

---

## **Pemberdayaan petani dalam memanfaatkan hasil lokal buah salak menjadi produk inovasi guna meningkatkan pendapatan**

**Nenden Nur Annisa, Edvi Gracia Ardani, Liesta Verawati, Eka Yuliawisma Ningsih, Salsabila Al Fitri**

Program Studi Kewirausahaan, Universitas Widya Husada Semarang, Indonesia

Penulis korespondensi : Nenden Nur Annisa  
E-mail : Nendennurannisa@uwhs.ac.id

Diterima: 21 Maret 2025 | Direvisi: 23 April 2025 | Disetujui: 24 April 2025 | Online: 06 Mei 2025  
© Penulis 2025

### **Abstrak**

Desa Girikerto merupakan Desa penghasil salak di wilayah Sleman, Yogyakarta. Salak sebagai hasil lokal masih belum dimanfaatkan secara maksimal, salak hanya dijual buahnya langsung oleh petani kepada tengkulak, petani salak belum berinovasi dengan buah salak tersebut menjadi olahan yang dapat menghasilkan pendapatan lainnya selain buah salak. seiring berkembangnya teknologi serta kebutuhan yang ada dipasaran, maka dengan berinovasi dan kreativitas mengolah makanan milenial dari bahan salak merupakan peluang yang dapat dimanfaatkan oleh para masyarakat atau para petani salak terutama. Tujuan pengabdian ini adalah memberikan pelatihan kepada petani salak dalam memanfaatkan hasil lokal buah salak menjadi produk yang dapat meningkatkan pendapatan, produk berupa manisan, selai dan asinan salak dimana makanan tersebut digandrungi atau diminati di era saat ini. Metode pelaksanaan dilakukan dengan pelatihan yang dilakukan dalam beberapa tahapan seperti tahapan persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Hasil yang diperoleh dalam kegiatan pengabdian ini adalah pengolahan sumber daya manusia melalui pelatihan pemanfaatan hasil lokal buah salak menjadi produk inovasi di Desa Girikerto, Turi, Sleman, Yogyakarta.

**Kata Kunci:** pelatihan; petani salak; buah salak; inovasi

### **Abstract**

Girikerto Village is a village producing salak in the Sleman area, Yogyakarta. Salak as a local product has not been utilized optimally, salak is only sold directly by farmers to middlemen, salak farmers have not innovated with the salak fruit into processed products that can generate income other than salak fruit. Along with the development of technology and market needs, innovation and creativity in processing millennial food from salak ingredients is an opportunity that can be utilized by the community or salak farmers in particular. The purpose of this service is to provide training to salak farmers in utilizing local salak fruit products into products that can increase income, products in the form of sweets, jams and pickled salak where these foods are popular or in demand in today's era. The implementation method is carried out with training carried out in several stages such as preparation, implementation and evaluation stages. The results obtained in this service activity are the processing of human resources through training in utilizing local salak fruit products into innovative products in Girikerto Village, Turi, Sleman, Yogyakarta

**Keywords:** training; salak fruit; salak farmers; innovation

---

## PENDAHULUAN

Pembangunan ekonomi berbasis potensi lokal merupakan pembangunan ekonomi yang tangguh, masyarakat dapat menyadari potensi yang dimilikinya serta mereka dapat mengembangkan potensi tersebut hingga menjadi keunggulan lokal. Ekonomi kerakyatan sebagai salah satu teori pembanding dari teori ekonomi kapital menghendaki adanya peran aktif masyarakat dalam pengembangan kegiatan perekonomian yang nyata Hapsari dalam (1). Pembangunan ekonomi berbasis lokal dapat dilakukan dengan cara meningkatkan nilai jual produk lokal sehingga mampu meningkatkan pendapatan masyarakat. Kreatifitas dan inovatif sangat diperlukan pada zaman modern terkhusus untuk desa yang belum memiliki kreatifitas pada segi apapun salah satunya belum ada kreatifitas pada pemanfaatan dalam mengelola sumber daya alam desa (Annisa dan Titin, 2021). Menurut (T. E. Nenden Nur Annisa, 2022) pemberdayaan masyarakat adalah salah satu strategi perubahan sosial secara terencana yang ditujukan untuk mengatasi permasalahan atau memenuhi kebutuhan masyarakat. Pemberdayaan bagi masyarakat penting dilaksanakan oleh akademisi untuk mengatasi permasalahan, meningkatkan produktifitas warga masyarakat, dan transfer ilmu pengetahuan maupun teknologi. Desa Girikerto merupakan salah satu desa di Kabupaten Sleman Yogyakarta, tepatnya dikecamatan Turi. Mayoritas masyarakat di Desa Girikerto bermata pencaharian sebagai petani salak. Sejauh ini, hasil lokal masih belum sepenuhnya dikelola dan dirasakan manfaatnya bagi masyarakat Desa Girikerto.

Petani buah salak di Desa Girikerto, Kecamatan Turi, Sleman, umumnya menjual buah salak dalam bentuk segar ke tengkulak atau ke pengepul di wilayah tersebut. Permasalahan yang sering dihadapi adalah harga salak yang sangat fluktuatif. Pada saat musim panen raya hasil salak pondoh melimpah di pasaran sehingga harga salak dapat turun drastis kemudian para tengkulak membeli salak hanya dengan harga Rp. 1.500–Rp. 2.000 per kg. Dibandingkan dengan harga salak pada saat tidak panen raya, salak dapat dijual dengan harga antara Rp. 4.000–Rp. 5.000 per kg. Selain itu, petani tidak memiliki kebijakan untuk menentukan harga jual buah salak sendiri dan tergantung harga dari tengkulak. Hal ini menyebabkan pada saat panen raya hasil penjualan salak serta pendapatan para petani sangat rendah.

Fluktuasi harga yang cukup tajam ini secara otomatis berdampak pada potensi pendapatan para petani salak di Desa Girikerto, Kecamatan Turi. Kondisi ini memberikan gambaran meskipun terjadi kelimpahan produksi buah salak, namun peningkatan ekonomi para petani salak tidak sebanding dengan fluktuasi harga yang terjadi (Saugi, 2015). Buah salak mempunyai masa simpan yang pendek oleh karena itu perlu adanya perlakuan agar tidak menimbulkan kerugian. Perlakuan tersebut di antaranya mengolah buah salak menjadi makanan atau minuman. Pengolahan pangan adalah salah satu usaha untuk mengawetkan bahan pangan yang bertujuan memperpanjang masa simpan juga untuk penganekaragaman pangan selain itu mengubah bahan mentah menjadi produk yang disukai konsumen. (Baraba et al., 2022).

Panen raya buah salak seringkali menyebabkan penumpukan buah salak yang tidak dapat terjual dikarenakan harga yang terlalu murah sehingga buah salak yang masa simpannya singkat terjadi kebusukan, hal ini dapat menimbulkan limbah/ hasil buah berupa biji buah salak. Buah salak yang tidak terpakai otomatis akan menjadi limbah dan tidak termanfaatkan. Selain itu di perkebunan salak juga banyak terdapat biji buah salak yang tidak dimanfaatkan dengan baik. Selama ini, buah salak dimanfaatkan untuk dikonsumsi hanya pada bagian daging buahnya, sedangkan bagian lainnya seperti kulit buah dan bijinya dibuang sebagai limbah dan tidak termanfaatkan (Nurhayati, et., al., 2020). Untuk itu perlu dilakukan program kemitraan masyarakat kepada masyarakat bagaimana mengolah salak menjadi olahan makanan yang memiliki nilai jual (Syafriani & Aprilla, 2023). Buah salak dapat menjadi bahan baku dalam usaha pengolahan dodol salak, keripik salak, manisan salak, sirup salak, kurma salak, Jelly salak, kopi biji salak dan lain sebagainya.

Melalui kegiatan pemanfaatan buah salak sebagai bahan baku dalam usaha maka wirausaha pada petani salak di Kecamatan Turi Sleman khususnya desa Girikerto diharapkan akan bisa membantu masyarakat setempat untuk meningkatkan pendapatan para petani dan keluarga. Menurut Soegoto dalam (Setiawan, Agus Nugroho & Dewi, 2016). kewirausahaan adalah usaha

Pemberdayaan petani dalam memanfaatkan hasil lokal buah salak menjadi produk inovasi guna meningkatkan pendapatan

kreatif yang dibangun berdasarkan inovasi untuk menghasilkan sesuatu yang baru, memiliki nilai tambah, memberi manfaat, menciptakan lapangan kerja dan hasilnya berguna bagi orang lain. Kewirausahaan dapat terlaksana dengan baik apabila terdapat sinergi antara kemauan, permodalan, dan manajemen pemasaran seperti yang dikemukakan oleh (Saputra, M. H., & Baraba, 2017). Maka dari itu untuk mewujudkan hal tersebut perlu adanya pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan kewirausahaan dalam pemanfaatan bahan baku buah salak di Desa Girikerto Kecamatan Turi Sleman, Yogyakarta tersebut untuk meningkatkan pendapatan petani dan keluarga.

Dalam penelitian (Suyatno & Suryani, 2022) bahwa Desa Girikerto memiliki potensi sumber daya yang potensial, namun dalam penelitian ini berfokus 2 jenis budidaya yaitu, menjual salak langsung kepegepul sesuai warisan tradisi dan membuat olahan baku salak. Namun berdasarkan hasil wawancara dan sosialisasi Tim Pengabdian kepada ibu dukuh dan 15 ibu rumah tangga selaku petani salak, menemukan bahwa hasil pelatihan tersebut tidak berlanjut dan tidak ada tindak lanjut terkait pengolahan dan pemasaran yang berpotensi di era modern saat ini. Pengolahan pangan adalah salah satu usaha untuk mengawetkan bahan pangan yang bertujuan memperpanjang masa simpan juga untuk penganeekaragaman pangan selain itu mengubah bahan mentah menjadi produk yang disukai konsumen menjadi produk inovatif (Anis, et., al., 2020).

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka tim pengabdian kali ini berupaya untuk mendorong masyarakat menjadi lebih kreatif untuk membuat produk yang bernilai ekonomis. Sehingga diharapkan suatu saat nanti masyarakat bisa menjadi wirausaha yang berhasil. Hal ini merupakan upaya untuk mewujudkan keberdayaan masyarakat dalam pembangunan dan mewujudkan peningkatan taraf hidup masyarakat (Annisa & Deria, 2023).

Permasalahan yang ada di Desa adalah belum adanya kegiatan untuk memanfaatkan hasil lokal buah salak di desa Girikerto. Dapat dikatakan bahwa masyarakat/petani tidak produktif dalam memanfaatkan hasil lokal karena biasanya hasil lokal yang ada langsung dijual tanpa diolah dahulu menjadi suatu produk yang inovatif. Padahal jika hasil lokal buah salak dimanfaatkan dan diolah dengan tepat, dapat menjadi tambahan penghasilan bagi masyarakat/petani desa. UMKM yang ada di Desa Girikerto belum berkembang, dimana tingkat kesadaran masyarakat/petani mengenai UMKM belum maksimal. Maka dari itu untuk masyarakat Desa Girikerto perlu adanya motivasi serta pelatihan agar mereka menjadi kreatif dengan membuat serta menghasilkan produk yang ekonomis bernilai jual.

Masalah-masalah tersebut menjadi persoalan yang perlu dipecahkan. Melalui program pengabdian masyarakat dilakukan yaitu menumbuhkan kreativitas masyarakat/petani buah salak melalui pengolahan hasil lokal berupa buah salak guna meningkatkan pendapatan di Desa Girikerto dengan memberikan pelatihan dalam pengolahan hasil lokal berupa buah salak menjadi produk yang inovatif atau bernilai jual tinggi yang menjadi produk milenial.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para petani buah salak di Kecamatan Turi Sleman dalam mengolah buah salak menjadi 3 jenis produk olahan yang sehat dan aman yaitu selai, sari buah dan sirup. Meningkatkan nilai ekonomi buah salak. Mendorong perkembangan ekonomi lokal, dengan adanya pemanfaatan sumber daya lokal sebagai produk inovasi diharapkan mampu menjadi sarana meningkatkan potensi ekonomi yang ada di desa baik produk unggulan desa, UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) ataupun pariwisata. Mampu meningkatkan kualitas hidup masyarakat/petani buah salak. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini terkait dengan pemberdayaan masyarakat untuk mengelola potensi lokal menjadi produk inovasi harapan mampu memberikan manfaat secara nyata untuk kesejahteraan serta kemajuan masyarakat Desa Girikerto.

## **METODE**

Girikerto adalah sebuah desa di Kepanewon Turi, Kabupaten Sleman, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, Indonesia. Pada mulanya Desa Girikerto merupakan wilayah yang terdiri dari empat kelurahan, yakni: Kelurahan Tanggung, Ngandong, Nangsri Lor, dan Kemirikebo. Berdasarkan maklumat Pemerintah Daerah Istimewa Yogyakarta yang diterbitkan tahun 1946 mengenai

Pemberdayaan petani dalam memanfaatkan hasil lokal buah salak menjadi produk inovasi guna meningkatkan pendapatan

Pemerintahan Kelurahan, maka Kelurahan-Kelurahan tersebut kemudian digabung menjadi satu Desa otonom dengan nama Desa Girikerto. Girikerto kemudian secara resmi ditetapkan berdasarkan Maklumat Pemerintah Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 5 Tahun 1948 tentang Perubahan Daerah-Daerah Kelurahan.

Mayoritas masyarakat bermata pencaharian sebagai petani atau buruh tani. Sehingga, Program Pengabdian Masyarakat (PPM) membahas tema Pemberdayaan Petani Dalam Memanfaatkan Hasil Lokal Buah Salak Menjadi Produk Inovasi Guna Meningkatkan Pendapatan Petani Dan Keluarga Desa Girikerto, Kecamatan Turi, Kabupaten Sleman, Yogyakarta menjadi penting untuk dilakukan dimana tema tersebut sesuai dengan kegiatan masyarakat yang didominasi sebagai petani buah salak (kependudukan.jogjapro.go.id).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di Desa Girikerto, Kecamatan Turi, Kabupaten Sleman, Yogyakarta dilakukan kegiatan tersebut pada tanggal 23 Februari 2025.

Pengabdian ini melibatkan para petani salak. Melibatkan kurang lebih 15 orang. Metode dalam pengabdian ini menggunakan pelatihan. (Tamsuri, 2022) mengatakan pelatihan adalah suatu proses dimana orang-orang belajar mendapatkan keterampilan/ kemampuan tertentu untuk membantu tercapainya tujuan.

Adapun alur pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat secara keseluruhan tersaji pada Gambar 1.



**Gambar 1.** Proses kegiatan

Gambar 1 menjelaskan proses kegiatan pengabdian yang dirincikan sebagai berikut:

1. Tahap persiapan

Tahap ini adalah dimana tahap dalam survey lokasi mitra, penyusunan proposal yang akan menjadi bahan pengabdian, penyusunan materi pelatihan, september – November 2024.

2. Tahap pelaksanaan

Tahap pelaksanaan dalam pengabdian pelatihan 23 Februari 2025 bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada para petani buah salak dalam mengolah buah salak menjadi produk selai, sirup dan manisan buah salak. Pelatihan ini bertujuan untuk menghasilkan produk inovasi yang dapat bersaing dipasaran guna meningkatkan pendapatan para petani dan keluarga. Metode pelaksanaan dengan melakukan pendampingan IPTEK sebagai sarana pemasaran produk untuk masyarakat agar dapat terjangkau luas. pendampingan dimana memberikan solusi dari produk yang telah dihasilkan untuk dipasarkan via online atau offline.

3. Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilaksanakan dengan metode tanya jawab kepada peserta pelatihan dimana guna untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta pelatihan selama mengikuti 2 hari pelatihan dalam pengabdian ini. Diantaranya memberikan pertanyaan terkait keberhasilan dalam proses pembuatan makanan dari bahan jagung dan pelatihan pemasaran offline dan online. Tahap akhir diisi dengan pembuatan laporan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

Pemberdayaan petani dalam memanfaatkan hasil lokal buah salak menjadi produk inovasi guna meningkatkan pendapatan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Tahap Persiapan

Sebelum melaksanakan kegiatan ada beberapa hal yang harus dilaksanakan, yaitu: survei lokasi yang dimana agar dapat melihat kondisi serta permasalahan yang terjadi di wilayah mitra yang nantinya diharapkan dapat memudahkan dalam memberikan solusi. Selanjutnya adalah membuat kerjasama atau perizinan dimana bertujuan untuk kelancaran kerjasama yang baik. Kegiatan pengabdian disusun dalam format proposal guna proses administrasi dimana proposal dikerjakan setelah tim melakukan diskusi dalam menentukan apa saja yang akan dituangkan dalam solusi yang akan diberikan untuk menyelesaikan masalah yang ada di Desa Girikerto.

### Tahap Pelaksanaan

Hasil kegiatan pengabdian ini yang diselenggarakan secara offline, dilaksanakan pada Minggu tanggal 23 Februari 2025.

Pelatihan ini membuat produk olahan hasil lokal buah salak menjadi selai, manisan dan asinan buah salak. Adapun langkah-langkah dalam membuat selai salak yaitu;

1. Persiapkan bahan yang diperlukan seperti, buah salak, gula pasir, garam, vanili, air bersih, pisau, telenan, baskom, dan blender.
2. Kupas salak, pisahkan kulit, biji dan buah salak. ambil buah salak dan cuci bersih.
3. Setelah dicuci, potong kecil – kecil buah salak agar mudah di blender, kemudian masukan buah salak ke blender dan beri air secukupnya, lalu blender sampai halus.
4. Langkah selanjutnya, pindahkan hasil blender ke wajan anti lengket untuk proses memasak selai
5. Buah salak yang di blender, gula, garam dan vanili diaduk diatas kompor
6. Kemudian aduk semua bahan menjadi susut airnya dan kental layaknya selai
7. Jika sudah kecoklatan dan susut airnya, maka selai salak siap didinginkan dan di packing
8. Langkah selanjutnya setelah dingin, packing selai salak kedalam jar yang telah disediakan
9. Selai salak siap dikonsumsi atau dijual

Langkah membuat manisan buah salak yaitu dijabarkan sebagai berikut :

1. Persiapkan semua bahan yang diperlukan. seperti, buah salak, gula pasir, garam, vanili, air bersih, pisau, telenan, baskom, dan blender.
2. Kupas salak, pisahkan kulit, biji dan buah salak. ambil buah salak dan cuci bersih.
3. Setelah dicuci, potong salak menjadi 2 bagian atau sesuai selera yang diinginkan
4. Siapkan panci atau wajan, kemudian masukan air, gula, gara dan vanili
5. Selanjutnya, didihkan air dan bahan lainnya, setelah mendidih masukan salak
6. Masak salak dengan bahan yang lain sampai empuk
7. Setelah empuk, angkat dan dinginkan
8. Detelah dingin manisan siap dimasukan kedalam jar yang telah disiapkan dan siap untuk dikonsumsi dan dijual

Langkah membuat asinan buah salak yaitu diuraikan sebagai berikut :

1. Persiapkan semua bahan yang diperlukan. seperti, buah salak, cabai, gula pasir, garam, vanili, cuka atau lemon, air bersih, pisau, telenan, baskom, dan blender.
2. Kupas salak, pisahkan kulit, biji dan buah salak. ambil buah salak dan cuci bersih.
3. Setelah dicuci, potong salak menjadi 2 bagian atau sesuai selera yang diinginkan
4. Siapkan blender, lalu blander cabai sasuai kehalusan yang diinginkan
5. Siapkan panci, masukan air dan bahan lainnya, didihkan sampai mendidih
6. Setelah air medidih, masukan salak
7. Masak sampai empuk
8. Setelah empuk, angkat dan dinginkan
9. Setelah dingin asinan siap untuk dimasukan kedalam jar dan siap dikonsumsi dan dijual

Pemberdayaan petani dalam memanfaatkan hasil lokal buah salak menjadi produk inovasi guna meningkatkan pendapatan

Selama pelatihan berlangsung semua peserta sangat antusias dalam mengikuti pelatihan pengabdian ini yang bertema “Pemberdayaan Petani Dalam Memanfaatkan Hasil Lokal Buah Salak Menjadi Produk Inovasi Guna Meningkatkan Pendapatan Petani Dan Keluarga Desa Girikerto”.



**Gambar 2.** Peserta Pelatihan dan narsum

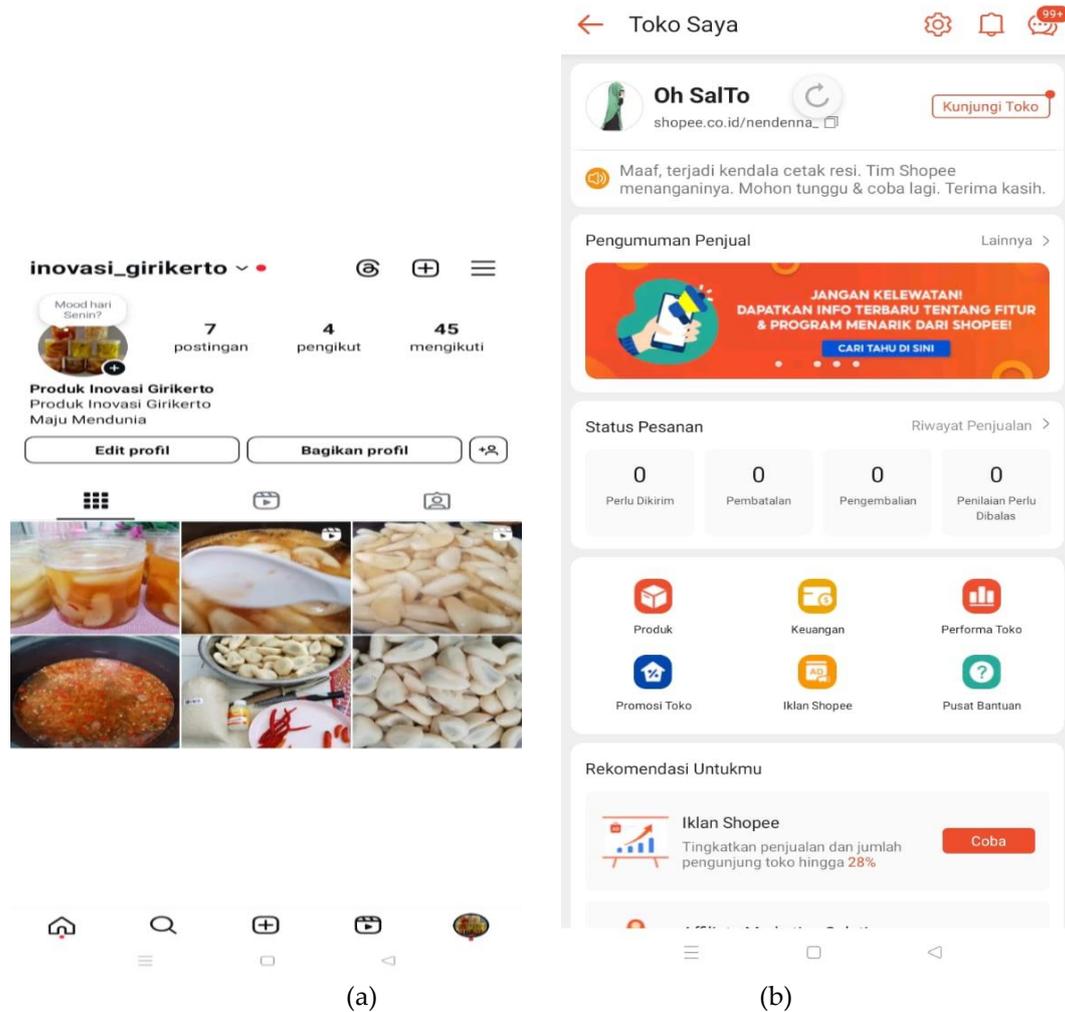


**Gambar 3.** Bahan Baku



**Gambar 4.** Hasil Produk Berbahan Buah Salak (Selai, Asinan dan Manisan).

Pemberdayaan petani dalam memanfaatkan hasil lokal buah salak menjadi produk inovasi guna meningkatkan pendapatan



**Gambar 5.** (a) Pelatihan pembuatan media sosial instagram; (b) Pembuatan akun *marketplace* (Shopee)

### Tahap Evaluasi Pelatihan

Tahap evaluasi dilaksanakan dengan metode tanya jawab kepada peserta pelatihan dimana guna untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta pelatihan. Dari evaluasi dengan para peserta terkait proses pembuatan makanan berbahan buah salak seperti selai, manisan dan asinan buah salak. Peserta pelatihan memberikan tanggapan berupa langkah pembuatan makanan tersebut masih dapat dilakukan disela-sela aktivitas bertani mereka dikarenakan proses pembuatannya tidak sulit dan mudah dimengerti. Bahan baku pembuatan selai, manisan dan asinan merupakan bahan yang mudah didapat karena bahan utamanya adalah buah salak dan gula pasir serta tidak memerlukan modal yang banyak. 15 peserta pelatihan para petani buah salak berhasil membuat selai, manisan dan asinan berbahan buah salak dengan rasa yang sesuai dengan yang mereka inginkan. Mereka juga sangat antusias dalam proses pembuatannya dari awal hingga akhir pengemasan.

### SIMPULAN DAN SARAN

PKM ini diusulkan/difokuskan pada kegiatan pengolahan berbahan jhasil lokal buah salak menjadi selai, manisan, asinan buah salak pada masyarakat Desa Girikerto, Turi, Sleman, Yogyakarta. Sebelum melakukan pengolahan produk, peserta diberikan pembekalan melalui sosialisai terkait dengan kewirausahaan dan pengolahan buah salak yang efektif dimana terdiri dari praktik pembuatan selai, manisan dan asinan buah salak. Luaran yang diharapkan dapat dihasilkan dari kegiatan ini adalah kreativitas dan inovasinya masyarakat/petani buah salak menjadi meningkat untuk mengolah buah slaka menjadi produk yang inoovatif yang dihasilkan, agar tidak hanya dijual dalam buah utuh melainkan dalam produk bernilai jual. Serta diharapkannya masyarakat/petani yang

Pemberdayaan petani dalam memanfaatkan hasil lokal buah salak menjadi produk inovasi guna meningkatkan pendapatan

telah dibekali cara mengolah dan membuat selai, manisan, asinan juga dapat memasarkan produk tersebut baik online maupun offline dengan tepat. Disarankan agar semua elemen yang ada di Desa Girikerto agar saling mendukung kemajuan Desanya dimana UMKM Desa dapat berkembang dan bersaing dipasar.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada rekan-rekan, dan dosen yang terlibat. Tim pengabdian masyarakat juga mengucapkan terima kasih kepada pemerintah Desa dan masyarakat Desa Girikerto, Kecamatan Turi, Kabupaten Sleman, Yogyakarta, dimana telah memberikan izin terlaksananya kegiatan pengabdian masyarakat ini dalam bentuk pelatihan membuat produk. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada LPPM Universitas Widya Husada Semarang.

## DAFTAR RUJUKAN

- Annisa, Nenden Nur, dan Titin Ekowati. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Desa Kaliwungu Kidul dalam Pengolahan Produk Lokal Berbahan Dasar Pisang Guna Meningkatkan Pendapatan Masyarakat. *Surya Abdimas*, 5(3), 232–239.
- Annisa, Nenden Nur dan Titin Ekowati. (2022). MENUMBUHKAN KREATIVITAS MASYARAKAT MELALUI PENGOLAHAN HASIL LOKAL BERUPA JAGUNG GUNA MENINGKATKAN PENDAPATAN DI DESA SOKOWATEN KECAMATAN BANYUURIP KABUPATEN PURWOREJO. *SELAPARANG. Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(4).
- Annisa, Nenden Nur dan Deria. D. E. (2023). Peran keunggulan bersaing sebagai mediasi pengaruh kompetensi kewirausahaan dan pengetahuan terhadap kinerja UMKM. *Jurnal Inspirasi Bisnis Dan Manajemen*, 7(1), 51–64.
- Anis Nurhayati, Maylina Ilhami Khurniyati, Listiyana Candra Dewi, N., & Nigusti Sunardi, M. J. (2020). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Kelompok Tani Salak Melalui Pelatihan Pengolahan Buah Salak di Desa Brambang Kecamatan Gondangwetan Kabupaten Pasuruan. *JURNAL SOEROPATI Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 127–140.
- Baraba, R., Ariningsih, E. P., & Murhadi, M. (2022). Teknologi Informasi untuk Memperkuat Branding dan Positioning yang Beretika Bagi Calon Pelaku Usaha. *Surya Abdimas*, 6(3), 588–595. <https://doi.org/10.37729/abdimas.v6i3.1721>
- No Title. (n.d.). <https://kependudukan.jogjaprovo.go.id/statistik/penduduk/wajibktp/17/0/15/04/34.clear>
- Saputra, M. H., & Baraba, R. (2017). Strategi Pengembangan Produk, Branding, Labeling, dan Kewirausahaan Berbasis Manajemen, untuk Meningkatkan Kesejahteraan Pengusaha Kecil Penghasil Lanting di Desa Jetis Kecamatan Loano Kabupaten Purworejo. *Surya Abdimas*, 1(1), 6–10.
- Saugi, W. dan S. (2015). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pengolahan Bahan Pangan Lokal. *Jurnal Pendidikan Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 226–238.
- Setiawan, Agus Nugroho, S., & Dewi, S. (2016). Pemberdayaan Kelompok Aisyiyah dalam Pengelolaan Salak Pondoh di Kecamatan Turi, Sleman. *Jurnal BERDIKARI*, 4(2), 63–72.
- Suyatno, S., & Suryani, D. A. (2022). Pengembangan Potensi UMKM Berbasis lokal dalam Mendorong Perekonomian di Desa Girikerto,. *Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis*, 9(2), 108–118. <https://doi.org/10.21107/jsmb.v9i2.16821>
- Syafriani, A., & Aprilla, N. (2023). PKM Petani Tanaman Salak Dalam Upaya Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Masyarakat di Desa Muara Danau Kabupaten Kampar. *MEDIKA MEDIKA*, 2(2), 1–6.
- Tamsuri, A. (2022). LITERATUR REVIEW PENGGUNAAN METODE KIRKPATRICK UNTUK EVALUASI PELATIHAN DI INDONESIA. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(8), 2723–2733.

Pemberdayaan petani dalam memanfaatkan hasil lokal buah salak menjadi produk inovasi guna meningkatkan pendapatan