

Pemberdayaan Ekonomi Desa Wonosari Tugurejo Jawa Timur melalui Pelatihan Inovasi Produk Pangan Lokal Berbasis Potensi Alam

Wiwik Wahyuni¹, Slamet Fauzan ^{*2}, Surya Adi Saputra³, Binta Zulfia⁴

¹Fakultas Teknik, Universitas Negeri Malang, Indonesia

^{2,4}Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Malang, Indonesia

³Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Malang

*e-mail: slamet.fauzan.fe@um.ac.id

Abstrak

Desa Wonosari Tugurejo, Kabupaten Blitar memiliki potensi sumber daya lokal berupa ikan dan pisang yang berlimpah, namun belum dioptimalkan secara maksimal. Produksi ikan yang tinggi menghadapi permasalahan ketidakstabilan harga dan kerentanan terhadap kerusakan, sementara melimpahnya pisang menyebabkan rendahnya nilai jual. Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah sumber daya lokal melalui diversifikasi produk olahan ikan dan pisang guna mewujudkan kemandirian pangan masyarakat. Metode pelaksanaan terdiri atas empat tahap, yaitu: (1) persiapan dan identifikasi kebutuhan masyarakat, (2) pelatihan pengolahan pangan lokal dengan praktik pembuatan produk inovatif, (3) pelatihan pemasaran digital, serta (4) evaluasi dan monitoring berkelanjutan. Produk yang dikembangkan meliputi odimi (dimsum ikan), brownie cookies, kue satu, banana muffin, dan tiwul pisang berbahan dasar tepung ikan dan tepung pisang. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan nilai ekonomi yang signifikan tercatat, yaitu 100% untuk produk olahan ikan dan pisang, disertai peningkatan pemahaman pemasaran digital pada 85% peserta dan tingkat partisipasi aktif mencapai 92%. Keberlanjutan program memerlukan pendampingan lanjutan dan kolaborasi dengan berbagai pemangku kepentingan untuk memperluas jangkauan pasar dan menjadikan program ini sebagai model pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal yang berkelanjutan.

Kata kunci: Diversifikasi Produk, Kemandirian Pangan, Nilai Tambah, Sumber Daya Lokal

Abstract

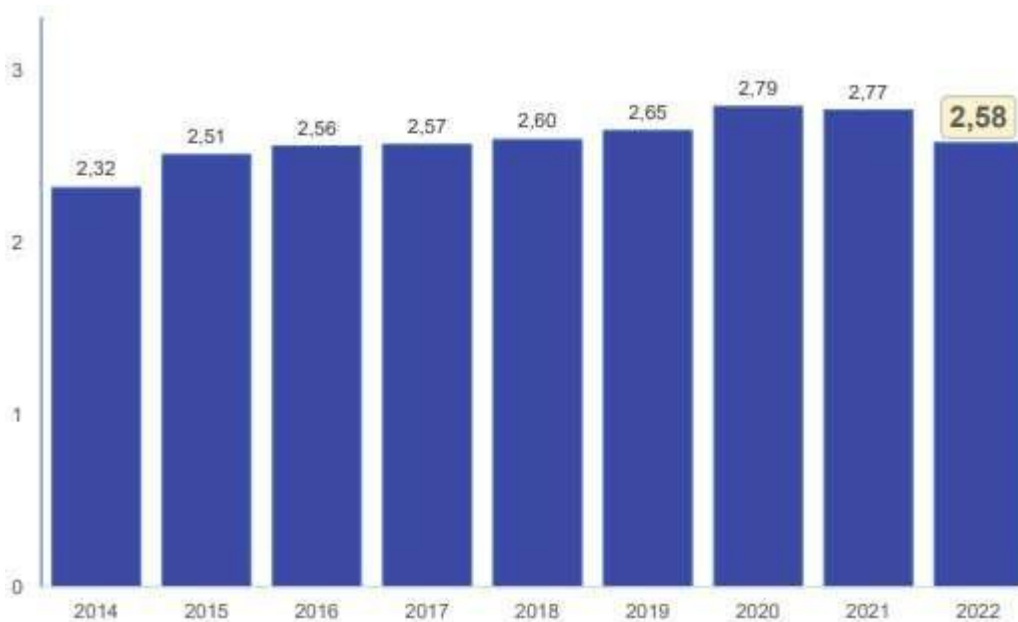
Wonosari Tugurejo Village, Blitar Regency, possesses abundant local resources, particularly fish and bananas, which have not yet been optimally utilized to increase added value and community welfare. High fish production faces challenges of price instability and perishability, while the abundance of bananas results in low market value. This community service program aims to enhance the added value of local resources through diversification of processed fish and banana products to achieve community food independence. The implementation method consisted of four stages: (1) preparation and identification of community needs, (2) local food processing training with innovative product-making practices, (3) digital marketing training, and (4) continuous evaluation and monitoring. Products developed include odimi (fish dim sum), brownie cookies, kue satu, banana muffins, and tiwul pisang made from fish flour and banana flour. The results demonstrated a significant increase in economic value, with 100% improvement recorded for fish and banana processed products, accompanied by enhanced digital marketing comprehension among 85% of participants and an active participation rate reaching 92%. Program sustainability requires continued mentoring and collaboration with various stakeholders to expand market reach and establish this program as a sustainable model of community empowerment based on local resource potential.

Keywords: Product Diversification, Food Sovereignty, Added Value, Local Resources

1. PENDAHULUAN

Berdasarkan data dari Kementerian Kelautan dan Perikanan (2022), sektor perikanan menyumbang sekitar 2,58% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional (Indonesia, 2024). Tren peningkatan yang konsisten, di mana kontribusi PDB perikanan terhadap PDB nasional meningkat dari 2,32 persen pada tahun 2014 menjadi 2,66 persen pada tahun 2023. Jawa Timur sebagai salah satu provinsi dengan potensi perikanan terbesar di Indonesia, dengan

produksi perikanan tangkap tertinggi secara nasional pada tahun 2022 yang mencapai 598.317 ton, serta ekspor komoditas perikanan tertinggi nasional. Berkontribusi signifikan terhadap produksi perikanan nasional. Kontribusi sektor perikanan tidak hanya penting dari aspek ekonomi, tetapi juga berperan vital dalam memastikan ketahanan pangan dan gizi nasional, di mana ikan merupakan sumber protein hewani yang paling terjangkau bagi sebagian besar masyarakat Indonesia. Selain itu, perikanan skala kecil merupakan tulang punggung bagi jutaan keluarga pesisir karena menyediakan lapangan kerja, menjadi sumber pendapatan utama, sekaligus membentuk basis ekonomi lokal, khususnya di wilayah pesisir.



Gambar 1. PDB Perikanan Terhadap PDB Nasional (%) 2014 - 2022 (Atas Dasar Harga Berlaku)
Sumber: Badan Pusat Statistik, 2025

Desa Wonosari Tugurejo terletak di Kecamatan Wates, Kabupaten Blitar, Jawa Timur, dengan luas wilayah sekitar 485 hektar. Kondisi geografis yang strategis dan kaya akan sumber daya alam menjadikan desa ini memiliki potensi besar untuk pengembangan sektor perikanan dan pertanian. Desa ini memiliki tanah vulkanik yang subur berkat letak dekat dengan Gunung Kelud, memungkinkan aktivitas pertanian dan perikanan berkembang dengan baik, data demografi tahun 2024, masyarakat Desa Wonosari Tugurejo terdiri dari sekitar 4.404 jiwa yang tersebar dalam 1.376 kepala keluarga. Struktur mata pencaharian penduduk didominasi oleh sektor primer, dengan rincian: nelayan (35%), petani (28%), buruh tani/nelayan (18%), pedagang (10%), dan sektor lainnya (9%). Tingkat pendidikan masyarakat menunjukkan bahwa 45% penduduk berpendidikan SD/ sederajat, 32% SMP/ sederajat, 18% SMA/ sederajat, dan hanya 5% yang mencapai pendidikan tinggi, mengindikasikan perlunya intervensi peningkatan kapasitas melalui pelatihan keterampilan praktis.

Dari aspek ekonomi, tingkat pendapatan rata-rata rumah tangga nelayan di Desa Wonosari Tugurejo berkisar antara Rp 1.500.000 hingga Rp 2.500.000 per bulan, dengan fluktuasi yang tinggi tergantung musim dan hasil tangkapan. Desa Tugurejo memiliki potensi perikanan yang signifikan, baik dari perikanan air tawar dengan komoditas utama ikan lele dan tawes dengan produksi rata-rata 15 ton per bulan, maupun perikanan laut dari Pantai Gurah yang menjadi sumber kehidupan bagi 480 nelayan lokal dengan total produksi mencapai 25 ton per bulan pada musim puncak. Namun, pada musim penghujan produksi menurun drastis hingga 60-70%, menyebabkan ketidakstabilan pendapatan nelayan. Selain potensi perikanan, desa ini juga memiliki sumber daya pertanian yang melimpah, khususnya pisang dengan luas lahan perkebunan mencapai 45 hektar dan produksi rata-rata 180 ton per tahun, didominasi oleh varietas pisang raja awak dan pisang kepok. Namun, tingginya produksi pisang sering kali tidak

diimbangi dengan sistem pemasaran dan pengolahan yang baik, menyebabkan harga jual di tingkat petani sangat rendah, berkisar Rp 2.000-3.000 per kilogram pada saat panen raya.

Konsumsi ikan memberikan manfaat kesehatan yang signifikan bagi masyarakat. Ikan merupakan sumber protein berkualitas tinggi dan kaya akan asam lemak omega-3 yang telah terbukti memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Penelitian menunjukkan bahwa konsumsi ikan secara rutin dapat membantu menurunkan risiko penyakit kardiovaskuler, termasuk serangan jantung dan stroke dengan cara mengurangi kadar kolesterol dalam darah dan meningkatkan kesehatan pembuluh darah. Studi menunjukkan bahwa suplementasi omega-3 dari ikan dapat menurunkan tekanan darah sistolik sebesar 4,5 mmHg dan diastolik 3,0 mmHg pada penderita hipertensi (Zambrano et al., 2014) Selain itu, ikan dapat meningkatkan kualitas gizi karena mengandung berbagai nutrisi penting termasuk vitamin D, vitamin B12, selenium, dan yodium. Penelitian menunjukkan bahwa konsumsi ikan dapat meningkatkan kecerdasan kognitif dan skor IQ anak karena kandungan omega-3 yang mendukung perkembangan fungsi otak. Konsumsi ikan secara teratur juga dapat membantu mengurangi gejala nyeri sendi pada penderita arthritis rheumatoid. Studi menunjukkan bahwa pasien arthritis yang mengonsumsi ikan tinggi omega-3 mengalami penurunan signifikan dalam skor aktivitas penyakit serta dapat mengurangi penggunaan obat anti-inflamasi hingga 75% (Inoue et al., 2015) Lebih lanjut, penelitian lain menunjukkan bahwa konsumsi ikan secara teratur meningkatkan aktivitas sel natural killer sebesar 37%, sehingga tubuh lebih tahan terhadap infeksi dan penyakit (Gutiérrez et al., 2019)

Pemanfaatan pangan lokal merupakan isu penting dalam upaya peningkatan ketahanan pangan dan kesejahteraan masyarakat di Indonesia. Penelitian menunjukkan bahwa pengembangan produk olahan pangan lokal dapat meningkatkan nilai tambah produk pertanian hingga 300% dan memberikan kontribusi signifikan terhadap pendapatan rumah tangga petani (Bara et al., 2025). Sejalan dengan itu, pemanfaatan pangan lokal sebagai aset ekonomi dapat memberikan nilai tambah tinggi melalui pendekatan teknologi dan kewirausahaan. Penelitian membuktikan bahwa pelatihan kewirausahaan yang dikombinasikan dengan transfer teknologi pengolahan pangan dapat meningkatkan pendapatan UMKM hingga 175% dalam waktu 6 bulan (Bambang et al., 2023). Hal ini diperkuat oleh studi empiris di Sumba Barat Daya menunjukkan bahwa penerapan teknologi tepat guna dalam pengolahan produk lokal berhasil meningkatkan harga jual produk secara signifikan serta menciptakan lapangan kerja baru di komunitas (Wijayanti et al., 2019).

Pengolahan ikan menjadi produk bernilai tambah telah terbukti efektif dalam meningkatkan pendapatan nelayan dan mengurangi kerugian akibat pembusukan. Mengenai pengolahan kerupuk ikan gabus menunjukkan bahwa diversifikasi produk ikan dapat meningkatkan nilai jual ikan dari Rp 25.000 per kilogram menjadi Rp 85.000 per kilogram dalam bentuk olahan, dengan margin keuntungan mencapai 65% (Tarantang, Raysad, et al., 2023). Pemanfaatan pisang sebagai bahan baku produk olahan juga menunjukkan potensi ekonomi yang signifikan. Penelitian oleh ...menunjukkan bahwa tepung pisang dapat mensubstitusi tepung terigu hingga 75% dalam pembuatan cookies dengan tingkat kesukaan konsumen yang baik serta menghasilkan produk dengan indeks glikemik lebih rendah.

Namun, tantangan yang dihadapi dalam optimalisasi pemanfaatan sumber daya lokal di Desa Wonosari Tugurejo tidak sederhana dan bersifat multidimensional. Produksi ikan yang melimpah sering kali tidak diiringi dengan strategi pengolahan dan preservasi yang tepat. Akibatnya, ikan yang memiliki karakteristik mudah rusak dengan masa simpan hanya 1-2 hari pada suhu ruang menyebabkan kerugian ekonomi yang signifikan bagi nelayan, diperkirakan mencapai 15-20% dari total hasil tangkapan (Soparue, 2021). Selain itu, kelebihan produksi pada musim puncak sering kali membuat harga ikan jatuh drastis di pasar lokal, dengan penurunan harga hingga 57% yang sangat merugikan nelayan. Masalah ini diperparah oleh kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam diversifikasi produk olahan ikan dan pisang. Hasil survei pendahuluan yang dilakukan tim pengabdian pada Maret 2025 terhadap 85 responden menunjukkan bahwa 78% responden tidak memiliki keterampilan pengolahan ikan selain penggaraman dan pengeringan tradisional, dan 82% tidak pernah mengolah pisang selain dijual dalam bentuk segar. Pada musim penghujan, kondisi menjadi semakin kompleks karena aktivitas penangkapan ikan sangat terbatas, menyebabkan pendapatan nelayan turun hingga 70%. Di sisi

lain, produksi pisang yang melimpah sepanjang tahun menghadapi permasalahan harga yang sangat murah pada saat panen raya, menyebabkan banyak petani mengalami kerugian. Kondisi ini memerlukan solusi inovatif berupa diversifikasi produk olahan yang dapat meningkatkan nilai tambah dan memperpanjang masa simpan kedua komoditas tersebut.

Berdasarkan analisis situasi tersebut, dapat dirumuskan permasalahan utama yang menjadi fokus kegiatan pengabdian ini: (1) Rendahnya nilai tambah produk perikanan dan pertanian karena dijual dalam bentuk segar tanpa pengolahan; (2) Tingginya kerugian pascapanen akibat karakteristik ikan yang mudah rusak dan melimpahnya pisang pada musim panen; (3) Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan pengolahan pangan di kalangan nelayan dan petani; (4) Ketidakstabilan pendapatan akibat fluktuasi musiman yang sangat tinggi; (5) Lemahnya akses pasar dan strategi pemasaran digital; dan (6) Belum terintegrasinya pemanfaatan sumber daya lokal dalam produk olahan yang inovatif.

Untuk menjawab permasalahan tersebut, kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah sumber daya lokal (ikan dan pisang) dan mewujudkan kemandirian pangan masyarakat Desa Wonosari Tugurejo melalui diversifikasi produk olahan yang inovatif, peningkatan kapasitas kewirausahaan, dan penguatan strategi pemasaran digital. Secara khusus, program ini bertujuan untuk: (1) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat (minimal 50 orang) dalam teknik pengolahan ikan dan pisang menjadi produk bernilai tambah; (2) Mengembangkan minimal 5 varian produk olahan inovatif berbasis ikan dan pisang yang memiliki nilai gizi tinggi dan daya simpan lebih lama; (3) Meningkatkan nilai tambah produk perikanan minimal 100% dan produk pisang minimal 100%; (4) Meningkatkan kapasitas pemasaran digital masyarakat dengan target minimal 70% peserta mampu membuat akun bisnis dan mengunggah konten produk secara mandiri; (5) Membangun model kemitraan antara akademisi, pemerintah desa, dan masyarakat dengan target terbentuknya minimal 2 kelompok usaha bersama; dan (6) Berkontribusi pada pencapaian ketahanan dan kemandirian pangan di tingkat desa melalui optimalisasi pemanfaatan sumber daya lokal.

2. METODE

Program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Wonosari Tugurejo, Kecamatan Wates, Kabupaten Blitar pada periode April hingga Juli 2025. Peserta yang terlibat sebanyak 50 orang yang terealisasi menjadi 35 peserta aktif, terdiri dari nelayan (40%), petani (25%), anggota PKK (20%), dan pelaku UMKM lokal (15%), dengan usia rata-rata 35–50 tahun dan mayoritas berpendidikan SMP hingga SMA. Metode pelaksanaan dirancang melalui pendekatan partisipatif berbasis pemberdayaan Masyarakat, dimana masyarakat dilibatkan secara aktif mulai dari identifikasi masalah, pelaksanaan pelatihan, hingga evaluasi bersama. Umpan balik dikumpulkan melalui diskusi kelompok terarah dan kuesioner refleksi pasca kegiatan untuk memastikan relevansi program dengan kebutuhan mitra.

Kegiatan dilaksanakan dalam empat tahap terstruktur sebagaimana diuraikan berikut ini. Tahap pertama (April 2025) adalah persiapan dan identifikasi kebutuhan melalui survei, wawancara mendalam dengan 85 responden, FGD, dan koordinasi dengan pemerintah desa serta UMKM. Tahap kedua (Mei–Juni 2025) adalah pelatihan pengolahan pangan lokal mencakup pembuatan 5 produk inovatif serta pengemasan dan pelabelan sesuai standar BPOM. Tahap ketiga (Juni 2025) adalah pelatihan pemasaran digital meliputi pembuatan akun bisnis, fotografi produk, copywriting, dan pengelolaan marketplace. Tahap keempat (Juli 2025) adalah evaluasi dan monitoring berkelanjutan melalui pre-test/post-test, observasi langsung, dan survei refleksi. Tahap pelatihan pengolahan pangan lokal dilaksanakan di Laboratorium Tata Boga Universitas Negeri Malang dengan metode pembelajaran berbasis praktik dengan rasio teori dan praktik 30:70, mencakup pembuatan 5 varian produk inovatif (odimi, brownie cookies, kue satu, banana muffin, dan tiwul pisang) serta teknik pengemasan dan pelabelan produk sesuai standar BPOM.

Tingkat ketercapaian keberhasilan program diukur melalui indikator kuantitatif dan kualitatif yang komprehensif. Pengukuran aspek kognitif dilakukan menggunakan pre-test dan post-test. Evaluasi dampak sosial ekonomi dilakukan melalui perbandingan harga jual produk

sebelum dan sesudah pelatihan serta survei refleksi yang diisi peserta pada akhir program. Aspek psikomotorik diukur melalui observasi langsung menggunakan rubrik penilaian keterampilan yang mencakup kemampuan peserta dalam mempraktikkan teknik pengolahan produk, dengan target minimal 70% peserta mampu membuat produk secara mandiri dengan kualitas baik.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat di Desa Wonosari Tugurejo dilakukan melalui empat tahapan utama yang terstruktur dan sistematis untuk mencapai tujuan peningkatan nilai tambah sumber daya lokal dan mewujudkan kedaulatan pangan. Tahap pertama merupakan tahap persiapan dan koordinasi, di mana tim pengabdian melakukan survei dan observasi lapangan untuk mengidentifikasi permasalahan utama masyarakat. Hasil observasi menunjukkan bahwa permasalahan tidak hanya terbatas pada ketidakpastian hasil tangkapan ikan, tetapi juga pada melimpahnya buah pisang yang berdampak pada rendahnya nilai jual di pasaran. Kondisi ini menyebabkan hasil pertanian, khususnya pisang, tidak termanfaatkan secara optimal dan tidak memberikan kontribusi ekonomi yang signifikan bagi masyarakat. Menanggapi temuan tersebut, tim segera melakukan koordinasi dengan pihak pemerintah desa sebagai mitra utama dalam pelaksanaan program.

Kegiatan koordinasi meliputi beberapa aktivitas kunci, yaitu koordinasi dengan pemerintah desa sebagai mitra utama program, koordinasi dengan pelaku UMKM untuk menentukan produk yang relevan dan memiliki potensi pasar yang baik, belanja bahan baku untuk pembuatan produk uji coba, serta uji coba produk di laboratorium Tata Boga Universitas Negeri Malang sebelum didiseminasikan kepada masyarakat. Tahap koordinasi ini sangat krusial karena melibatkan pemangku kepentingan lokal yang memahami kondisi riil masyarakat. Pemanfaatan pangan lokal merupakan isu penting sebagai upaya peningkatan ketahanan pangan dan kesejahteraan bagi masyarakat (Bara et al., 2025). Lebih lanjut, pemanfaatan pangan lokal sebagai aset ekonomi dapat memberikan nilai tambah tinggi melalui pendekatan teknologi dan kewirausahaan (Bambang et al., 2023).



Gambar 2. Koordinasi Tim Pengabdian dengan Pemerintah Desa

Tahap kedua merupakan tahap pelatihan pengolahan pangan lokal yang menjadi inti dari kegiatan pengabdian yang dilaksanakan. Tim pengabdian memilih lima produk utama sebagai fokus pelatihan, yaitu odimi (ontong ikan dimsum), kue satu, brownie cookies, banana muffin, serta tiwul pisang. Produk-produk tersebut dipilih mengingat masalah utama yakni melimpahnya bahan pangan lokal namun kurang dioptimalkan dalam hal pengolahannya. Odimi merupakan singkatan dari ontong ikan, adalah khas dimsum makanan Tiongkok yang terdiri dari berbagai jenis hidangan kecil, biasanya dikukus atau digoreng, dengan inovasi pada penggunaan ikan dan

tepung ikan sebagai bahan utama. Produk ini menjadi solusi inovatif untuk mengoptimalkan hasil tangkapan ikan yang melimpah, terutama saat musim panen. Dimsum berbahan ikan memberikan nilai tambah karena dapat disimpan lebih lama dan memiliki harga jual yang lebih tinggi dibanding ikan segar. Brownie cookies merupakan inovasi cookies cokelat yang berbahan dasar tepung pisang dan tepung ikan, bertekstur renyah dan beraroma coklat dengan sentuhan ikan yang memberi keunikan pada produk. Kue satu sebagai camilan tradisional diinovasi dengan menggunakan tepung pisang sebagai bahan utama, menghasilkan tekstur renyah dengan aroma pisang yang khas. Banana muffin dipilih karena kesederhanaan proses pembuatannya yang tidak memerlukan mixer, menghasilkan tekstur lembut dengan rasa manis dan aroma pisang yang khas. Terakhir, tiwul pisang sebagai makanan khas Jawa diinovasi dengan menggunakan pisang yang sudah dikeringkan, menghasilkan tekstur yang mirip dengan tiwul pada umumnya.



Gambar 3. Koordinasi Tim Pengabdian dengan UMKM

Seluruh proses pelatihan dilakukan secara berkelompok bersama Bapak Ibu Dosen Tim Pengabdian serta beberapa mahasiswa yang ikut terlibat dalam tahapan ini. Adapun secara garis besar langkah-langkah teknis yang dilakukan meliputi pemilihan bahan baku yang akan digunakan sebagai bahan uji coba di laboratorium Tata Boga Universitas Negeri Malang, praktik pembuatan produk sebelum dilakukan pelatihan kepada warga Desa Wonosari, pelaksanaan pengabdian dengan memberikan pelatihan pengolahan produk kepada masyarakat, serta pengemasan dan pelabelan dengan menggunakan kemasan plastik serta label nama produk yang telah diakomodasi oleh tim pengabdian. Pendekatan partisipatif dalam pelatihan ini sejalan dengan temuan Pasaribu et al. (2023) yang menyatakan bahwa pelatihan menu olahan ikan dapat meningkatkan ketahanan pangan lokal melalui transfer pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat.



Gambar 4. Proses Pembuatan Produk



Gambar 5. Hasil Produk Olahan Berbahan Baku Ikan dan Pisang



Gambar 6. Pelaksanaan Pelatihan

Tahap ketiga merupakan tahap pemasaran digital dan pengemasan yang menjadi aspek penting dalam memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan nilai jual produk. Materi yang disampaikan meliputi pembuatan akun bisnis, teknik mengambil foto produk yang menarik dengan pencahayaan alami, strategi menulis caption promosi, serta cara menjawab pertanyaan calon pembeli secara profesional. Meskipun saat ini warga sudah mengenal cara pemasaran melalui WhatsApp maupun media sosial seperti Facebook, penting untuk mempelajari strategi pemasaran secara terus menerus mengingat perkembangan dunia digital yang semakin cepat. Pelatihan pemasaran digital ini memberikan strategi yang lebih komprehensif untuk meningkatkan daya saing produk di pasar yang lebih luas. Tahap terakhir yakni dilakukan evaluasi dan monitoring secara berkala untuk menilai kemajuan program dan mengumpulkan umpan balik dari peserta.

3.2 Dampak dan Evaluasi

Untuk mengukur keberhasilan program pengabdian masyarakat ini, dilakukan evaluasi berbasis beberapa indikator kunci yang telah ditetapkan sebelum pelaksanaan program. Berdasarkan data pelaksanaan, capaian program menunjukkan hasil yang sangat memuaskan

dengan rata-rata tingkat keberhasilan mencapai 100% dari target yang ditetapkan. Indikator jumlah peserta pelatihan mencapai 100% dengan realisasi 35 orang dari target 30 orang, menunjukkan tingginya antusiasme masyarakat terhadap program ini. Variasi produk yang dikuasai mencapai 100% dimana seluruh peserta mampu memproduksi kelima jenis produk yang dilatihkan. Tingkat partisipasi aktif peserta mencapai 100% dengan realisasi 92% dari target 80%, mengindikasikan keterlibatan penuh masyarakat dalam setiap tahapan kegiatan. Seluruh produk berhasil diproduksi dengan kualitas yang baik mencapai 100% dari target, dan pemahaman tentang pemasaran digital mencapai 100% dengan realisasi 85% dari target 70%. Capaian yang melampaui target ini menunjukkan bahwa program pengabdian telah berhasil meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengolah sumber daya lokal menjadi produk bernilai tambah.

Program ini memberikan dampak signifikan terhadap peningkatan nilai tambah sumber daya lokal melalui diversifikasi produk olahan. Perbandingan nilai ekonomi sebelum dan sesudah program menunjukkan peningkatan yang substantial, dimana ikan segar dengan harga Rp 25.000 per kilogram dapat diolah menjadi odimi dengan harga Rp 50.000 per 500 gram, menghasilkan peningkatan nilai sebesar 100%. Pisang yang sebelumnya hanya dihargai Rp 8.000 per kilogram dapat diolah menjadi banana muffin dengan harga Rp 35.000 per 6 pieces (peningkatan 338%), kue satu seharga Rp 30.000 per 500 gram dan tiwul pisang seharga Rp 25.000 per 500 gram. Peningkatan nilai ekonomi ini sejalan dengan temuan Tarantang et al. (2023) yang menyatakan bahwa pengolahan produk perikanan dapat meningkatkan nilai tambah dan memberikan alternatif sumber pendapatan bagi masyarakat.

Berdasarkan evaluasi yang dilakukan, terdapat beberapa faktor yang mendukung keberlanjutan program. Faktor pendukung meliputi ketersediaan bahan baku lokal yang melimpah sepanjang tahun, antusiasme masyarakat yang tinggi dengan tingkat partisipasi aktif mencapai 92%, dukungan penuh dari pemerintah desa dalam penyediaan fasilitas dan koordinasi kegiatan, produk yang dihasilkan memiliki nilai jual yang kompetitif di pasar, serta peningkatan kapasitas masyarakat dalam pengelolaan usaha berbasis sumber daya lokal. Namun demikian, masih terdapat beberapa tantangan yang perlu diatasi untuk menjamin keberlanjutan program, antara lain perlunya pendampingan lanjutan untuk memastikan konsistensi produksi dan kualitas produk, akses permodalan untuk pengembangan skala usaha yang masih terbatas, kapasitas manajemen keuangan usaha yang perlu ditingkatkan, serta kolaborasi dengan stakeholder eksternal untuk perluasan pasar yang masih perlu dikembangkan.

3.3 Pembahasan

Program pengabdian masyarakat ini berkontribusi nyata terhadap pencapaian kedaulatan pangan melalui beberapa aspek strategis. Pertama, diversifikasi pangan lokal dengan mengubah ikan dan pisang menjadi berbagai produk olahan bernilai tambah yang dapat menjadi alternatif konsumsi masyarakat. Kedua, pengurangan ketergantungan terhadap produk impor dengan memanfaatkan sumber daya lokal secara optimal dan berkelanjutan. Ketiga, peningkatan ketahanan pangan dengan menciptakan alternatif pangan bergizi berbasis bahan baku lokal yang mudah diakses masyarakat. Keempat, pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui peningkatan pendapatan pelaku UMKM dan nelayan yang sebelumnya menghadapi masalah fluktuasi harga dan daya simpan produk yang terbatas. Hal ini sejalan dengan konsep kedaulatan pangan yang menekankan pada hak masyarakat untuk menentukan sistem pangan mereka sendiri berdasarkan sumber daya lokal yang tersedia.

Secara keseluruhan, hasil program ini konsisten dengan temuan berbagai penelitian pengabdian sejenis. Tarantang et al. (2023) melaporkan bahwa pelatihan pengolahan produk perikanan di Desa Lembeng mampu meningkatkan nilai jual ikan dari Rp 25.000 menjadi Rp 85.000 per kilogram dalam bentuk kerupuk gabus, dengan margin keuntungan 65%. Hasil kegiatan di Desa Wonosari Tugurejo menunjukkan pola serupa, di mana produk olahan ikan (odimi) meningkatkan nilai jual hingga 100%. Demikian pula, Bara et al. (2025) menegaskan bahwa pendekatan pelatihan partisipatif pengolahan pangan lokal berbasis singkong dan pisang di Desa Retraen, Kupang, berhasil meningkatkan partisipasi masyarakat dan memperkuat ketahanan pangan desa. Selain indikator kuantitatif, terdapat indikator non-kuantitatif yang tak

kalah penting: meningkatnya kepercayaan diri peserta dalam berwirausaha, tumbuhnya kolaborasi antarwarga dalam proses produksi, serta munculnya inisiatif pembentukan kelompok usaha bersama. Dari sisi tantangan, pelaksanaan di lapangan menemui beberapa hambatan seperti keterbatasan fasilitas produksi skala rumah tangga, fluktuasi ketersediaan bahan baku ikan pada musim paceklik, dan tingkat literasi digital peserta yang beragam. Tantangan-tantangan ini menjadi pembelajaran berharga (*lesson learned*) untuk penyempurnaan program pengabdian serupa di masa mendatang.



Gambar 7. Foto Bersama Masyarakat Desa Wonosari Setelah Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

Untuk menjamin keberlanjutan program tersebut, pendampingan lanjutan menjadi hal krusial untuk terus dilakukan. Kolaborasi dengan stakeholder di luar akademisi seperti dinas terkait maupun investor juga diperlukan untuk memperluas jangkauan pasar dan dukungan. Strategi keberlanjutan yang direkomendasikan meliputi pendampingan berkala dengan monitoring setiap bulan selama 6 bulan pertama pasca pelatihan, pelatihan lanjutan untuk pengembangan varian produk dan inovasi kemasan yang lebih menarik, kemitraan strategis dengan dinas perdagangan, dinas koperasi UMKM, serta investor untuk perluasan pasar, pengurusan sertifikasi produk seperti izin PIRT dan sertifikasi halal untuk meningkatkan kepercayaan konsumen, serta pengembangan pasar melalui penetrasi ke pasar modern dan online marketplace. Dengan capaian keberhasilan sebesar 100%, program ini telah berhasil melampaui target yang ditetapkan dan berpotensi menjadi model pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal yang berkelanjutan dan berdampak luas, sebagaimana diharapkan dalam konsep pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pelatihan kewirausahaan dan akses pembiayaan (Bambang et al., 2023)

Untuk mengukur keberhasilan program pengabdian masyarakat ini, dilakukan evaluasi berbasis beberapa indikator kunci:

1. Indikator Keberhasilan

Berikut adalah perhitungan keberhasilan program berdasarkan data pelaksanaan:

Tabel 1. Indikator Keberhasilan Program

No	Indikator	Target	Realisasi	Persentase Capaian
1	Jumlah peserta pelatihan	30 orang	35 orang	>100%
2	Variasi produk yang dikuasai	5 produk	5 produk	100%
3	Tingkat partisipasi aktif	80%	92%	>100%
4	Produk berhasil diproduksi	5 jenis	5 jenis	100%
5	Pemahaman pemasaran digital	70%	85%	>100%

Program ini memberikan dampak signifikan terhadap peningkatan nilai tambah sumber daya lokal:

Perbandingan Nilai Ekonomi Sebelum dan Sesudah Program:

Tabel 2. Perbandingan Nilai Ekonomi

Komoditas	Harga Mentah (Rp/kg)	Harga Olahan (Rp/unit)	Peningkatan Nilai
Ikan segar	25.000	50.000 (Odimi, 500g)	100%
Pisang	8.000	35.000 (Banana Muffin, 6 pcs)	>100%
Pisang	8.000	30.000 (Kue Satu, 500g)	>100%
Pisang	8.000	25.000 (Tiwul Pisang, 500g)	>100%

Jurnal versi cetak dicetak dengan warna hitam putih, penulis sebaiknya menyesuaikan gambar dengan kondisi tersebut. Contoh peletakan serta penamaan gambar seperti pada Gambar 1, Gambar 2, dan contoh menampilkan diagram pada Gambar 3. Setelah maupun sebelum gambar dan tabel diberikan space sebanyak 1 baris.

4. KESIMPULAN

Program pengabdian masyarakat di Desa Wonosari Tugurejo berhasil meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengolah sumber daya lokal menjadi produk pangan bernilai tambah. Sebanyak 35 peserta dari kalangan nelayan, petani, anggota PKK, dan pelaku UMKM berhasil menguasai lima varian produk inovatif (odimi, brownie cookies, kue satu, banana muffin, dan tiwul pisang) dengan capaian keberhasilan program mencapai 100% dari target yang ditetapkan. Peningkatan nilai ekonomi yang signifikan tercatat, yaitu 100% untuk produk olahan ikan dan pisang, disertai peningkatan pemahaman pemasaran digital pada 85% peserta dan tingkat partisipasi aktif mencapai 92%.

Keberhasilan program ini tidak terlepas dari beberapa faktor kunci, antara lain pendekatan partisipatif yang melibatkan masyarakat secara aktif sejak tahap identifikasi hingga evaluasi, dukungan penuh dari pemerintah desa, serta ketersediaan bahan baku lokal yang melimpah sepanjang tahun. Pembelajaran penting dari pelaksanaan program ini mencakup pentingnya uji coba produk di laboratorium sebelum didiseminasikan kepada masyarakat, perlunya penyesuaian materi pelatihan digital sesuai tingkat literasi peserta, serta pentingnya keterlibatan tokoh masyarakat dalam membangun kepercayaan peserta. Hambatan yang dijumpai, seperti keterbatasan fasilitas produksi skala rumah tangga dan fluktuasi ketersediaan bahan baku pada musim paceklik, menjadi masukan berharga bagi perencanaan program pengabdian serupa di masa mendatang.

Keberlanjutan program ini memerlukan strategi yang terencana dan kolaboratif. Rekomendasi utama meliputi: (1) pendampingan berkala setiap bulan selama enam bulan pertama pasca pelatihan untuk menjaga konsistensi kualitas produksi; (2) fasilitasi akses permodalan melalui kemitraan dengan dinas koperasi dan UMKM serta lembaga keuangan mikro; (3) pengurusan sertifikasi produk (izin PIRT dan sertifikasi halal) guna meningkatkan kepercayaan konsumen; (4) penetrasi ke pasar modern dan online marketplace untuk memperluas jangkauan pemasaran; serta (5) replikasi model kemitraan akademisi-pemerintah desa-masyarakat ini di desa-desa lain dengan potensi lokal serupa, agar program ini dapat berkontribusi nyata terhadap pencapaian kemandirian pangan dan peningkatan kesejahteraan masyarakat desa secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Universitas Negeri Malang dan Pemerintah Desa Wonosari Tugu Rejo Kabupaten Blitar atas dukungan dan kolaborasinya.

DAFTAR PUSTAKA

- Bambang, Azis, A. A., Kalsum, U., Akmal, S., Alfiana, & Almahdali, F. (2023). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pelatihan Kewirausahaan dan Akses Pembiayaan. *East Journal of Innovative Community Services*, 1(03), 142–155. <https://doi.org/10.58812/ejincs.v1i03.122>
- Bara, A. P., Kodo, Y., Indriyati, I., Peten, Y. P., Ethelbert, Y. K., & Kaha, H. L. (2025). Peningkatan Keterampilan Pengelolaan Produk Olahan Pangan Lokal melalui Pelatihan di Desa Retraen, Kecamatan Amarasi Selatan, Kabupaten Kupang. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 5(4), 1287–1296. <https://doi.org/10.54082/jamsi.1910>
- Gutiérrez, S., Svahn, S. L., & Johansson, M. E. (2019). Effects of omega-3 fatty acids on immune cells. *International Journal of Molecular Sciences*, 20(20). <https://doi.org/10.3390/ijms20205028>
- Indonesia, R. (2024). *Capaian Kinerja Capaian Indikator Kinerja*.
- Inoue, Y., Nakajima, A., Tanaka, E., Inoue, E., Kobayashi, A., Hoshi, D., Sugimoto, N., Seto, Y., Taniguchi, A., Momohara, S., & Yamanaka, H. (2015). Effect of smoking on remission proportions differs between male and female patients with rheumatoid arthritis: A study based on the IORRA survey. *Journal of Rheumatology*, 42(7), 1083–1089. <https://doi.org/10.3899/jrheum.140376>
- Pasaribu, W., Pah, T. I. B. K., Suleman, Sogen, K. D. P., Ngefak, P. M., & Neolaka, G. O. O. (2023). Pelatihan Menu Olahan Ikan Hasil Akuakultur untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Lokal di Buraen. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 3(4), 1766–1775. <https://doi.org/10.33379/icom.v3i4.3446>
- Soparue, C. (2021). Peningkatan Pengetahuan Tentang Manfaat Konsumsi Ikan Melalui Kegiatan Sosialisasi “Gemar Makan Ikan-Gemarikan” Pada Anak Sekolah Dasar Negeri 5, Kecamatan Amahai, Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Kepulauan Lahan Kering*, 2(2), 46–53. <https://doi.org/10.51556/jpkmkelaker.v2i2.161>
- Tarantang, J., Rasyad, A., Mutakaruma, A., Ulpah, A., P, D. C. E., Abdurrahim, M. I., Dahlia, M., Putri, S. W., & Marliyana, S. (2023). *Abdimas Galuh mencapai kad ar air 12 %*. *Pakpahan and Nelinda (2019)*, menyatakan bahwa biskuit merupakan salah satu produk ekstrusi yang mengalami peningkatan volume , membentuk. 5, 79–89.
- Tarantang, J., Raysad, A., Mutakarima, A., Ulpah, A., Sapitri, B., Cahyadi E P, D., Abdurahim, M. I., Dahlia, M., Nurtawati, N., Putri, S. W., & Marlina, S. (2023). Pelatihan Pengolahan Kerupuk Ikan Haruan (Gabus) Pada Masyarakat Desa Lembeng Barito Selatan. *Abdimas Galuh*, 5(1), 79. <https://doi.org/10.25157/ag.v5i1.8880>
- Wijayanti, F., Carolina, Karim, M. A., & Sudaryanto, A. (2019). Coffee-based appropriate technology implementation for community empowerment: Lesson learnt from rural community in Sumba Barat Daya. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 374(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/374/1/012026>
- Zambrano, S., Blanca, A. J., Ruiz-Armenta, M. V., Miguel-Carrasco, J. L., Arévalo, M., Mate, A., & Vázquez, C. M. (2014). L-carnitine attenuates the development of kidney fibrosis in hypertensive rats by upregulating PPAR- γ . *American Journal of Hypertension*, 27(3), 460–470. <https://doi.org/10.1093/ajh/hpt268>

Halaman ini dikosongkan