

Peningkatan Keterampilan Pengelolaan Produk Olahan Pangan Lokal melalui Pelatihan di Desa Retraen, Kecamatan Amarasi Selatan, Kabupaten Kupang

**Adventina Pranata Bara*¹, Yohanes Kodo², Indriyati³, Yasinta Palan Peten⁴,
Yohanes Kornelius Ethelbert⁵, Hendrikus Likusina Kaha⁶**

^{1,2,3,4,5,6}Administrasi Publik, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Katolik Widya Mandira, Kupang, Indonesia

*e-mail: adventinapranatabara@gmail.com¹, henkodo478@gmail.com², indrisutrisno770@gmail.com³, yasintapeten@gmail.com⁴, ethgatus@unwira.ac.id⁵, Kahahendrikus2@gmail.com⁶

Abstrak

Desa Retraen, Kecamatan Amarasi Selatan, Kabupaten Kupang, memiliki potensi besar dalam pengembangan produk pangan lokal seperti singkong dan pisang. Namun, keterbatasan keterampilan pengolahan dan minimnya akses pasar menjadi hambatan utama dalam pemanfaatan potensi tersebut. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan kapasitas aparatur desa dan masyarakat melalui pelatihan teknis, pendampingan produksi, serta pengenalan strategi pemasaran berbasis digital. Program dilaksanakan dalam bentuk pelatihan langsung dan praktik produksi bersama, dengan pendekatan partisipatif. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman, keterampilan teknis, dan motivasi peserta untuk berwirausaha. Sebanyak 15 peserta berhasil memproduksi olahan pangan berbasis singkong dan pisang serta menerapkan pemasaran secara daring melalui media sosial dan platform digital lainnya. Dampak langsung dari kegiatan ini meliputi bertambahnya variasi produk siap jual, peningkatan partisipasi masyarakat dalam kegiatan ekonomi, dan tumbuhnya kesadaran terhadap potensi pangan lokal sebagai sumber penghasilan. Program ini memberikan kontribusi nyata dalam memperkuat ketahanan pangan dan meningkatkan pendapatan masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya lokal secara berkelanjutan. Ke depan, kolaborasi lebih lanjut dengan pemerintah daerah dan peningkatan infrastruktur digital diharapkan dapat mendukung keberlanjutan program.

Kata Kunci: Kewirausahaan, Pangan Lokal, Pemberdayaan Masyarakat, Pengembangan Keterampilan, Produk Olahan

Abstract

Retraen Village, South Amarasi District, Kupang Regency, has great potential in developing local food products such as cassava and bananas. However, limited processing skills and minimal market access are the main obstacles in utilizing this potential. This community service activity aims to increase the capacity of village officials and the community through technical training, production assistance, and introduction to digital-based marketing strategies. The program is implemented in the form of direct training and joint production practices, with a participatory approach. The results of the activity showed a significant increase in understanding, technical skills, and motivation of participants to become entrepreneurs. A total of 15 participants succeeded in producing cassava and banana-based food products and implementing online marketing through social media and other digital platforms. The direct impacts of this activity include increasing the variety of ready-to-sell products, increasing community participation in economic activities, and growing awareness of the potential of local food as a source of income. This program makes a real contribution to strengthening food security and increasing community income through sustainable utilization of local resources. In the future, further collaboration with local governments and improving digital infrastructure are expected to support the sustainability of the program.

Keywords: Community Empowerment, Entrepreneurship, Processed Products, Local Food, Skills Development

1. PENDAHULUAN

Pemanfaatan pangan lokal sebagai sumber daya potensial dalam pembangunan ekonomi pedesaan merupakan isu penting dalam upaya meningkatkan ketahanan pangan dan kesejahteraan masyarakat. Di Desa Retraen, Kecamatan Amarasi Selatan, Kabupaten Kupang, terdapat potensi bahan pangan lokal seperti jagung, singkong, ubi jalar, pisang, dan kelor yang

melimpah. Namun, permasalahan utama yang dihadapi masyarakat mitra di desa ini adalah rendahnya keterampilan dalam pengelolaan dan pengolahan bahan pangan lokal menjadi produk olahan yang bernilai tambah tinggi dan memiliki daya saing pasar.

Ketahanan pangan merupakan pilar utama dalam pembangunan berkelanjutan, terutama di wilayah pedesaan yang memiliki potensi sumber daya alam melimpah namun masih menghadapi berbagai keterbatasan dalam pemanfaatannya. Dalam konteks Indonesia, pembangunan ekonomi pedesaan sangat erat kaitannya dengan pemanfaatan pangan lokal yang berkelanjutan dan berbasis potensi wilayah. Pangan lokal tidak hanya berfungsi sebagai sumber nutrisi, tetapi juga sebagai aset ekonomi yang dapat dikembangkan menjadi produk bernilai tambah tinggi melalui pendekatan teknologi dan kewirausahaan (Setiawan, D., & Maulana, 2021).

Pentingnya pengembangan pangan lokal tidak hanya relevan dalam skala desa, tetapi juga menjadi bagian dari strategi nasional dalam memperkuat ketahanan pangan dan mengurangi ketergantungan pada produk impor. Badan Ketahanan Pangan Indonesia dalam berbagai programnya mendorong diversifikasi pangan berbasis potensi lokal sebagai upaya menciptakan sistem pangan yang tangguh dan mandiri. Di berbagai wilayah Indonesia, pangan lokal seperti singkong, sagu, dan jagung telah diakui sebagai sumber karbohidrat alternatif yang mampu menopang ketahanan pangan nasional, terutama di tengah gejolak harga bahan pangan global.

Dari sisi ekonomi, pengembangan produk olahan pangan lokal berperan dalam mendorong pertumbuhan sektor ekonomi mikro dan menengah (UMKM), yang terbukti menyerap tenaga kerja dan memberikan kontribusi signifikan terhadap Produk Domestik Regional Bruto (PDRB). Oleh karena itu, upaya peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengelola dan memasarkan produk pangan lokal memiliki nilai strategis, baik secara sosial maupun ekonomi.

Permasalahan ini terlihat dari hasil survei awal yang menunjukkan bahwa sebagian besar pelaku usaha rumah tangga di desa Retraen masih mengolah bahan pangan secara tradisional, tanpa inovasi teknologi pengolahan, teknik pengemasan yang memadai, atau pemahaman tentang standar keamanan pangan. Selain itu, hasil produk olahan belum memiliki kualitas yang konsisten dan belum mampu menembus pasar yang lebih luas, baik lokal maupun regional. Ketidakterampilan dalam mengelola produk olahan pangan lokal ini berdampak pada rendahnya pendapatan masyarakat serta terhambatnya pengembangan kewirausahaan di desa tersebut. Beberapa faktor penyebabnya antara lain: kurangnya pengetahuan tentang diversifikasi produk pangan (Andriani, D., Nugraha, M., & Pramudito, 2021), lemahnya akses terhadap pelatihan dan pendampingan teknis (Rahayu, S., Yuniarti, T., & Hadi, 2022), serta minimnya literasi kewirausahaan berbasis potensi lokal (Sari, N. R., Fitriani, D., & Zulfa, 2023).

Sebagai perbandingan, sejumlah desa di wilayah Indonesia Timur dan Tengah telah berhasil mengembangkan produk pangan lokal menjadi usaha bernilai ekonomi tinggi. Misalnya, di Desa Cibatok II, Kabupaten Bogor, pelatihan olahan berbasis singkong dan daun kelor berhasil menciptakan produk yang dipasarkan melalui e-commerce lokal dan memperoleh respon pasar yang baik (Azra, 2024). Demikian pula, di Desa Sindangkarya Karawang, pendekatan pelatihan fungsional berbasis pangan lokal menghasilkan produk minuman herbal dan makanan ringan yang diminati pasar daring (Kurniasari, R., Hartati, W., & Saputro, 2024). Keberhasilan di desa-desa ini menunjukkan bahwa, dengan pendekatan yang tepat, masyarakat desa mampu bertransformasi menjadi pelaku ekonomi yang produktif dan inovatif, tanpa harus meninggalkan identitas pangan lokal mereka. (Leiwakabessy, J., Sapulette, J., & Matakana, 2024), menunjukkan bahwa pendekatan berbasis pangan lokal mampu mendorong partisipasi aktif dan kreasi produk baru di tingkat rumah tangga. Ini mengindikasikan bahwa intervensi serupa dapat direplikasi di Desa Retraen.

Sejumlah penelitian menunjukkan bahwa peningkatan keterampilan melalui pelatihan berbasis potensi lokal terbukti mampu meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk olahan. Misalnya, pelatihan teknik pengolahan pangan berbasis teknologi tepat guna dapat meningkatkan mutu produk dan memperluas pasar (Putri, D. A., Ningsih, T., & Rahmawati, 2020); (Nugraheni, R., Surono, R., & Wibowo, 2021) Pelatihan juga memberikan dampak signifikan terhadap perubahan perilaku usaha kecil dalam manajemen mutu dan pemasaran (Fadhilah, R., Santosa, D., & Purwanti, 2022). Selain itu, literasi kewirausahaan melalui pelatihan terpadu berbasis komunitas

terbukti efektif dalam meningkatkan kemandirian ekonomi rumah tangga (Hakim, L., Sari, M., & Nugroho, 2023). Model pelatihan kewirausahaan terpadu juga terbukti mampu meningkatkan kemandirian ekonomi rumah tangga sebagaimana ditunjukkan oleh penelitian (Wulandari, D., & Prasetyo, 2020).

Oleh karena itu, solusi yang ditawarkan dalam kegiatan pengabdian ini adalah menyelenggarakan pelatihan peningkatan keterampilan pengelolaan produk olahan pangan lokal secara sistematis, yang mencakup:

- a. Identifikasi potensi pangan lokal dan produk olahan potensial,
- b. Pelatihan teknik pengolahan dan diversifikasi produk,
- c. Pelatihan pengemasan dan pelabelan sesuai standar,
- d. Pengenalan strategi pemasaran berbasis digital.

Kegiatan ini akan melibatkan pendekatan partisipatif dan berbasis kebutuhan mitra (need-based approach), sehingga solusi yang diberikan bersifat aplikatif dan berkelanjutan. Dengan demikian, tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan keterampilan masyarakat Desa Retraen dalam mengelola produk olahan pangan lokal melalui pelatihan terpadu, sehingga mampu menciptakan produk yang bernilai tambah, berdaya saing, dan berkontribusi pada peningkatan ekonomi lokal.

2. METODE

Kegiatan ini dilaksanakan melalui tiga tahapan utama yang disusun secara sistematis: pra-kegiatan (sosialisasi), pelaksanaan (praktik pembuatan produk), dan pasca-kegiatan (pemasaran digital serta evaluasi hasil kegiatan). Adapun waktu pelaksanaan kegiatan adalah pada hari Jumat, 25 April 2025, bertempat di Aula Desa Retraen. Kegiatan ini diikuti oleh 15 peserta, yang mayoritas merupakan ibu rumah tangga berusia antara 20 hingga 35 tahun yang berdomisili di Desa Retraen.

2.1. Pra-Kegiatan (Tahap Sosialisasi)

Pada tahap ini, peserta diberikan pemahaman mendasar mengenai pentingnya pengolahan bahan pangan lokal sebagai bentuk pemanfaatan potensi desa dan peluang usaha yang dapat dikembangkan. Fokus utama adalah pada pengolahan produk keripik singkong dan pisang coklat keju sebagai dua komoditas lokal yang mudah diakses dan memiliki potensi pasar. Sosialisasi mencakup:

- Pengenalan alat dan bahan yang digunakan dalam proses produksi, seperti alat pengiris singkong, wajan penggorengan, kompor, timbangan, serta kemasan plastik kedap udara.
- Materi dasar kewirausahaan, termasuk konsep nilai tambah produk, pentingnya inovasi, dan perhitungan harga pokok produksi (HPP) sederhana.
- Pengenalan teknik pemasaran digital, khususnya penggunaan media sosial seperti Facebook sebagai media promosi dan interaksi dengan calon pembeli.

Metode penyampaian dilakukan secara interaktif, yaitu melalui presentasi visual, diskusi kelompok, dan tanya jawab. Untuk meningkatkan pemahaman, peserta diberikan contoh-contoh produk olahan dari daerah lain yang sukses menembus pasar daring.

2.2. Pelaksanaan (Tahap Praktik Pembuatan Produk)

Pada tahap ini, peserta dilibatkan secara aktif dalam praktik langsung pembuatan dua jenis produk: keripik singkong dan pisang coklat keju. Proses ini bertujuan meningkatkan keterampilan teknis dan manajerial dalam produksi pangan lokal.

Langkah-langkah yang dilakukan meliputi:

- Pemilihan bahan baku lokal yang berkualitas tinggi dengan memperhatikan kriteria seperti tingkat kematangan, tekstur, dan kesegaran.
- Proses pengolahan bahan, seperti pengupasan dan pengirisan singkong dengan alat manual, perendaman dalam larutan bumbu (untuk keripik), pencelupan pisang ke adonan tepung, serta teknik penggorengan yang higienis.

- Teknik pengemasan, di mana peserta belajar menggunakan kemasan yang menarik dan higienis, termasuk pelabelan sederhana seperti nama produk, tanggal produksi, dan komposisi bahan.

Kegiatan dilakukan secara berkelompok untuk mendorong kerja sama dan saling belajar antar peserta. Setiap kelompok diberikan tanggung jawab untuk menyelesaikan satu batch produk, kemudian hasilnya dievaluasi secara bersama-sama dengan bimbingan fasilitator.

Selama praktik, ditekankan prinsip-prinsip Good Manufacturing Practices (GMP) sederhana seperti menjaga kebersihan tangan dan alat. Ini bertujuan membiasakan peserta terhadap standar minimal produksi pangan yang aman dan berkualitas.

2.3. Pasca-Kegiatan (Tahap Pemasaran Digital dan Evaluasi)

Setelah peserta menyelesaikan praktik produksi, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan pemasaran digital sebagai upaya menjembatani produk dengan konsumen. Fokus utamanya adalah memperluas akses pasar melalui platform digital dengan biaya rendah.

Materi yang diberikan antara lain:

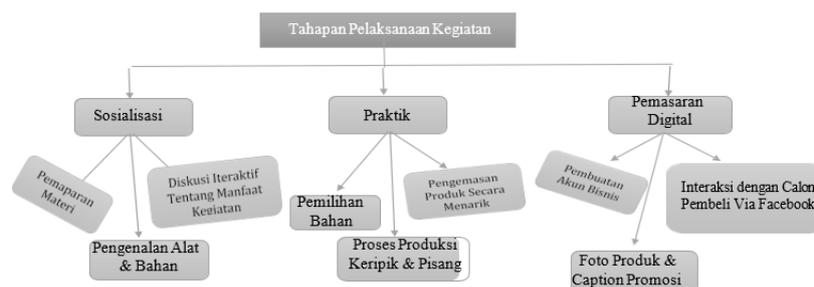
- Pembuatan akun Facebook Bisnis dan pengaturan profil produk.
- Teknik pengambilan foto produk menggunakan pencahayaan alami dan latar belakang sederhana untuk menghasilkan gambar yang menarik.
- Penulisan caption promosi yang persuasif dan informatif, mencakup keunikan produk, harga, dan kontak pemesanan.
- Strategi interaksi dengan calon pembeli, seperti membalas pesan secara cepat dan ramah, serta menanggapi komentar dengan baik.

Selain pelatihan teknis, dilakukan juga evaluasi kegiatan, yang meliputi:

- Evaluasi partisipatif, yaitu kuesioner dan wawancara singkat untuk mengukur pemahaman, kepuasan, dan saran dari peserta.
- Evaluasi kualitas produk, dengan indikator rasa, kerenyahan, tampilan kemasan, dan daya tarik visual.
- Evaluasi keberhasilan pemasaran digital, dengan mengamati akun bisnis yang dibuat, jumlah unggahan, dan interaksi awal yang terjadi dalam 3 hari setelah pelatihan.

Melalui tahapan ini, peserta tidak hanya memperoleh keterampilan teknis produksi, tetapi juga kemampuan strategis dalam memasarkan produk secara digital. Diharapkan mereka mampu menjalankan usaha mandiri dan memperluas jangkauan pasar secara berkelanjutan.

Berdasarkan penjelasan ketiga tahapan pelaksanaan kegiatan diatas, maka dapat digambarkan bagan seperti pada gambar 1.



Gambar 1. Tahap Pelaksanaan Kegiatan Peningkatan Keterampilan Pengelolaan Produk Olahan pangan lokal kripik singkong dan pisang coklat keju.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Peningkatan Keterampilan Pengelolaan Produk Olahan Pangan Lokal melalui Pelatihan di Desa Retraen, Kecamatan Amarasi Selatan, Kabupaten Kupang, pada 25 April 2025. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk bernilai ekonomi, melalui tiga tahapan utama, yaitu: sosialisasi, praktik pembuatan produk, dan pemasaran digital.

3.1. Tahap Sosialisasi

Tahap ini membentuk dasar pemahaman peserta terhadap pentingnya pemanfaatan pangan lokal, khususnya singkong dan pisang, sebagai bahan baku usaha rumahan. Materi yang diberikan mencakup pengenalan potensi ekonomi desa, dasar-dasar kewirausahaan, serta konsep nilai tambah produk pangan lokal. Selain itu, peserta juga diperkenalkan pada alat-alat pengolahan dan kemasan sederhana, serta model-model usaha kecil yang telah sukses di daerah lain.

Metode penyampaian yang interaktif dan partisipatif terbukti efektif. Peserta menunjukkan antusiasme tinggi, tercermin dari banyaknya pertanyaan yang diajukan dan keterlibatan aktif dalam diskusi. Ini mengindikasikan bahwa masyarakat memiliki minat besar terhadap pengembangan ekonomi berbasis sumber daya lokal.



Gambar 2. Sosialisasi kepada Masyarakat

3.2. Tahap Praktik Pembuatan Produk

Tahap ini merupakan inti dari kegiatan, di mana peserta dilibatkan langsung dalam proses produksi. Dua produk utama yang dipilih adalah keripik singkong balado dan pisang coklat keju, karena bahan bakunya tersedia melimpah di Desa Retraen dan mudah diolah menggunakan alat sederhana.

Seluruh proses dilakukan secara berkelompok untuk mendorong kerjasama dan pembelajaran timbal balik antar peserta. Adapun langkah-langkah teknis yang dilakukan meliputi:

- Pemilihan bahan baku dengan standar kualitas minimum, seperti tingkat kematangan pisang dan tekstur singkong.
- Pengolahan bahan yang dilakukan secara higienis dan terstruktur, mencakup pengupasan, pengirisan, pencelupan dalam adonan (untuk pisang), penggorengan, hingga tahap pengemasan.
- Pengemasan dan pelabelan, dengan menggunakan plastik kemasan sederhana dan label berisi nama produk serta tanggal produksi.



Gambar 3. Proses Pelatihan menggoreng kripik singkong dan pisang

Melalui praktik ini, peserta belajar tidak hanya teknik produksi, tetapi juga nilai-nilai penting dalam berwirausaha seperti kerja sama, disiplin, dan inovasi. Bahkan beberapa peserta mengusulkan ide untuk pengembangan varian rasa baru seperti pisang karamel dan singkong keju pedas. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan berhasil membangkitkan kreativitas dan inisiatif lokal.

Tahap ini memberi pengalaman langsung dalam produksi dan membangun kepercayaan diri masyarakat dalam mengelola produk pangan lokal secara mandiri

3.2.1. Keripik Singkong

Proses dimulai dari pemilihan singkong yang baik, pengupasan, pengirisan tipis, perendaman dalam larutan bumbu, penggorengan hingga renyah, dan pengemasan. Peserta juga diajarkan teknik pelabelan sederhana.



Gambar 4. Bahan-bahan pembuatan keripik singkong

3.2.2. Pisang Coklat Keju

Pisang matang dikupas, dicelup ke adonan tepung, dilapisi tepung roti, lalu digoreng. Setelah itu, pisang diberi topping coklat leleh dan keju parut, lalu dikemas praktis untuk penjualan langsung maupun daring.



Gambar 5. Bahan-bahan pembuatan pisang coklat keju

3.3. Tahap Pemasaran Digital

Pelatihan digital marketing diberikan sebagai respons terhadap keterbatasan akses pasar fisik di desa. Fokus utamanya adalah pengenalan dan pemanfaatan Facebook untuk menjangkau pembeli secara daring. Materi yang disampaikan mencakup:

- Pembuatan akun bisnis
- Teknik mengambil foto produk yang menarik dengan pencahayaan alami
- Strategi menulis caption promosi
- Cara menjawab pertanyaan calon pembeli secara profesional

Pemasaran digital menjadi aspek penting dalam memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan nilai jual produk. Dengan penguasaan dasar-dasar pemasaran online, masyarakat dapat memperkenalkan keripik singkong dan pisang coklat keju ke khalayak yang lebih luas. Tahapan ini melatih kemandirian dan inovasi dalam berwirausaha serta membekali masyarakat dengan kemampuan beradaptasi terhadap perkembangan teknologi dalam dunia usaha

Tujuannya adalah agar masyarakat dapat menjangkau pasar yang lebih luas tanpa perlu toko fisik.



Gambar 6. Sosialisasi cara pemasaran online melalui Facebook



Gambar 7. Produk siap dipasarkan.

3.4. Evaluasi Keberhasilan Kegiatan

3.4.1. Evaluasi Kuantitatif

- Jumlah peserta: 15 orang
- Produk yang dihasilkan: 50 bungkus keripik singkong dan 35 bungkus pisang coklat keju
- Jumlah akun bisnis yang berhasil dibuat: 8 akun Facebook

3.4.2. Evaluasi Kualitatif:

- 90% peserta menyatakan puas dengan pelatihan (berdasarkan angket evaluasi)
- Peserta mampu menyebutkan kembali tahapan produksi dengan benar
- Terjadi peningkatan partisipasi aktif dari peserta perempuan dan pemuda desa

3.5. Refleksi Dampak:

Peserta menyatakan bahwa pelatihan ini membuka wawasan baru terkait potensi ekonomi dari bahan pangan yang selama ini dianggap biasa. Dalam refleksi kelompok, beberapa peserta mengaku termotivasi untuk menjadikan usaha pengolahan ini sebagai penghasilan tambahan, terutama menjelang hari raya atau acara adat lokal.

3.6. Perbandingan dengan Studi Relevan

Hasil kegiatan ini sejalan dengan temuan dalam jurnal oleh (Sari, D. P., Ananda, R., & Hidayat, 2022) yang menyatakan bahwa pelatihan berbasis praktik langsung dan digital marketing efektif meningkatkan daya saing UMKM berbasis pangan lokal. Selain itu, (Nugroho, 2021) menunjukkan bahwa pengolahan pangan lokal menjadi produk siap jual dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga hingga 30% dalam tiga bulan pertama. Penelitian oleh (Janggu, J. P., & Nanur, 2024) bahkan menyoroti pentingnya diversifikasi produk pangan lokal untuk mendukung gizi balita dan ibu hamil, yang membuka peluang pasar baru bagi produk hasil pelatihan.

Dalam konteks pendekatan mutu dan kehalalan produk, (Putri, A. A., Hardianti, E., & Huda, 2023) menekankan perlunya penerapan standar produksi yang baik agar produk UMKM dapat diterima di pasar yang lebih luas, termasuk pasar daring.

3.7. Tantangan dan Refleksi

Meskipun kegiatan berjalan dengan baik, terdapat beberapa tantangan yang perlu dicermati:

- Keterbatasan infrastruktur digital, seperti sinyal internet yang tidak stabil di beberapa area desa.
- Keterbatasan alat produksi, misalnya pengiris singkong manual yang memperlambat proses produksi.
- Minimnya literasi digital pada peserta yang berusia di atas 35 tahun.

Namun, tantangan ini memberikan ruang untuk intervensi lanjutan berupa pendampingan dan pelatihan tambahan. Secara keseluruhan, kegiatan berhasil membangkitkan semangat berwirausaha dan kesadaran akan nilai ekonomis dari pangan lokal yang sebelumnya belum tergarap secara optimal.

3.8. Dokumentasi Kegiatan



Gambar 8. Foto bersama Kepala Desa dan masyarakat Desa Retraen setelah pelaksanaan kegiatan

Kegiatan ini berhasil mengembangkan keterampilan pengolahan dan pemasaran produk pangan lokal di Desa Retraen. Melalui pendekatan bertahap dan partisipatif, masyarakat memperoleh bekal praktis yang relevan untuk membangun usaha kecil di sektor pangan. Ke depan, pendampingan lanjutan dan kerja sama dengan lembaga terkait dapat memperkuat keberlanjutan program ini.

4. KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

4.1. Kesimpulan

Kegiatan Peningkatan Keterampilan Pengelolaan Produk Olahan Pangan Lokal melalui pelatihan pembuatan keripik singkong dan pisang coklat keju di Desa Retraen, Kupang, telah memberikan dampak positif dalam peningkatan kapasitas masyarakat dalam bidang pengolahan pangan lokal. Melalui tahapan sosialisasi, pelatihan teknis, praktik produksi, hingga pengenalan pemasaran digital, peserta memperoleh pengetahuan dan keterampilan praktis yang aplikatif. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan kemampuan peserta dalam mengolah produk secara higienis, menarik, dan bernilai jual, serta memahami dasar-dasar pemasaran produk melalui media digital. Dari segi dampak, kegiatan ini berhasil menumbuhkan semangat kewirausahaan masyarakat dan membuka peluang usaha rumahan yang berbasis pada potensi lokal. Produk yang dihasilkan memiliki prospek untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai salah satu sumber pendapatan alternatif, sekaligus mendukung ketahanan pangan lokal.

Evaluasi terhadap keberhasilan kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan ini efektif dalam meningkatkan keterampilan teknis dan pemahaman peserta mengenai rantai nilai produk olahan pangan. Antusiasme masyarakat dan partisipasi aktif selama pelatihan menjadi indikator keberhasilan awal kegiatan. Namun demikian, tantangan terkait akses infrastruktur digital dan keberlanjutan usaha pasca-pendampingan masih menjadi perhatian utama.

4.2. Rekomendasi

Untuk menjamin keberlanjutan dampak kegiatan, disarankan adanya:

- a. Pembentukan kelompok usaha bersama atau koperasi kecil yang dapat menjadi wadah produksi dan pemasaran.
- b. Pendampingan lanjutan, khususnya dalam aspek manajemen usaha dan pemasaran digital.
- c. Kolaborasi dengan pihak ketiga, seperti dinas terkait, UMKM, dan pelaku e-commerce lokal, guna memperluas jangkauan pasar dan dukungan.
- d. Penyediaan akses internet dan pelatihan tambahan terkait literasi digital untuk memperkuat kemampuan promosi online.

Dengan strategi lanjutan yang tepat, kegiatan ini berpotensi menjadi model pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal yang berkelanjutan dan berdampak luas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada masyarakat di Desa Retraen, kecamatan Amarasi Selatan, kabupaten Kupang yang telah berpartisipasi dan telah bersedia untuk mengikuti kegiatan Peningkatan Keterampilan Pengelolaan Produk Olahan Pangan Lokal melalui Pelatihan pembuatan keripik singkong dan pisang coklat keju ini. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada para dosen dan teman teman yang telah memberikan dukungan dan fasilitasi sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik. Semoga keterampilan yang telah diperoleh dapat memberikan manfaat nyata dalam meningkatkan kesejahteraan dan kemandirian ekonomi masyarakat, serta melestarikan potensi pangan lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, D., Nugraha, M., & Pramudito, A. (2021). Strategi pengembangan pangan lokal dalam meningkatkan ketahanan pangan masyarakat desa. *Jurnal Ketahanan Pangan Nusantara*, 4(2), 134–142.
- Azra, J. M. (2024). Pelatihan pengolahan pangan lokal untuk balita berbasis singkong dan daun kelor di Desa Cibatok II Kabupaten Bogor. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 6(3), 580–586.
- Fadhilah, R., Santosa, D., & Purwanti, N. (2022). Pengaruh pelatihan terhadap perubahan perilaku usaha kecil dalam manajemen mutu dan pemasaran. *Jurnal Ekonomi Dan Kewirausahaan*, 6(2), 45–52.
- Hakim, L., Sari, M., & Nugroho, A. (2023). Pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pelatihan kewirausahaan berbasis komunitas. *Jurnal Pengembangan Masyarakat*, 18(1), 45–59.
- Jangu, J. P., & Nanur, F. N. (2024). Pelatihan penyiapan makanan tambahan pangan lokal bagi ibu hamil KEK dan balita gizi kurang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(3).
- Kurniasari, R., Hartati, W., & Saputro, B. (2024). Pelatihan pembuatan pangan fungsional berbahan dasar pangan lokal di Desa Sindangkarya Karawang. *Panrita Abdi: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 8(4), 967–974.
- Leiwakabessy, J., Sapulette, J., & Matakana, L. (2024). Pelatihan pangan lokal pisang tongka langit untuk meningkatkan potensi kreasi olahan di Negeri Ullath. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(5), 10387–10391.
- Nugraheni, R., Surono, R., & Wibowo, H. (2021). Dampak pelatihan pengolahan pangan berbasis teknologi tepat guna terhadap kualitas produk UMKM. *Jurnal Agroindustri Indonesia*, 10(1), 45–52.
- Nugroho, A. P. (2021). Strategi pengolahan pangan lokal sebagai produk siap jual dan dampaknya terhadap pendapatan rumah tangga. *Jurnal Ekonomi Dan Pemberdayaan*, 8(1), 55–64.
- Putri, A. A., Hardianti, E., & Huda, M. (2023). Penerapan CPPB-IRT dan sistem jaminan produk halal

- sebagai upaya peningkatan mutu dan kehalalan produk UMKM. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*, 6(2), 373–391.
- Putri, D. A., Ningsih, T., & Rahmawati, E. (2020). Pelatihan teknologi pengolahan pangan dalam peningkatan mutu produk lokal. *Jurnal Teknologi Dan Kewirausahaan*, 8(1), 23–30.
- Rahayu, S., Yuniarti, T., & Hadi, D. (2022). Akses pelatihan sebagai faktor peningkat keterampilan usaha kecil menengah di pedesaan. *Jurnal Pengembangan Sumber Daya Manusia*, 7(1), 12–20.
- Sari, D. P., Ananda, R., & Hidayat, T. (2022). Efektivitas pelatihan digital marketing berbasis praktik langsung dalam meningkatkan daya saing UMKM pangan lokal. *Jurnal Pengembangan UMKM*, 10(2), 101–115.
- Sari, N. R., Fitriani, D., & Zulfa, M. (2023). Literasi kewirausahaan melalui pelatihan terpadu berbasis komunitas untuk meningkatkan kemandirian ekonomi rumah tangga. *Jurnal Ekonomi Pemberdayaan*, 5(2), 41–49.
- Setiawan, D., & Maulana, A. (2021). Strategi diversifikasi pangan lokal untuk ketahanan pangan. *Jurnal Ketahanan Pangan Dan Agribisnis*, 9(3), 60–68.
- Wulandari, D., & Prasetyo, E. (2020). Model pelatihan kewirausahaan terpadu untuk meningkatkan kemandirian ekonomi rumah tangga. *Jurnal Ekonomi Dan Pemberdayaan*, 12(2), 101–115.