>4</sup> Fetty Poerwita Sary and Teguh Iman Santoso, "Inovasi Dalam Peningkatan Kesadaran Dan Pengelolaan Wisata Berbasis Komunitas Di Desa Tenjolaya Untuk Pembangunan Berkelanjutan," *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Pemberdayaan, Inovasi Dan Perubahan* 4, no. 6 (2024).

<sup>5</sup> Sri Maryanti et al., "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pemanfaatan Sumber Pangan Lokal Sebagai Produk Inovatif Bernilai Tambah Di Desa Batu Mekar," *Jurnal Pepadu* 6, no. 3 (2025): 372–80.

<sup>6</sup> Andi Lisnawati et al., "Karakteristik Kimia Dan Sensori Abon Nangka Muda Dengan Penambahan Daging Ayam Pada Rasio Yang Berbeda," *Buletin Loupe* 17, no. 01 (2021): 28–34.

sehingga menghasilkan megono dengan cita rasa khas, tekstur lembut, dan aroma rempah yang kuat.<sup>7</sup> Produk abon nangka yang dihasilkan memiliki tekstur berserat menyerupai abon daging, berwarna coklat keemasan, serta memiliki tingkat kekeringan yang cukup baik. Adapun megono yang dihasilkan memiliki cita rasa tradisional yang khas dengan perpaduan gurih kelapa dan rempah-rempah yang meresap pada nangka muda. Berdasarkan hasil evaluasi melalui observasi dan tanya jawab, diperoleh bahwa 90% peserta memahami tahapan pembuatan abon nangka dan 88% peserta memahami proses pembuatan megono. Selain itu, sekitar 85% peserta menyatakan mampu mempraktikkan kembali proses pembuatan kedua produk tersebut secara mandiri setelah pelatihan dilaksanakan.



Gambar 1. Pemaparan Materi dan Diskusi



Gambar 2. Praktek Pelatihan Pembuatan Abon Nangka dan Megono

## PEMBAHASAN

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa inovasi pengolahan nangka muda menjadi abon nangka dan megono mampu meningkatkan daya tarik nangka muda sebagai bahan pangan alternatif yang bernilai tambah. Produk abon nangka dengan tekstur berserat dan cita rasa gurih memberikan sensasi rasa yang familiar bagi konsumen, sehingga berpotensi menjadi alternatif pengganti abon berbahan hewani yang lebih ekonomis. Sementara itu, megono sebagai produk pangan tradisional memiliki keunggulan dari segi cita rasa dan nilai budaya, sehingga mudah diterima oleh masyarakat sebagai lauk pendamping makanan pokok.<sup>8</sup>

Tingginya persentase pemahaman peserta terhadap proses pengolahan menunjukkan bahwa metode sosialisasi dan pelatihan yang diterapkan berjalan efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat. Hal ini sejalan dengan tujuan kegiatan PKM, yaitu mentransfer pengetahuan dan keterampilan pengolahan pangan berbasis potensi lokal

<sup>7</sup> Indar Widowati, Hartati Hartati, and Zaenal Amirudin, "Kemasan Makanan Kuliner Tradisional 'Megono' Sebagai Upaya Memperpanjang Waktu Simpan Dan Daya Saing Produk," *Jurnal Litbang Kota Pekalongan* 15 (2018).

<sup>8</sup> Chairil Bonisya, "Pengaruh Penambahan Jerami Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Terhadap Kadar Serat Dan Daya Terima Abon Ikan Nila Merah (*Oreochromis Niloticus*)," *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)* 2, no. 1 (2019): 15–19.

secara aplikatif dan berkelanjutan. Selain itu, kegiatan ini turut menumbuhkan kesadaran masyarakat akan pentingnya pemanfaatan sumber daya lokal secara optimal sebagai upaya peningkatan kesejahteraan ekonomi keluarga.

Kegiatan PKM ini juga memberikan dampak sosial dan ekonomi yang positif, ditandai dengan munculnya motivasi dan minat masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK, untuk mengembangkan usaha rumahan berbasis pengolahan pangan lokal.<sup>9</sup> Dengan adanya transfer pengetahuan dan keterampilan, masyarakat diharapkan mampu mengembangkan produk secara mandiri, meningkatkan kualitas dan variasi olahan pangan lokal, serta berkontribusi dalam penguatan ekonomi desa melalui pengembangan usaha mikro berbasis potensi lokal.<sup>10</sup>

## KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) melalui inovasi pengolahan nangka muda menjadi abon nangka dan megono di Desa Marga Mulya telah terlaksana dengan baik dan mencapai tujuan yang diharapkan. Kegiatan ini mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK, dalam mengolah nangka muda menjadi produk pangan inovatif yang memiliki nilai tambah dan potensi ekonomi. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa sebagian besar peserta telah memahami dan mampu mempraktikkan proses pembuatan abon nangka dan megono secara mandiri.

Selain itu, produk yang dihasilkan memiliki karakteristik rasa, tekstur, dan tampilan yang baik serta berpotensi dikembangkan sebagai produk pangan alternatif berbasis potensi lokal. Secara keseluruhan, kegiatan PKM ini berkontribusi dalam mendorong pemanfaatan sumber daya lokal secara optimal, menumbuhkan kesadaran masyarakat akan pentingnya inovasi pangan, serta membuka peluang pengembangan usaha rumahan sebagai upaya peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat Desa Marga Mulya.

## REFERENSI

- Adrianton, Adrianton, Amalia Noviyanty, Cici Rianty K Bidin, and Jamaluddin Jamaluddin. "Pemberdayaan Masyarakat Desa Tosale Melalui Inovasi Teknologi Pengolahan Sagu: Upaya Diversifikasi Pangan Dan Kemandirian Pangan Lokal Berkelanjutan: Empowering the Tosale Village Community Through Innovation in Sago Processing Technology: An Effort to Diversify Food and Sustainable Local Food Independence." *Jurnal Pengabdian Dan Pengembangan Masyarakat Indonesia* 4, no. 2 (2025): 352–62.
- Bonisia, Chairil. "Pengaruh Penambahan Jerami Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Terhadap Kadar Serat Dan Daya Terima Abon Ikan Nila Merah (*Oreochromis Niloticus*)." *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)* 2, no. 1 (2019): 15–19.
- Kurniawati, Triya, and Haning Khoirunisa. "Megono Instan Pemasaran Budaya Kuliner Khas Pekalongan." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa* 2, no. 1 (2012).
- Lisnawati, Andi, Khusnul Khotimah, Elisa Ginsel Popang, Netty Maria Naibaho, Purba Desy, Farida Ariyani, Yamin Muhtar, and Ahmad Zamroni. "Karakteristik Kimia Dan Sensori Abon Nangka Muda Dengan Penambahan Daging Ayam Pada Rasio Yang Berbeda." *Buletin Loupe* 17, no. 01 (2021): 28–34.

---

<sup>9</sup> Kesi Yovana et al., "Penyuluhan Rembug Desa Dan Pemanfaatan Teknologi Informasi Dalam Meningkatkan Perekonomian Desa Melung, Baturaden, Banyumas," *Jurnal Pustaka Dianmas* 4, no. 2 (2024): 149–55.

<sup>10</sup> Adrianton Adrianton et al., "Pemberdayaan Masyarakat Desa Tosale Melalui Inovasi Teknologi Pengolahan Sagu: Upaya Diversifikasi Pangan Dan Kemandirian Pangan Lokal Berkelanjutan: Empowering the Tosale Village Community Through Innovation in Sago Processing Technology: An Effort to Diversify Food and Sustainable Local Food Independence," *Jurnal Pengabdian Dan Pengembangan Masyarakat Indonesia* 4, no. 2 (2025): 352–62.

- Mariyam, Aprilia, Riska Widya Sari, Niti Wilujeng, Annisa Dwi Nur Hikmah, Wibi Riyandra Wibowo, Sonja Andarini, and Indah Respati Kusumasari. "Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Kearifan Lokal: Rencana Dan Pengembangan Produk Abon Nangka." *Abdimas Awang Long* 8, no. 2 (2025): 199–207.
- Maryanti, Sri, Siti Wiliyani, Rahman Dayani, Nila Rahayu, Emilia Septiani, Febrian Humaidi Sukmana, and Suprayanti Martia Dewi. "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pemanfaatan Sumber Pangan Lokal Sebagai Produk Inovatif Bernilai Tambah Di Desa Batu Mekar." *Jurnal Pepadu* 6, no. 3 (2025): 372–80.
- Mirratunnisya, Mirratunnisya, Putri Fara Dilla, Repka Natalia, and Iffah Muflihati. "Pengaruh Penggunaan Bahan Baku Terhadap Karakteristik Vegetable Abon." *Agroindustrial Technology Journal* 5, no. 1 (2021): 44–53.
- Sary, Fetty Poerwita, and Teguh Iman Santoso. "Inovasi Dalam Peningkatan Kesadaran Dan Pengelolaan Wisata Berbasis Komunitas Di Desa Tenjolaya Untuk Pembangunan Berkelanjutan." *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Pemberdayaan, Inovasi Dan Perubahan* 4, no. 6 (2024).
- Widowati, Indar, Hartati Hartati, and Zaenal Amirudin. "Kemasan Makanan Kuliner Tradisional 'Megono' Sebagai Upaya Memperpanjang Waktu Simpan Dan Daya Saing Produk." *Jurnal Litbang Kota Pekalongan* 15 (2018).
- Yovana, Kesi, Mutiara Mulya, Kayla Shafa, Kesya Mahelia, and Clarisya Aura. "Penyuluhan Rembug Desa Dan Pemanfaatan Teknologi Informasi Dalam Meningkatkan Perekonomian Desa Melung, Baturaden, Banyumas." *Jurnal Pustaka Dianmas* 4, no. 2 (2024): 149–55.