

PENGEMBANGAN USAHA MELALUI DIVERSIFIKASI PRODUK BERBASIS SINGKONG DAN PEPAYA

Timbul Rasoki^{1*}, Ana Nurmalia²

¹Program Studi Agribisnis, Universitas Terbuka Bengkulu, Indonesia

²Program Studi Agribisnis, Universitas Dehasen, Indonesia

timbulrasoki@ecampus.ut.ac.id

ABSTRAK

Abstrak: Program ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengembangkan usaha berbasis potensi lokal melalui diversifikasi produk singkong dan pepaya, serta meningkatkan kemampuan pengemasan dan pemasaran produk. Permasalahan utama yang dihadapi mitra adalah masih terbatasnya diversifikasi produk, rendahnya keterampilan pengolahan serta belum optimalnya strategi pemasaran dan pengemasan produk. Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui tahapan survei awal, penyuluhan, demonstrasi, praktik langsung, pendampingan. Produk yang dikembangkan dalam kegiatan ini meliputi brownies singkong dan stik pepaya. Selain pelatihan pengolahan, peserta juga diberikan materi mengenai teknik pengemasan dan pemasaran digital melalui berbagai platform media sosial. Indikator yang digunakan meliputi tingkat partisipasi, peningkatan pengetahuan dan keterampilan, kemampuan peserta dalam mempraktikkan pembuatan brownies singkong dan stik pepaya, serta teknik pengemasan dan pemasaran digital. Berdasarkan evaluasi, seluruh anggota KWT Sekar Wangi yang berjumlah 35 orang mengikuti rangkaian kegiatan sehingga tingkat kehadiran mencapai 100%. Hasil pre-test dan post-test menunjukkan peningkatan rata-rata pengetahuan dan keterampilan sebesar 21%. Sebagian besar peserta telah mampu mempraktikkan pengolahan brownies singkong dan stik pepaya secara mandiri, memahami teknik pengemasan yang lebih menarik, serta mulai memanfaatkan media digital sebagai sarana promosi produk. Hasil tersebut menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian tidak hanya meningkatkan aspek pengetahuan, tetapi juga keterampilan teknis dan kesiapan peserta dalam mengembangkan usaha berbasis potensi lokal.

Kata Kunci: Diversifikasi Produk; Singkong; Pepaya; Kelompok Wanita Tani; Pengabdian Kepada Masyarakat; Pemasaran Digital.

Abstract: This program aimed to enhance the community's capacity to develop businesses based on local potential through the diversification of cassava and papaya products, while also improving product packaging and marketing skills. The main challenges faced by the partner community included limited product diversification, inadequate processing skills, and suboptimal product packaging and marketing strategies. The program was implemented through several stages, including a preliminary survey, educational sessions, demonstrations, hands-on practice, and continuous mentoring. The products developed during the program were cassava brownies and papaya sticks. In addition to food processing training, participants received instruction on attractive packaging techniques and digital marketing through various social media platforms. The evaluation indicators included participation rate, improvement in participants' knowledge and skills, their ability to independently produce cassava brownies and papaya sticks, and their competence in applying packaging techniques and digital marketing strategies. Based on the evaluation results, all 35 members of the Sekar Wangi Women's Farmer Group (Kelompok Wanita Tani/KWT) participated in the entire series of activities, resulting in a 100% attendance rate. The pre-test and post-test results indicated an average increase of 21% in participants' knowledge and skills. Most participants were able to independently produce cassava brownies and papaya sticks, understood more attractive packaging techniques, and had begun utilizing digital media as a platform for product promotion. These findings demonstrate that the community service program not only improved participants' knowledge but also enhanced their technical skills and readiness to develop businesses based on local resources.

Keywords: Product Diversification; Cassava; Papaya; Women Farmers Group; Community Empowerment; Digital Marketing.



Article History:

Received: 30-06-2026

Revised : 23-07-2026

Accepted: 23-07-2026

Online : 01-08-2026



This is an open access article under the
CC-BY-SA license

A. LATAR BELAKANG

Desa Panca Mukti, Kecamatan Pondok Kelapa, Kabupaten Bengkulu Tengah merupakan wilayah yang memiliki potensi besar dalam sektor pertanian dan pengolahan hasil panen lokal. Selain dikenal sebagai desa produktif dalam bidang peternakan dan pengolahan hasil ternak, Desa Panca Mukti juga memiliki ketersediaan tanaman pangan seperti singkong dan pepaya yang melimpah sepanjang tahun. Namun, potensi dua komoditas ini masih belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat. Kondisi ini menyebabkan hasil panen sering dijual dalam bentuk mentah dengan nilai ekonomi rendah atau bahkan terbuang karena tidak diolah tepat waktu (Sulaiman & Natawidjaja, 2020; Feni et al., 2022; Rasoki & Nurmalia, 2024).

Kelompok Wanita Tani (KWT) Sekar Wangi sebagai salah satu penggerak ekonomi lokal selama ini telah aktif dalam kegiatan produksi pangan, namun pengolahan mereka masih terbatas pada jenis produk tertentu seperti keripik pisang dan keripik singkong. Singkong yang melimpah sering kali hanya dikonsumsi sebagai bahan makanan dasar atau dijual tanpa diolah, sehingga belum menghasilkan nilai tambah yang signifikan. Padahal, singkong sangat potensial dikembangkan menjadi produk olahan bernilai tinggi seperti donat dan brownies singkong. Produk ini tidak hanya memiliki cita rasa yang khas, tetapi juga membuka peluang pasar baru karena dapat disesuaikan dengan tren kuliner modern berbasis bahan lokal (Sulaiman & Natawidjaja, 2020; Ansharullah et al., 2025; Santoso et al., 2025).

Demikian pula, pepaya sebagai salah satu buah yang banyak dihasilkan warga desa sering mengalami kendala pemasaran. Banyak pepaya yang tidak habis terjual dalam kondisi segar dan berakhir busuk karena kurangnya fasilitas pengolahan dan minimnya inovasi produk. Pepaya sebenarnya dapat diolah menjadi produk tahan lama dan bernilai ekonomi lebih tinggi, seperti keripik pepaya dan manisan pepaya. Kedua produk tersebut tidak hanya meningkatkan masa simpan bahan baku, tetapi juga memiliki daya tarik visual dan rasa yang dapat diterima oleh berbagai segmen konsumen (Ansharullah et al., 2025; Atikah et al., 2025; Sulaiman & Natawidjaja, 2020).

Berbagai tantangan masih dihadapi oleh KWT Sekar Wangi, terutama terkait minimnya diversifikasi produk, kemampuan pengemasan, dan strategi pemasaran. Produk yang dihasilkan belum memiliki daya saing kuat karena masih mengandalkan teknik pengolahan tradisional dan pengemasan sederhana. Selain itu, pemasaran sebagian besar masih dilakukan secara konvensional dari mulut ke mulut atau dalam lingkup lokal terbatas, sehingga jangkauan konsumen belum optimal (Atikah et al., 2025; Feni et al., 2022; Rasoki & Nurmalia, 2024).

Diversifikasi produk berbasis singkong dan pepaya menjadi langkah strategis untuk meningkatkan nilai tambah komoditas yang ada. Melalui pengembangan donat dan brownies singkong, masyarakat dapat menghasilkan produk pangan modern berbahan baku lokal yang lebih

bernilai ekonomi. Sementara itu, pengolahan pepaya menjadi keripik dan manisan pepaya membuka peluang bisnis baru sekaligus mengurangi pemborosan hasil panen. Peningkatan kapasitas dalam bentuk pelatihan teknis, pengemasan profesional, dan pemanfaatan pemasaran digital menjadi sangat penting agar produk KWT Sekar Wangi dapat menembus pasar yang lebih luas (Sulaiman & Natawidjaja, 2020).

Diversifikasi produk merupakan salah satu strategi penting dalam meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian sekaligus memperluas peluang pasar bagi masyarakat pedesaan. Melalui diversifikasi, bahan baku lokal yang semula memiliki nilai ekonomi rendah dapat diolah menjadi produk dengan nilai jual yang lebih tinggi sehingga mampu meningkatkan pendapatan rumah tangga dan mengurangi kehilangan hasil panen. Di sisi lain, pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan kapasitas sumber daya manusia menjadi faktor penting dalam menciptakan usaha yang berkelanjutan berbasis potensi lokal (Mardikanto & Soebiato, 2017). Berbagai penelitian dan kegiatan pengabdian sebelumnya menunjukkan bahwa pelatihan diversifikasi produk berbahan baku singkong maupun pepaya mampu meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk bernilai tambah (Maghfiroh & Nuswardhani, 2019; Hasan et al., 2025; Khair et al., 2025). Namun demikian, sebagian besar kegiatan tersebut masih berfokus pada pelatihan pengolahan produk dan belum mengintegrasikan aspek pengemasan, pemasaran digital, serta evaluasi peningkatan kapasitas peserta menggunakan pendekatan kuantitatif. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini memiliki kebaruan karena mengintegrasikan pelatihan diversifikasi produk berbasis dua komoditas lokal, yaitu singkong dan pepaya, dengan pelatihan pengemasan, pemasaran digital, serta evaluasi menggunakan pre-test dan post-test sehingga perubahan pengetahuan dan keterampilan peserta dapat diukur secara objektif. Berdasarkan kondisi tersebut, KWT Sekar Wangi dipilih sebagai mitra karena memiliki potensi bahan baku yang melimpah, tetapi masih menghadapi keterbatasan dalam diversifikasi produk, pengemasan, dan pemasaran.

Dengan dukungan inovasi produk dan strategi pemasaran yang tepat, KWT Sekar Wangi diharapkan mampu meningkatkan pendapatan anggota, memperkuat ketahanan ekonomi rumah tangga, dan menjadi contoh pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal. Pengembangan produk berbasis singkong dan pepaya tidak hanya mengurangi risiko kerugian akibat hasil panen yang kurang termanfaatkan, tetapi juga menghadirkan peluang usaha baru yang berkelanjutan bagi masyarakat Desa Panca Mukti.

B. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Kelompok Wanita Tani (KWT) Sekar Wangi, Desa Panca Mukti, Kecamatan Pondok Kelapa, Kabupaten Bengkulu Tengah, dengan melibatkan 35 anggota KWT sebagai peserta utama. Kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif (*participatory approach*), yang menempatkan masyarakat sebagai subjek aktif dalam setiap tahapan kegiatan sehingga hasil program lebih mudah diterapkan dan berkelanjutan (Chambers, 1994; Mardikanto & Soebiato, 2017).

Pelaksanaan kegiatan terdiri atas empat tahapan. Tahap pertama adalah persiapan, yang meliputi survei lapangan, identifikasi kebutuhan mitra, koordinasi dengan pemerintah desa dan pengurus KWT, serta penyusunan materi dan persiapan alat serta bahan pelatihan. Tahap kedua adalah pelaksanaan, yang meliputi penyuluhan mengenai diversifikasi produk, demonstrasi dan praktik pembuatan brownies singkong dan stik pepaya, pelatihan teknik pengemasan produk, serta pemasaran digital menggunakan metode *learning by doing* agar peserta memperoleh pengalaman praktik secara langsung (Dale, 1969). Tahap ketiga adalah pendampingan, yaitu bimbingan selama proses produksi dan pengemasan untuk memastikan peserta mampu menerapkan keterampilan yang diperoleh secara mandiri. Tahap terakhir adalah monitoring dan evaluasi, yang dilakukan melalui pre-test, post-test, observasi, wawancara, dan dokumentasi kegiatan.

Keberhasilan program diukur berdasarkan tingkat partisipasi peserta, peningkatan pengetahuan dan keterampilan, kemampuan peserta dalam mengolah brownies singkong dan stik pepaya secara mandiri, serta pemahaman mengenai teknik pengemasan dan pemasaran digital. Instrumen evaluasi terdiri atas lembar pre-test dan post-test, lembar observasi praktik, serta pedoman wawancara. Data kuantitatif dianalisis secara deskriptif melalui perbandingan skor pre-test dan post-test untuk mengetahui peningkatan kemampuan peserta, sedangkan data hasil observasi dan wawancara dianalisis secara deskriptif sebagai pendukung hasil kuantitatif (Sugiyono, 2023).

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pengolahan Brownies Singkong

Dalam rangka meningkatkan nilai tambah komoditas singkong yang tersedia di Desa Panca Mukti, kegiatan pelatihan diawali dengan praktik pembuatan brownies singkong sebagai salah satu produk olahan yang memiliki peluang pasar cukup baik. Kegiatan ini dirancang untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada peserta mengenai teknik pengolahan singkong menjadi produk pangan modern yang bernilai ekonomi lebih tinggi.

Sebelum pelaksanaan praktik pembuatan brownies singkong, tim pengabdian terlebih dahulu menyiapkan berbagai alat dan bahan yang diperlukan untuk mendukung kelancaran proses produksi. Peralatan yang digunakan meliputi mixer atau whisk sebagai alat pengocok adonan, baskom sebagai wadah pencampuran bahan, loyang sebagai cetakan, kukusan untuk proses pematangan, spatula atau sendok aduk, kompor, serta timbangan atau gelas ukur untuk memastikan ketepatan takaran bahan. Penggunaan alat yang sesuai sangat penting untuk menghasilkan adonan yang homogen, proses pengolahan yang efisien, serta produk brownies yang memiliki tekstur dan kualitas yang baik. Selain itu, peserta juga diberikan penjelasan mengenai fungsi masing-masing alat agar mampu menerapkan teknik pengolahan secara mandiri setelah kegiatan pelatihan selesai.

Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan brownies singkong terdiri atas empat butir telur, sepuluh sendok makan gula pasir, dua sendok teh SP sebagai pengembang adonan, 240 gram singkong parut yang telah diperas airnya, dua sendok teh baking powder, satu sendok teh vanili, dua sendok makan cokelat bubuk, dan seperempat sendok teh garam. Kombinasi bahan-bahan tersebut berfungsi untuk menghasilkan brownies dengan tekstur yang lembut, rasa yang manis, serta aroma yang khas. Singkong dipilih sebagai bahan utama karena merupakan komoditas lokal yang mudah diperoleh oleh masyarakat Desa Panca Mukti dan memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk pangan bernilai ekonomi tinggi.

Selain bahan utama, digunakan pula bahan tambahan berupa cokelat leleh yang terdiri atas 100 gram dark cooking chocolate (DCC) dan 150 ml minyak. Campuran cokelat leleh ini berfungsi untuk memberikan cita rasa cokelat yang lebih kuat, meningkatkan kelembutan tekstur brownies, serta menghasilkan tampilan produk yang lebih menarik. Penggunaan bahan tambahan tersebut juga bertujuan untuk meningkatkan kualitas produk sehingga dapat bersaing dengan berbagai produk brownies yang telah beredar di pasaran. Berikut dokumentasi kegiatan praktik pembuatan brownies singkong, seperti terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Praktik Pembuatan Brownies Singkong

Setelah seluruh alat dan bahan tersedia, peserta mengikuti praktik pembuatan brownies singkong secara langsung mulai dari proses penimbangan bahan, pengocokan telur dan gula hingga mengembang, pencampuran singkong parut dan bahan lainnya, penambahan coklat leleh, hingga proses pengukusan dan pendinginan produk. Pendampingan dilakukan pada setiap tahapan agar peserta memahami teknik pengolahan yang benar dan mampu menghasilkan brownies singkong dengan kualitas yang baik. Melalui praktik langsung ini, peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan mengenai diversifikasi produk berbasis singkong, tetapi juga memperoleh keterampilan yang dapat dimanfaatkan sebagai peluang usaha untuk meningkatkan nilai tambah komoditas lokal dan pendapatan keluarga.

2. Pengolahan Stik Pepaya

Tim Pengabdian menyiapkan berbagai alat dan bahan yang diperlukan untuk mendukung kelancaran proses produksi. Peralatan yang digunakan meliputi pisau atau alat pemotong, talenan, baskom, wajan, kompor, spatula, saringan atau peniris minyak, spinner (peniris minyak modern), serta nampan sebagai wadah penampung produk. Penggunaan alat yang tepat bertujuan untuk memastikan proses pengolahan berjalan lebih efektif, higienis, dan menghasilkan produk yang berkualitas. Selain itu, peserta juga diberikan pemahaman mengenai fungsi masing-masing peralatan agar dapat menerapkannya secara mandiri dalam kegiatan produksi di rumah.

Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan stik pepaya adalah pepaya mentah sebanyak ± 800 gram yang dipilih karena memiliki tekstur lebih padat sehingga cocok diolah menjadi camilan renyah. Bahan pendukung lainnya terdiri atas tepung beras sebanyak 100 gram sebagai pelapis untuk menghasilkan tekstur yang lebih garing, minyak goreng sebanyak 500 ml sebagai media penggorengan, garam sebanyak $\frac{1}{2}$ sendok teh untuk membantu mengurangi rasa getah pada pepaya, serta sambal balado sebanyak 1–2 sendok makan sebagai pemberi cita rasa pada produk akhir. Pemanfaatan bahan-bahan yang mudah diperoleh dan tersedia di lingkungan sekitar diharapkan dapat memudahkan peserta dalam mengembangkan usaha pengolahan stik pepaya secara berkelanjutan setelah kegiatan pelatihan selesai dilaksanakan.

Setelah seluruh alat dan bahan tersedia, peserta kemudian mengikuti tahapan pembuatan stik pepaya secara langsung mulai dari proses persiapan bahan baku, pemotongan, perendaman, pelapisan tepung, penggorengan, penirisan minyak menggunakan spinner, hingga pemberian bumbu dan proses pendinginan sebelum produk dikemas. Pendampingan dilakukan pada setiap tahapan untuk memastikan peserta memahami teknik pengolahan yang benar sehingga mampu menghasilkan stik pepaya yang renyah, menarik, dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Dengan metode praktik langsung ini, peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan teoritis tetapi juga keterampilan teknis yang dapat diterapkan sebagai peluang

usaha berbasis potensi lokal di Desa Panca Mukti, seperti terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Pembuatan Stik Pepaya

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Sekar Wangi Desa Panca Mukti, Kecamatan Pondok Kelapa, Kabupaten Bengkulu Tengah berjalan dengan baik dan lancar. Sebanyak 35 peserta mengikuti seluruh rangkaian kegiatan mulai dari penyampaian materi, demonstrasi, praktik pengolahan produk, hingga sesi diskusi dan evaluasi. Tingginya partisipasi peserta menunjukkan bahwa masyarakat memiliki motivasi yang kuat untuk meningkatkan kemampuan dalam mengembangkan usaha berbasis sumber daya lokal. Kondisi ini sejalan dengan konsep pemberdayaan masyarakat yang menyatakan bahwa keberhasilan suatu program sangat dipengaruhi oleh keterlibatan aktif masyarakat sebagai pelaku utama dalam proses pembangunan (Mardikanto & Soebiato, 2017).

Tahapan pertama kegiatan difokuskan pada pelatihan pembuatan brownies singkong sebagai salah satu bentuk diversifikasi produk berbasis komoditas lokal. Materi yang diberikan meliputi pemilihan bahan baku, proses pengolahan, teknik pencampuran bahan, hingga proses pemanggangan dan pengemasan produk. Selama kegiatan berlangsung, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi dengan aktif bertanya dan berdiskusi mengenai peluang usaha yang dapat dikembangkan dari produk brownies singkong. Antusiasme peserta tersebut menunjukkan adanya peningkatan kesadaran terhadap pentingnya inovasi produk sebagai upaya meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian. Menurut Kotler dan Keller (2016), inovasi produk merupakan salah satu strategi yang efektif dalam meningkatkan daya saing usaha karena mampu menciptakan nilai baru yang sesuai dengan kebutuhan pasar.

Pada sesi praktik brownies singkong, peserta dibimbing secara langsung untuk mengolah singkong menjadi produk pangan modern yang memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingkan singkong segar. Kegiatan praktik

dilakukan secara berkelompok sehingga setiap peserta memperoleh kesempatan untuk terlibat dalam seluruh tahapan produksi. Hasil praktik menunjukkan bahwa peserta mampu mengikuti prosedur yang diberikan dengan baik dan menghasilkan brownies singkong yang memiliki tekstur lembut, rasa yang disukai, serta tampilan yang menarik. Keberhasilan ini menunjukkan bahwa transfer teknologi yang diberikan melalui metode praktik langsung mampu meningkatkan keterampilan peserta secara efektif. Menurut Dale (1969), metode belajar melalui pengalaman langsung (*learning by doing*) memberikan tingkat pemahaman yang lebih tinggi dibandingkan metode ceramah semata karena peserta terlibat secara aktif dalam proses pembelajaran.

Pelatihan brownies singkong juga memberikan pemahaman baru kepada peserta mengenai pentingnya diversifikasi produk pertanian. Sebelum kegiatan dilaksanakan, sebagian besar anggota KWT hanya menjual singkong dalam bentuk mentah atau mengolahnya menjadi produk tradisional sederhana dengan nilai tambah yang terbatas. Setelah mengikuti pelatihan, peserta memahami bahwa singkong dapat diolah menjadi berbagai produk pangan modern yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Hal ini sesuai dengan pendapat Maghfiroh dan Nuswardhani (2019) yang menyatakan bahwa diversifikasi produk merupakan strategi penting untuk meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian sekaligus memperluas peluang pasar dan meningkatkan pendapatan masyarakat.

Setelah kegiatan pembuatan brownies singkong selesai, pelatihan dilanjutkan dengan pembuatan stik pepaya sebagai alternatif produk olahan berbahan baku pepaya. Pemilihan produk ini didasarkan pada ketersediaan pepaya yang cukup melimpah di Desa Panca Mukti namun belum dimanfaatkan secara optimal. Dalam sesi penyuluhan, peserta diberikan pemahaman mengenai potensi ekonomi pepaya, manfaat pengolahan hasil pertanian, serta peluang pasar produk camilan berbahan baku buah. Menurut Soekartawi (2016), pengolahan hasil pertanian merupakan salah satu upaya yang dapat meningkatkan nilai tambah, memperpanjang umur simpan produk, serta mengurangi risiko kerugian akibat kerusakan hasil panen.

Pada tahap praktik pembuatan stik pepaya, peserta secara langsung melakukan proses pengolahan mulai dari pemilihan bahan baku, pencucian, pemotongan, pencampuran bahan, hingga proses penggorengan dan pendinginan. Seluruh peserta terlihat aktif mengikuti instruksi yang diberikan oleh tim pengabdian. Pendekatan partisipatif yang digunakan selama pelatihan membuat peserta lebih mudah memahami setiap tahapan proses produksi. Menurut Chambers (1994), pendekatan partisipatif dalam pemberdayaan masyarakat mampu meningkatkan rasa memiliki terhadap program sehingga hasil kegiatan lebih mudah diterapkan dan berkelanjutan setelah program selesai.

Hasil praktik menunjukkan bahwa stik pepaya yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dengan tekstur renyah, rasa yang menarik, dan tampilan yang layak dipasarkan. Diversifikasi olahan pepaya juga telah terbukti mampu meningkatkan nilai tambah produk lokal sekaligus memperluas variasi produk yang diminati konsumen (Rahayu et al., 2023). Beberapa peserta bahkan menyampaikan ketertarikannya untuk mengembangkan produk tersebut sebagai usaha rumah tangga. Kondisi ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis peserta tetapi juga mendorong tumbuhnya jiwa kewirausahaan. Menurut Suryana (2014), kewirausahaan dapat berkembang melalui proses pembelajaran, pelatihan, dan pengalaman langsung yang mampu meningkatkan kepercayaan diri seseorang dalam memulai usaha baru.

Peserta mendapatkan pelatihan mengenai teknik pengemasan produk yang baik dan menarik. Materi yang diberikan meliputi pemilihan jenis kemasan, desain label produk, informasi yang harus dicantumkan pada kemasan, serta pentingnya menjaga kualitas produk selama proses distribusi. Peserta memahami bahwa kemasan bukan hanya berfungsi sebagai pelindung produk, tetapi juga menjadi alat promosi yang dapat meningkatkan minat konsumen. Hal ini sesuai dengan pendapat Widiati (2019) yang menyatakan bahwa kemasan memiliki fungsi ganda yaitu melindungi produk sekaligus membangun citra dan identitas produk di mata konsumen.

Kegiatan selanjutnya adalah pelatihan pemasaran digital yang bertujuan untuk meningkatkan kemampuan peserta dalam memasarkan produk secara lebih luas. Peserta diperkenalkan pada pemanfaatan media sosial seperti WhatsApp Business, Facebook, dan Instagram sebagai sarana promosi produk. Sebagian besar peserta mengaku belum pernah memanfaatkan media digital secara optimal untuk kegiatan pemasaran. Setelah mengikuti pelatihan, peserta memperoleh pengetahuan baru mengenai strategi promosi digital, pembuatan konten pemasaran, serta cara menjangkau konsumen yang lebih luas. Menurut Kotler dan Armstrong (2018), pemasaran digital menjadi salah satu strategi pemasaran yang paling efektif karena mampu menjangkau konsumen tanpa batas wilayah dengan biaya yang relatif rendah. Penguatan strategi pemasaran, baik secara konvensional maupun digital, menjadi faktor penting dalam meningkatkan daya saing produk UMKM berbasis pangan lokal (Surbakti & Noviani, 2024).

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berhasil mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Sebanyak 35 peserta mengikuti seluruh rangkaian kegiatan dengan baik dan menunjukkan peningkatan pengetahuan, keterampilan, serta motivasi dalam mengembangkan usaha berbasis komoditas lokal. Hasil penelitian Meliawati et al. (2024) menunjukkan bahwa pengolahan singkong menjadi produk olahan mampu meningkatkan nilai tambah dan memperkuat strategi pemasaran agroindustri sehingga berpotensi meningkatkan daya saing

usaha berbasis komoditas lokal Pelatihan brownies singkong dan stik pepaya telah memberikan alternatif usaha baru yang berpotensi meningkatkan nilai tambah produk pertanian desa. Selain itu, pelatihan pengemasan dan pemasaran digital memberikan bekal penting bagi peserta untuk mengembangkan usaha secara lebih profesional. Hasil kegiatan ini mendukung teori pemberdayaan masyarakat yang menyatakan bahwa peningkatan kapasitas sumber daya manusia melalui pendidikan, pelatihan, dan pendampingan dapat menjadi faktor utama dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan (Mardikanto & Soebiato, 2017). Hasil ini juga sejalan dengan Rasoki dan Nurmalia (2024) yang menyatakan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya lokal mampu meningkatkan kapasitas masyarakat serta membuka peluang peningkatan pendapatan rumah tangga Dengan demikian, program pengabdian ini tidak hanya menghasilkan keterampilan baru bagi peserta, tetapi juga membuka peluang usaha yang dapat meningkatkan pendapatan dan memperkuat ketahanan ekonomi keluarga anggota KWT Sekar Wangi.

3. Hasil Evaluasi

Kegiatan ini memiliki potensi untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Produk yang dihasilkan memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan bahan mentah. Hal ini memberikan peluang bagi masyarakat untuk meningkatkan pendapatan. Selain itu, produk juga dapat dipasarkan secara luas. Dengan demikian, kegiatan ini memiliki dampak ekonomi yang signifikan. Kegiatan ini juga menunjukkan bahwa potensi lokal dapat dikembangkan menjadi produk unggulan. Singkong dan pepaya yang sebelumnya kurang dimanfaatkan kini menjadi produk bernilai tinggi. Hal ini menunjukkan pentingnya inovasi dalam pengolahan produk. Dengan demikian, kegiatan ini memberikan contoh nyata pengembangan potensi lokal.

Tabel 1. Evaluasi Kegiatan

Indikator Evaluasi	Pre-test	Post-test	Peningkatan
Diversifikasi produk	66,1	87,4	21,3
Pengolahan brownies singkong	64,5	86,8	22,3
Pengolahan stik pepaya	63,9	85,7	21,8
Pengemasan produk	65,8	85,6	19,8
Pemasaran digital	65,7	85,5	19,8
Rata-rata	65,2	86,2	21,0

Hasil evaluasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan menggunakan pendekatan kuantitatif melalui instrumen angket pre-test dan post-test yang diberikan kepada seluruh peserta sebelum dan setelah pelaksanaan kegiatan. Evaluasi ini bertujuan untuk mengukur tingkat peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta terkait pengolahan stik

pepaya dan brownies singkong, serta pemahaman mengenai pengemasan dan pemasaran produk. Berdasarkan hasil pengolahan data, diperoleh bahwa nilai rata-rata pre-test peserta berada pada kategori sedang, yang menunjukkan bahwa sebagian besar peserta telah memiliki pengetahuan dasar, namun masih terbatas pada pengolahan sederhana dan belum memahami teknik diversifikasi produk secara optimal. Setelah kegiatan pelatihan dan pendampingan dilaksanakan, hasil post-test menunjukkan adanya peningkatan yang signifikan pada seluruh indikator yang diukur. Secara kuantitatif, terjadi kenaikan rata-rata skor sebesar 21%, yang mencerminkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta secara keseluruhan.

Peningkatan sebesar 21% tersebut diperoleh dari selisih rata-rata nilai post-test dibandingkan dengan nilai pre-test yang kemudian dinyatakan dalam bentuk persentase. Misalnya, jika rata-rata nilai awal peserta berada pada angka 65, maka setelah pelatihan meningkat menjadi sekitar 86, yang menunjukkan adanya peningkatan kemampuan yang cukup tinggi. Kenaikan ini tidak hanya terjadi pada aspek kognitif (pengetahuan), tetapi juga pada aspek psikomotorik (keterampilan praktik), yang terlihat dari kemampuan peserta dalam memproduksi stik pepaya dan brownies singkong secara mandiri. Selain itu, aspek afektif seperti sikap, minat, dan kepercayaan diri dalam berwirausaha juga mengalami peningkatan yang signifikan, meskipun tidak diukur secara numerik secara langsung. Peningkatan sebesar 21% ini termasuk dalam kategori peningkatan yang tinggi dalam kegiatan pelatihan masyarakat, terutama untuk program dengan durasi relatif singkat. Hal ini menunjukkan bahwa metode pelatihan yang digunakan, yaitu kombinasi antara penyuluhan, demonstrasi, praktik langsung, dan pendampingan, sangat efektif dalam meningkatkan kapasitas peserta. Dibandingkan dengan kegiatan pengabdian terdahulu yang umumnya hanya menghasilkan peningkatan dalam kisaran rendah hingga sedang, capaian ini menunjukkan keberhasilan yang lebih optimal. Selain itu, tingginya tingkat partisipasi peserta selama kegiatan juga menjadi faktor penting yang mendukung peningkatan hasil evaluasi tersebut

D. SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada Kelompok Wanita Tani Sekar Wangi berhasil meningkatkan kapasitas peserta dalam mengembangkan usaha berbasis potensi lokal melalui diversifikasi produk singkong dan pepaya. Seluruh peserta mengikuti seluruh rangkaian kegiatan mulai dari penyuluhan, praktik pembuatan brownies singkong dan stik pepaya, pelatihan pengemasan, hingga pemasaran digital. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta sebesar 21% berdasarkan perbandingan nilai pre-test dan post-test. Selain itu, peserta telah mampu mempraktikkan pengolahan produk secara mandiri, memahami teknik pengemasan yang lebih menarik, serta mulai

memanfaatkan media digital sebagai sarana promosi produk. Hasil tersebut menunjukkan bahwa pendekatan pelatihan berbasis praktik dan pendampingan efektif dalam meningkatkan kompetensi peserta serta membuka peluang pengembangan usaha berbasis komoditas lokal. Program ini berpotensi meningkatkan nilai tambah produk pertanian, memperluas akses pasar, meningkatkan pendapatan rumah tangga, serta memperkuat ketahanan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

Kegiatan pendampingan perlu dilakukan secara berkelanjutan agar peserta dapat terus meningkatkan kualitas produk, menjaga konsistensi produksi, dan memperluas jaringan pemasaran yang telah dibangun selama program berlangsung. Serta perlu adanya pelatihan lanjutan mengenai manajemen usaha, pencatatan keuangan sederhana, perhitungan harga pokok produksi (HPP), dan strategi pengembangan usaha agar produk yang dihasilkan dapat berkembang menjadi usaha mikro yang lebih mandiri dan berdaya saing.

DAFTAR RUJUKAN

- Arif, M., Sudianto, S., Firdaus, F., Nuraini, P., Zulkifli, Z., Alfani, M. H., & Hamzah, Z. (2025). Pendampingan dan pengembangan inovasi usaha mikro keripik singkong di Kelurahan Tuah Madani Pekanbaru. *ARSY: Jurnal Aplikasi Riset kepada Masyarakat*, 6(1), 183–192. <https://doi.org/10.55583/arsy.v6i1.1238>
- Atikah, Q., Qalsum, U., & Ariska, N. (2025). Analysis of added value in cassava products in Simpang Kiri District, Subulussalam City. *Journal of Agriculture and Rural Development*, 8(1), 22–29. <https://journal.unigha.ac.id/index.php/JARD>
- Awaludin, A. (2023). Penerapan digital marketing sebagai strategi pemasaran UMKM produk cemilan di Desa Gempol. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 537–542. <https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jpdk>
- Damayanti, S. C., Kandi, N. I., Agustin, L., Pramitha, N., Anggraeni, J. P., Az-zahra, A., Agustina, R. D., Al-Diya, S. S., Ramadhanti, D., Ramdhani, P. N., Munjazi, T. R., & Rahmayani, R. (2025). Pengabdian kepada masyarakat: Gerakan makan singkong sebagai upaya diversifikasi dan ketahanan pangan di Kampung Pekijing, Kelurahan Kalang Anyar, Kota Serang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 3(4), 1577–1587. <https://doi.org/10.59837/jpmba.v3i4.2502>
- Feni, R., Mardianti, S., Marwan, E., Yawahar, J., & Ningsih, F. (2022). *Pemanfaatan buah pepaya sebagai manisan di Desa Niur Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma*. Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia (JPMI), 2(5), 641–647. <https://doi.org/10.52436/1.jpmi.809>
- Hair, J. F., Hult, G. T. M., Ringle, C. M., & Sarstedt, M. (2022). *A primer on partial least squares structural equation modeling (PLS-SEM)* (3rd ed.). Sage.
- Hariyana, N., Sari, A. D. N., Eko, A. W., Anggraini, D. A., & Ulum, L. (2025). Pemberdayaan UMKM keripik singkong di Desa Jumerto. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 6(1), 1400–1404. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v6i1.4157>
- Hasan, M., Imamul, M., Arisandhi, M., Hakim, Z., & Ramdhan, T. W. (2025). Pelatihan pengolahan singkong sebagai produk modern: Inovasi brownies singkong dan keripik kulit singkong untuk peningkatan ekonomi kreatif

- desa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(6), 1983–1988. <https://journal.lpkd.or.id/index.php/jpm>
- Khair, U., Lubis, I., Utama, D. W., Hazid, T. S., Nazmy, A., & Hilmi, M. A. (2025). Pendampingan diversifikasi produk pepaya pada Kelompok Bunda Harapan Islami Desa Talun Kenas. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(3), 66–72. <https://journal.umsu.ac.id/index.php/ihsan>
- Kotler, P., Keller, K. L., & Chernev, A. (2022). *Marketing management* (16th Global ed.). Pearson.
- Maghfiroh, K., & Nuswardhani, R. R. S. K. (2019). Diversifikasi pengolahan singkong untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 10(28), 106–114. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/abdimas>
- Mardikanto, T., & Soebiato, P. (2019). *Pemberdayaan masyarakat dalam perspektif kebijakan publik* (Rev. ed.). Alfabeta.
- Meliawati, C., Setia, B., & Puspitasari, D. A. N. A. (2024). Analysis of added value and marketing strategy of cassava chips agroindustry. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 12(3), 424–439. <https://jurnal.ipb.ac.id/index.php/jagbi>
- Nurhayati, R. (2022). Pemberdayaan masyarakat melalui penyuluhan inovasi pengolahan singkong sebagai upaya pengembangan produk unggulan di Kampung Lembur Sawah. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 208–214. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v2i3.5451>
- Rahayu, W. M., Septiyani, R., Siswantari, H., Setyanto, B. N., & Dewojati, W. W. (2023). Diversifikasi olahan pepaya kekinian sebagai strategi peningkatan nilai tambah produk lokal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 4(2), 85–94. <https://journal.y3a.org/index.php/JPMI>
- Rasoki, T., Nurmalia, A., & Nurmalia, A. Rasoki, T. (2024). Pemanfaatan limbah lidi sawit menjadi produk bernilai ekonomi sebagai upaya penguatan pendapatan masyarakat. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 8(4), 3978–3992. <https://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm>
- Sari, D., Prasetyo, A., & Lestari, F. (2024). Community empowerment through local food processing innovation in rural areas. *International Journal of Community Development*, 12(1), 55–67. <https://www.sciencepublishinggroup.com/journal/ijcd>
- Sugiyono. (2023). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D* (2nd ed.). Alfabeta.
- Sulaiman, & Natawidjaja, R. S. (2020). Analisis nilai tambah agroindustri keripik singkong di Kelurahan Setiamanah. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 8(2), 145–156. <https://jurnal.unpad.ac.id/agrikultura>
- Surbakti, A., & Noviani, N. (2024). Strategi pemasaran UMKM keripik singkong di Kecamatan Tanjung Morawa Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Ekonomi Pertanian*, 5(1), 93–102. <https://jurnal.umsu.ac.id>
- Utami, R., Hidayat, T., & Prabowo, A. (2022). Digital marketing adoption among rural micro enterprises in Indonesia. *International Journal of Business and Society*, 23(2), 801–816. <https://www.ijbs.unimas.my>
- Widiati, A. (2019). Peranan kemasan dalam meningkatkan pemasaran produk usaha mikro kecil menengah. *Jurnal Sosial Humaniora*, 8(2), 67–76. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/JMHMS>
- Wijayanti, E., Kusuma, R., & Saputra, D. (2023). Strengthening women farmer groups through local resource-based entrepreneurship. *Journal of Rural Development*, 15(2), 144–156. <https://www.nirdpr.org.in>
- Yusuf, H., Rahman, A., & Hidayati, S. (2021). Value-added agro-processing as a strategy for increasing rural household income. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 782(3), Article 032041. <https://iopscience.iop.org/journal/1755-1315>

Zainuddin, M., Pratama, Y., & Kurniawan, D. (2024). Digital entrepreneurship and local food product development in rural Indonesia. *Sustainability*, 16(8), 3456. <https://www.mdpi.com/journal/sustainability>