

Pemberdayaan purna migran melalui pembentukan usaha berbasis pangan lokal

Alfin Nur Fahmi Mufreni¹, Dede Sri Rahayu¹, Rani Nurnawati², R. Lucky Radi Rinandiyana¹, Nadya Ayu Lestari¹, Rizal Fahmi Syaiful¹, Nadia Ulfa Agustin Hilman¹, Luthfie Hadie Nugraha Darmawan¹, Fitri Ajeng Sari¹, Rodhiyah¹

¹Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Siliwangi, Indonesia

²Program Studi Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Tasikmalaya, Indonesia

Penulis korespondensi : Dede Sri Rahayu

E-mail : dedesriahayu@unsil.ac.id

Diterima: 30 April 2026 | Disetujui: 02 Juni 2026 | Online: 19 Juni 2026

© Penulis 2026

Abstrak

Fenomena purna migran yang kembali ke daerah asal memiliki potensi dalam mendorong pertumbuhan ekonomi lokal melalui kegiatan kewirausahaan. Namun, keterbatasan keterampilan, akses pasar, dan pemanfaatan sumber daya lokal menjadi kendala utama. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas purna migran dalam mengembangkan usaha berbasis pangan lokal di Desa Tegalsari, Kabupaten Temanggung. Sasaran kegiatan adalah purna migran dengan jumlah peserta yang dibagi ke dalam beberapa kelompok usaha. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan partisipatif dan edukatif melalui tahapan persiapan, sosialisasi, pelatihan teknis, dan pendampingan usaha. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu mengolah pangan lokal menjadi produk bernilai tambah seperti keripik pisang aneka topping, chili oil, sambal tabur, singkong lumer, mochi singkong, nugget brokoli, dan toppoki. Selain itu, peserta juga memperoleh keterampilan dalam pengemasan, branding, serta strategi pemasaran melalui praktik langsung seperti canvassing produk di Yogyakarta. Secara kualitatif, terjadi peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi berwirausaha peserta. Secara kuantitatif, seluruh kelompok berhasil menghasilkan produk dan melakukan uji pemasaran langsung. Kegiatan ini berkontribusi dalam meningkatkan kemandirian ekonomi purna migran serta mendorong pengembangan usaha berbasis potensi lokal secara berkelanjutan.

Kata kunci: purna migran; kewirausahaan; pengolahan pangan lokal; pemberdayaan masyarakat; pengembangan usaha.

Abstract

The return migration phenomenon presented significant potential for fostering local economic development through entrepreneurial engagement. Nevertheless, constraints such as limited skills, restricted market access, and suboptimal utilization of local resources continued to pose substantial challenges. This community service initiative was designed to strengthen the capacity of return migrants in establishing and developing local food-based enterprises in Tegalsari Village, Temanggung Regency. The program targeted return migrants who were organized into several business groups. The implementation adopted a participatory and educational approach, encompassing stages of preparation, socialization, technical training, and business mentoring. The findings indicate that participants are capable of transforming local food resources into value-added products, such as banana chips with various toppings, chili oil, chili flakes, cassava-based products, cassava mochi, broccoli nuggets, and rice-based tteokbokki. Furthermore, participants acquired competencies in packaging, branding, and marketing strategies through hands-on activities, such as product canvassing conducted in Yogyakarta.

From a qualitative perspective, there was a noticeable enhancement in participants' knowledge, technical skills, and entrepreneurial motivation. Quantitatively, all participant groups succeeded in producing at least one type of product and conducting direct market trials. Overall, this program contributes to strengthening the economic independence of return migrants while promoting the sustainable development of enterprises based on local resource potential.

Keywords: return migrants; entrepreneurship; local food processing; community empowerment; business development

PENDAHULUAN

Fenomena migrasi tenaga kerja ke luar negeri merupakan salah satu strategi ekonomi yang banyak diimplementasikan oleh masyarakat, khususnya di negara berkembang (Bossavie et al., 2024). Migrasi tenaga kerja bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan hidup melalui peningkatan pendapatan (Bossavie et al., 2024). Sebagian besar aktivitas migrasi tenaga kerja bersifat temporer, di mana pekerja migran cenderung kembali ke daerah asal setelah menyelesaikan masa kontrak kerja atau ketika target ekonomi yang telah ditetapkan sebelumnya berhasil dicapai (Wahba, 2026). Purna migran berperan strategis dalam pembangunan ekonomi lokal melalui kontribusi modal finansial dan transfer modal manusia yang mendorong produktivitas, kewirausahaan, serta penguatan kapasitas ekonomi daerah asal (Yang et al., 2025). Selain itu, tabungan yang diperoleh selama bekerja di luar negeri kerap dimanfaatkan sebagai modal utama untuk memulai usaha mandiri setelah kembali ke daerah asal, sehingga mendorong tumbuhnya aktivitas ekonomi baru (Bossavie et al., 2024). Kewirausahaan berperan penting dalam menciptakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan, dan mendorong pertumbuhan ekonomi daerah secara berkelanjutan (Fanjul et al., 2023). Namun demikian, pelaksanaan kegiatan wirausaha di wilayah pedesaan masih sering menghadapi berbagai kendala yang cukup kompleks, seperti keterbatasan akses terhadap teknologi modern, infrastruktur yang belum memadai, serta kurangnya pendampingan dan dukungan dalam pengelolaan usaha secara profesional (Fanjul et al., 2023).

Keberhasilan dan pengembangan kewirausahaan tidak hanya ditentukan oleh ketersediaan modal finansial, tetapi juga sangat dipengaruhi oleh kemampuan individu dalam mengidentifikasi dan memanfaatkan peluang serta berinovasi secara kreatif (Kurniullah et al., 2021). Selain itu, kemampuan dalam mengombinasikan dan mengelola sumber daya secara efektif menjadi faktor penting untuk menciptakan nilai tambah dan meningkatkan daya saing usaha dalam menghadapi dinamika pasar yang penuh ketidakpastian (Syahriadi Idris et al., 2022).

Aktivitas kewirausahaan yang dijalankan oleh purna migran tersebut berpotensi meningkatkan dinamika ekonomi wilayah, sekaligus mendorong munculnya inovasi dan berkembangnya aktivitas ekonomi lokal secara berkelanjutan (Shao & Dong, 2025). Selain itu, kewirausahaan yang dikembangkan oleh purna migran turut berkontribusi dalam mendorong transformasi ekonomi pedesaan melalui pemanfaatan sumber daya lokal serta jaringan sosial yang dimiliki (Zhang et al., 2026). Namun demikian, tingkat keberhasilan usaha tersebut sangat dipengaruhi oleh kesesuaian antara sumber daya yang tersedia dengan karakteristik kondisi lokal, serta dukungan dari lingkungan sosial dan institusional di sekitarnya (Zhang et al., 2026). Kondisi ini menunjukkan bahwa proses transisi dari pekerja migran menjadi wirausaha tidak selalu berjalan mudah, karena purna migran yang kembali ke daerah asal harus beradaptasi dengan lingkungan ekonomi yang berbeda serta menghadapi berbagai tantangan, seperti keterbatasan akses permodalan, rendahnya kemampuan manajerial, dan kurangnya pemahaman terhadap pasar local (Manning & Vavilov, 2023). Selain itu, keterbatasan jaringan sosial dan dukungan kelembagaan di daerah asal juga menjadi hambatan dalam mengembangkan usaha secara berkelanjutan (Zhang et al., 2026). Tantangan lainnya mencakup rendahnya inovasi produk, keterbatasan teknologi, serta lemahnya daya saing usaha yang dijalankan oleh purna migran di lingkungan pedesaan (Campo-Sierra et al., 2024).

Salah satu sektor potensial yang dapat dikembangkan oleh purna migran adalah usaha berbasis pangan lokal, mengingat ketersediaan sumber daya alam yang melimpah di pedesaan (Syamsuri et al., 2022). Diversifikasi pangan lokal tidak hanya meningkatkan nilai ekonomi produk, tetapi juga menjadi upaya pelestarian budaya dan kearifan lokal masyarakat (Syamsuri et al., 2022). Pengembangan usaha berbasis pangan lokal dapat dioptimalkan melalui inovasi produk yang berorientasi pada peningkatan nilai tambah dan daya saing di pasar, sehingga mampu memperluas peluang pemasaran serta meningkatkan keberlanjutan usaha (Maryanti et al., 2025). Selain itu, berbagai program pemberdayaan masyarakat yang berfokus pada pemanfaatan pangan lokal telah terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan, menumbuhkan kesadaran kewirausahaan, serta memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat secara berkelanjutan (Maryanti et al., 2025). Selain itu, pendekatan kewirausahaan yang menekankan inovasi dan pelatihan terbukti efektif dalam meningkatkan kapasitas individu untuk mengelola usaha secara mandiri dan berkelanjutan (Kasim et al., 2025). Di samping itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diwujudkan melalui pelatihan dan pendampingan berperan penting dalam meningkatkan kompetensi sekaligus memotivasi masyarakat untuk berwirausaha (Putranto et al., 2020).

Berdasarkan uraian tersebut, diperlukan suatu program pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan untuk membangun wirausaha baru bagi purna migran berbasis pemanfaatan pangan lokal di Desa Tegalsari Kabupaten Temanggung. Pemilihan Desa Tegalsari sebagai lokasi kegiatan didasarkan pada potensi sumber daya alam yang melimpah, khususnya di sektor pertanian dan pangan lokal, serta adanya jumlah purna migran yang cukup signifikan sehingga memiliki peluang untuk dikembangkan menjadi pelaku usaha produktif. Selain itu, masyarakat di desa ini masih menghadapi keterbatasan dalam pengolahan pangan lokal menjadi produk bernilai tambah serta kurangnya pemanfaatan potensi tersebut sebagai sumber pendapatan ekonomi.

Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan kapasitas purna migran dalam mengembangkan usaha berbasis pangan lokal serta menciptakan peluang ekonomi baru di tingkat desa, sehingga mampu mendorong kemandirian ekonomi masyarakat dan mengurangi ketergantungan terhadap pekerjaan di luar negeri.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Tegalsari, Kabupaten Temanggung, dengan sasaran utama purna migran yang memiliki potensi untuk mengembangkan kewirausahaan. Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif dan edukatif yang menekankan keterlibatan aktif purna migran dalam setiap tahapan kegiatan (Maryanti et al., 2025). Tahapan kegiatan diawali dengan fase persiapan yang meliputi survei lapangan, identifikasi potensi pangan lokal, serta analisis kebutuhan purna migran sebagai peserta kegiatan. Pada tahap ini juga dilakukan koordinasi dengan pemerintah desa dan pihak terkait guna mendukung kelancaran pelaksanaan program. Tahap berikutnya adalah sosialisasi yang bertujuan untuk memberikan pemahaman mengenai pentingnya kewirausahaan serta potensi pengembangan usaha berbasis pangan lokal (Kerans & Ngongo, 2022). Sosialisasi dilakukan melalui metode ceramah dan diskusi interaktif untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran peserta (Putranto et al., 2020). Selanjutnya dilakukan tahap pelatihan teknis yang mencakup pengolahan produk pangan lokal, inovasi produk, serta teknik pengemasan dan pemasaran. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan praktis peserta dalam mengembangkan produk yang memiliki nilai tambah ekonomi (Maryanti et al., 2025). Tahap pendampingan usaha dilakukan untuk membantu peserta dalam merancang model bisnis, strategi pemasaran, serta pengelolaan usaha secara berkelanjutan (Kasim et al., 2025).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap Persiapan

Desa Tegalsari merupakan desa dengan 935 rumah tangga dan jumlah penduduk sebanyak 2.896 jiwa, yang terdiri dari 1.457 laki-laki dan 1.439 perempuan. Sebagian besar penduduk usia 10 tahun ke atas bermata pencaharian sebagai petani tanaman pangan, sementara sebagian lainnya bekerja di sektor

industri pengolahan, konstruksi, perdagangan, perhotelan dan rumah makan, transportasi dan komunikasi, serta jasa. Kondisi ini menunjukkan bahwa sektor pertanian masih menjadi tulang punggung ekonomi masyarakat desa, sekaligus membuka peluang pengembangan usaha berbasis sumber daya lokal. Sejalan dengan kondisi tersebut, pada tahap persiapan dilakukan survei lapangan untuk mengidentifikasi potensi pangan lokal yang terdapat di Desa Tegalsari, Kabupaten Temanggung. Hasil survei menunjukkan bahwa desa ini memiliki berbagai komoditas unggulan seperti pisang, singkong, padi, cabai, serta sayuran seperti brokoli, bawang putih, dan bawang merah. Potensi ini sangat relevan untuk dikembangkan menjadi produk bernilai tambah guna mendukung peningkatan ekonomi masyarakat, khususnya bagi purna migran. Selain itu, kegiatan pengabdian masyarakat juga melibatkan koordinasi dengan pemerintah desa guna memastikan kelancaran pelaksanaan program, yang diwujudkan melalui penentuan lokasi kegiatan serta pendataan purna migran yang dapat dilibatkan sebagai peserta pelatihan.

Tahap Sosialisasi

Pada tahap sosialisasi, peserta purna migran di Desa Tegalsari, Kecamatan Kedu, Kabupaten Temanggung terlebih dahulu diberikan pemahaman terkait tujuan dilaksanakannya kegiatan pengabdian masyarakat serta latar belakang pentingnya program tersebut. Kegiatan ini bertujuan untuk menumbuhkan kesadaran peserta akan pentingnya kewirausahaan sebagai alternatif peningkatan ekonomi masyarakat setempat. Selain itu, peserta juga diperkenalkan pada potensi pengembangan usaha berbasis pangan lokal yang tersedia di Desa Tegalsari, seperti pisang, singkong, padi, cabai, serta sayuran berupa brokoli, bawang putih, dan bawang merah. Pemanfaatan pangan lokal ini dipilih karena bahan bakunya mudah diperoleh di lingkungan desa, memiliki biaya produksi yang relatif rendah, serta berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk bernilai tambah yang dapat meningkatkan pendapatan purna migran. Proses sosialisasi dilakukan melalui metode ceramah dan diskusi interaktif, sehingga peserta tidak hanya menerima materi secara pasif, tetapi juga dapat berpartisipasi aktif dalam bertanya dan berbagi pengalaman. Dengan demikian, kegiatan ini mampu meningkatkan pengetahuan dan kesadaran peserta sebelum memasuki tahap praktik.

Tahap Pelatihan Teknis

Pada tahap pelatihan teknis, peserta diberikan praktik langsung dalam mengolah pangan lokal yang telah diidentifikasi pada tahap sebelumnya. Kegiatan ini bertujuan agar peserta tidak hanya memahami secara teori, tetapi juga memiliki keterampilan praktis yang dapat diterapkan secara mandiri dalam mengembangkan usaha. Melalui pelatihan ini, diharapkan peserta mampu meningkatkan nilai tambah ekonomi dari bahan pangan lokal yang tersedia di lingkungan mereka. Pelaksanaan pelatihan dilakukan dengan membagi peserta ke dalam beberapa kelompok. Setiap kelompok mendapatkan materi dan praktik pengolahan produk yang sama, dengan pendampingan secara bertahap dan dilakukan bersama-sama agar peserta dapat mengikuti setiap proses dengan baik. Metode ini dipilih untuk memudahkan pemahaman serta mendorong interaksi dan kerja sama antar peserta selama proses pelatihan berlangsung.

Adapun produk yang diolah dalam pelatihan ini beragam dan berbasis pada potensi pangan lokal setempat. Pisang kepok diolah menjadi keripik pisang dengan aneka topping seperti kacang, cokelat, dan keju. Cabai dan bawang putih dimanfaatkan untuk membuat sambal *chili oil*, sedangkan cabai dan bawang merah diolah menjadi sambal tabur. Singkong dikembangkan menjadi beberapa produk inovatif, yaitu singkong *frozen* yang siap digoreng, singkong lumer, serta mochi berbahan dasar singkong. Selain itu, sayuran seperti brokoli diolah menjadi nugget brokoli yang bernilai gizi tinggi, dan beras dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan tteokbokki (tepokki). Melalui pelatihan ini, peserta tidak hanya memperoleh keterampilan dalam pengolahan produk, tetapi juga mendapatkan wawasan mengenai inovasi produk serta peluang pengembangan usaha berbasis pangan lokal. Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan mampu mendorong kemandirian ekonomi melalui pengembangan produk yang kreatif dan bernilai jual.

Setelah produk berbasis pangan lokal berhasil diolah, kegiatan pelatihan dilanjutkan dengan pemberian materi dan praktik mengenai teknik dasar fotografi produk. Peserta dibimbing untuk memahami cara mengambil gambar yang menarik, mulai dari penataan produk, pencahayaan, hingga sudut pengambilan gambar yang tepat, sehingga hasil foto memiliki nilai estetika dan daya tarik bagi konsumen. Tujuan dari kegiatan ini adalah agar peserta mampu menghasilkan visual produk yang layak digunakan sebagai media promosi, baik untuk pemasaran secara langsung maupun melalui platform digital seperti media sosial dan marketplace. Dengan demikian, peserta tidak hanya mampu memproduksi barang, tetapi juga memiliki kemampuan dalam mempresentasikan produknya secara menarik.

Selain itu, peserta juga difasilitasi dalam menentukan nama produk yang akan dipasarkan. Proses penamaan ini dilakukan dengan mempertimbangkan aspek daya tarik konsumen, kemudahan diingat, serta keterkaitan dengan identitas lokal bahan pangan yang digunakan. Dalam pelaksanaannya, peserta dibagi ke dalam beberapa kelompok, di mana setiap kelompok menghasilkan produk yang berbeda sesuai dengan hasil olahan pada tahap sebelumnya. Pembagian kelompok ini tidak hanya bertujuan untuk mempermudah proses pendampingan, tetapi juga untuk mendorong kreativitas dan inovasi masing-masing kelompok dalam mengembangkan produk dan identitas mereknya.

Lebih lanjut, kegiatan ini juga mencakup pendampingan terkait proses perizinan usaha agar produk yang dihasilkan memiliki legalitas dan dapat dipasarkan secara lebih luas. Peserta diberikan pemahaman mengenai pentingnya izin usaha, seperti perizinan pangan olahan, serta prosedur yang harus dilalui untuk memperoleh legalitas tersebut. Fasilitasi ini diharapkan dapat membantu peserta dalam memahami aspek administratif dan regulasi yang diperlukan dalam menjalankan usaha, sehingga produk yang dihasilkan tidak hanya memiliki kualitas yang baik, tetapi juga memenuhi standar yang berlaku. Dengan adanya pendampingan ini, diharapkan usaha yang dirintis dapat berkembang secara berkelanjutan, memiliki daya saing, dan mampu memberikan kontribusi terhadap peningkatan ekonomi masyarakat.

Tahap Pelatihan Teknis

Pada tahap pendampingan usaha, peserta mendapatkan bimbingan dalam merancang model bisnis yang sesuai dengan produk yang telah dihasilkan. Pendampingan ini mencakup pengenalan komponen penting dalam usaha, seperti penentuan nilai produk, segmentasi pasar, serta perencanaan operasional sederhana. Selain itu, peserta juga difasilitasi dalam penggunaan kemasan yang layak jual, yang telah dilengkapi dengan identitas produk seperti nama merek, label perizinan, serta foto asli produk hasil olahan. Peserta dibimbing secara langsung dalam proses pengemasan, termasuk cara mengisi kemasan dengan benar serta penggunaan alat pendukung seperti sealer dan teknik pengemasan menggunakan nitrogen untuk menjaga kualitas dan daya tahan produk.

Selanjutnya, dalam aspek penyusunan strategi pemasaran, peserta tidak hanya diberikan pemahaman secara teori, tetapi juga diajak untuk melakukan praktik langsung melalui kegiatan promosi di luar daerah. Sebagai bentuk implementasi, perwakilan peserta diberangkatkan ke Yogyakarta untuk melakukan kegiatan canvassing produk. Kota Yogyakarta dipilih karena memiliki potensi pasar yang besar sebagai daerah tujuan wisata dengan beragam konsumen. Melalui kegiatan ini, peserta dapat memperkenalkan produk secara langsung kepada masyarakat sekaligus memperluas jaringan pemasaran.

Kegiatan canvassing ini juga menjadi bagian penting dalam pengelolaan usaha secara berkelanjutan, khususnya dalam hal pengembangan produk berbasis umpan balik pasar. Peserta berkesempatan untuk berinteraksi langsung dengan konsumen, menawarkan produk, serta mengamati respons terhadap kualitas, rasa, harga, dan kemasan. Informasi yang diperoleh dari kegiatan ini menjadi bahan evaluasi bagi peserta untuk melakukan perbaikan dan inovasi produk ke depannya. Dengan demikian, tahap pendampingan usaha tidak hanya berfokus pada produksi, tetapi juga mencakup penguatan aspek manajerial, pemasaran, dan keberlanjutan usaha agar produk yang dihasilkan mampu bersaing di pasar yang lebih luas.

Tahap Pendampingan Usaha

Pada tahap pendampingan usaha, peserta memperoleh arahan dalam menyusun model bisnis yang sesuai dengan produk yang telah dihasilkan. Pendampingan ini meliputi pemahaman mengenai unsur-unsur penting dalam menjalankan usaha, seperti penentuan nilai jual produk, identifikasi target pasar, serta perencanaan operasional yang sederhana dan aplikatif. Selain itu, peserta juga difasilitasi dalam penggunaan kemasan yang memenuhi standar pemasaran, yang mencakup identitas produk berupa nama merek, label perizinan, serta foto asli produk. Peserta diberikan pendampingan langsung dalam proses pengemasan, mulai dari teknik pengisian hingga penggunaan alat seperti *sealer* dan teknologi pengemasan untuk menjaga kualitas serta memperpanjang masa simpan produk.

Setiap produk diolah dengan menekankan kualitas dan cita rasa, serta didukung dengan kemasan yang menarik dan informatif guna meningkatkan minat konsumen. Kemasan tersebut telah dilengkapi dengan identitas produk, seperti nama merek dan label, sehingga mampu menunjang strategi pemasaran dan meningkatkan nilai jual di pasaran. Hasil pelatihan dan pendampingan menunjukkan bahwa peserta berhasil mengembangkan berbagai produk inovatif berbasis pangan lokal dengan memanfaatkan komoditas yang tersedia di Desa Tegalsari. Produk-produk yang dihasilkan tidak hanya memiliki nilai tambah ekonomi, tetapi juga telah dilengkapi dengan identitas merek dan kemasan yang menarik sebagai bagian dari strategi pemasaran. Beberapa produk hasil pengembangan peserta disajikan pada Gambar 1 sampai dengan Gambar 8. Salah satu produk yang berhasil dikembangkan peserta dari pemanfaatan pangan lokal berupa brokoli adalah Nuvegi Nugget Brokoli yang ditampilkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Nuvegi Nugget Brokoli

Nuvegi Nugget Brokoli merupakan produk olahan makanan beku berbahan dasar sayuran, khususnya brokoli, yang diolah menjadi nugget praktis dan bergizi. Produk ini menonjolkan kandungan sayur yang tinggi serta cita rasa gurih yang cocok sebagai camilan sehat atau lauk pendamping. Dengan kemasan yang menarik dan informasi manfaat seperti kaya serat dan vitamin, Nuvegi menyasar konsumen yang peduli pada pola makan sehat tanpa mengorbankan kepraktisan. Hasil inovasi pengolahan singkong menjadi produk bernilai jual yang lebih tinggi dapat dilihat pada Gambar 2 berupa Casalava Singkong Lumer.



Gambar 2. Casalava Singkong Lumer

Casalava Singkong Lumer adalah camilan berbahan dasar singkong yang diolah menjadi bola-bola lembut dengan isian lumer di dalamnya. Produk ini menawarkan sensasi tekstur renyah di luar

dan lembut serta meleleh di dalam, dengan berbagai varian rasa seperti coklat atau keju. Casalava menargetkan pasar anak muda dan keluarga yang menyukai camilan modern berbasis bahan lokal.

Toppori Toppoki merupakan makanan khas Korea yang diadaptasi dengan cita rasa lokal, berupa kue beras (tteok) dengan saus pedas khas gochujang atau chili oil. Produk ini dikemas secara praktis dan siap saji, cocok untuk konsumen yang menyukai makanan instan dengan rasa kekinian. Toppori menonjolkan kelezatan pedas dan tekstur kenyal sebagai daya tarik utama. Pemanfaatan beras sebagai bahan baku utama yang dikombinasikan dengan tren makanan modern diwujudkan melalui produk Toppori Toppoki yang disajikan pada Gambar 3.



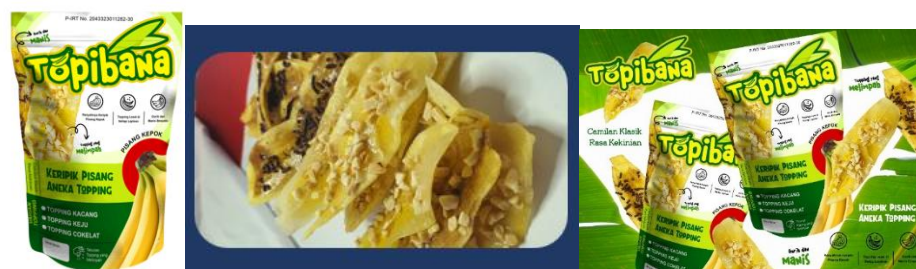
Gambar 3. Toppori Toppoki

Produk Mochika yang berbahan dasar singkong sebagai hasil kreativitas peserta dalam mengembangkan pangan lokal dapat dilihat pada Gambar 4. Pengembangan produk ini menunjukkan potensi singkong untuk diolah menjadi makanan yang lebih inovatif dan memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi.



Gambar 4. Mochika Mochi Singkong

Mochika adalah inovasi mochi berbahan dasar singkong yang memberikan tekstur kenyal khas dengan rasa yang manis dan lembut. Produk ini menggabungkan konsep makanan Jepang dengan bahan lokal Indonesia, sehingga lebih unik dan terjangkau. Mochika cocok sebagai camilan ringan dengan berbagai varian rasa yang menarik bagi semua kalangan. Salah satu produk unggulan yang dikembangkan dari komoditas pisang lokal adalah Topibana Keripik Pisang Aneka Topping yang ditunjukkan pada Gambar 5. Produk ini menggabungkan cita rasa tradisional dengan berbagai varian topping untuk meningkatkan daya tarik konsumen.

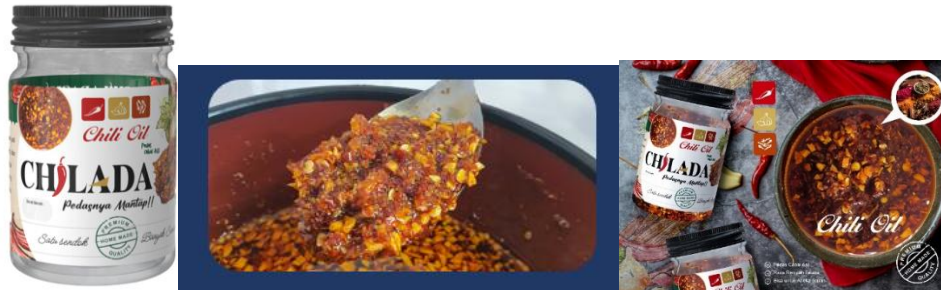


Gambar 5. Topibana Keripik Pisang Aneka Topping

Topibana Keripik Pisang adalah camilan berbahan dasar pisang yang diolah menjadi keripik renyah dengan tambahan berbagai topping seperti coklat, keju, dan kacang. Produk ini

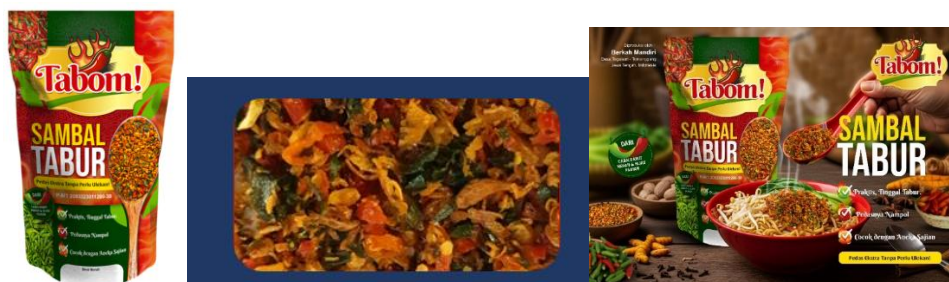
Pemberdayaan purna migran melalui pembentukan usaha berbasis pangan lokal

mengedepankan rasa manis dan gurih dengan tekstur crispy, serta dikemas modern untuk menarik konsumen muda. Topibana juga menonjolkan kepraktisan sebagai snack siap santap. Inovasi pemanfaatan cabai dan bawang sebagai produk bernilai tambah diwujudkan dalam bentuk Chilada Chili Oil yang ditampilkan pada Gambar 6. Produk ini dikembangkan sebagai pelengkap makanan yang memiliki potensi pasar seiring meningkatnya minat masyarakat terhadap produk berbasis rempah dan bumbu siap pakai.



Gambar 6. Chilada Chili Oil

Chilada Chili Oil merupakan minyak cabai yang digunakan sebagai pelengkap makanan untuk menambah rasa pedas dan aroma khas. Produk ini dibuat dari campuran cabai, bawang, dan rempah pilihan, sehingga memberikan sensasi pedas yang kuat dan nikmat. Chilada cocok digunakan untuk berbagai hidangan seperti mie, nasi, atau makanan ringan. Produk Tabom Sambal Tabur yang dihasilkan peserta sebagai inovasi olahan cabai kering disajikan pada Gambar 7. Produk ini menawarkan kepraktisan penggunaan serta memiliki peluang pemasaran yang baik sebagai pelengkap berbagai jenis makanan.



Gambar 7. Tabom Sambal Tabur



Gambar 8. Risava Singkong Keju

Tabom Sambal Tabur adalah produk sambal kering yang praktis digunakan sebagai topping makanan. Dengan tekstur kering dan rasa pedas gurih, produk ini cocok ditaburkan pada berbagai jenis makanan seperti nasi, mie, atau camilan. Tabom menawarkan kemudahan penggunaan tanpa perlu diulek, sehingga sesuai dengan gaya hidup modern. Hasil pengembangan produk berbahan dasar

singkong lainnya dapat dilihat pada Gambar 8 berupa Risava Singkong Keju. Produk ini menunjukkan bahwa pangan lokal dapat diolah menjadi camilan modern dengan cita rasa yang lebih variatif dan memiliki daya saing di pasar.

Risava Singkong Keju merupakan olahan singkong yang dipadukan dengan rasa keju, menghasilkan camilan gurih dengan tekstur empuk di dalam dan renyah di luar. Produk ini dikemas secara menarik dan praktis, cocok sebagai camilan keluarga atau oleh-oleh. Risava menonjolkan cita rasa tradisional dengan sentuhan modern melalui kombinasi singkong dan keju.

Pada aspek strategi pemasaran, peserta tidak hanya dibekali teori, tetapi juga dilibatkan dalam praktik langsung melalui kegiatan promosi di luar daerah. Sebagai implementasinya, perwakilan peserta diberangkatkan ke Yogyakarta untuk melakukan kegiatan *canvassing* produk. Pemilihan Yogyakarta didasarkan pada potensinya sebagai kota wisata yang memiliki beragam segmen konsumen. Melalui kegiatan ini, peserta dapat memperkenalkan produk secara langsung kepada masyarakat sekaligus memperluas jangkauan pasar yang lebih luas.

Selain sebagai sarana promosi, kegiatan *canvassing* juga berfungsi sebagai upaya penguatan pengelolaan usaha secara berkelanjutan, terutama dalam memperoleh umpan balik dari pasar. Peserta berinteraksi langsung dengan konsumen, menawarkan produk, serta mengamati tanggapan terhadap aspek kualitas, rasa, harga, dan kemasan. Informasi yang diperoleh kemudian dimanfaatkan sebagai bahan evaluasi untuk melakukan perbaikan dan inovasi produk. Dengan demikian, tahap pendampingan usaha tidak hanya menitikberatkan pada proses produksi, tetapi juga pada penguatan manajemen usaha, strategi pemasaran, serta keberlanjutan usaha agar produk yang dihasilkan memiliki daya saing di pasar yang lebih luas.

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Tegalsari, Kabupaten Temanggung, mampu meningkatkan kapasitas purna migran dalam mengembangkan usaha berbasis pangan lokal. Melalui rangkaian tahapan yang mencakup persiapan, sosialisasi, pelatihan teknis, dan pendampingan usaha, peserta memperoleh pengetahuan serta keterampilan dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk yang memiliki nilai tambah ekonomi. Produk yang dihasilkan antara lain keripik pisang dengan berbagai topping, chili oil, sambal tabur, singkong lumer, mochi berbahan dasar singkong, nugget brokoli, serta toppoki berbahan dasar beras. Selain itu, peserta juga dibekali pemahaman terkait pengemasan, branding, perizinan usaha, serta strategi pemasaran melalui praktik langsung, seperti kegiatan *canvassing* di Yogyakarta. Hasil pelaksanaan kegiatan menunjukkan adanya peningkatan keterampilan teknis, kreativitas dalam pengembangan produk, serta pemahaman manajerial peserta dalam menjalankan usaha. Secara kualitatif, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi dan mampu menghasilkan produk dengan kemasan yang layak untuk dipasarkan. Sementara itu, secara kuantitatif, seluruh kelompok peserta berhasil memproduksi minimal satu jenis produk olahan dan melaksanakan praktik pemasaran secara langsung. Dengan demikian, program ini memberikan kontribusi nyata dalam mendorong kemandirian ekonomi purna migran sekaligus mendukung pengembangan ekonomi lokal berbasis potensi desa.

Berdasarkan hasil kegiatan, diperlukan langkah lanjutan untuk memastikan keberlanjutan program. Pendampingan berkelanjutan perlu difokuskan pada pemasaran digital dan pengembangan jaringan distribusi. Pemerintah desa dan pihak terkait diharapkan memberikan dukungan konkret berupa akses permodalan dan fasilitasi perizinan usaha. Peserta perlu terus melakukan inovasi produk serta meningkatkan kualitas agar mampu bersaing di pasar yang lebih luas. Selain itu, kolaborasi dengan pelaku UMKM lain perlu dilakukan untuk memperluas pasar dan meningkatkan kapasitas produksi. Peserta juga disarankan untuk aktif mengikuti berbagai event, pameran, dan bazar UMKM guna memperkenalkan produk serta memperluas jaringan pemasaran. Program serupa juga dapat direplikasi di desa lain dengan menyesuaikan potensi sumber daya lokal yang dimiliki.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang setinggi-tingginya kepada Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) dan Kementerian Pelindungan Pekerja Migran Indonesia/Badan Pelindungan Pekerja Migran Indonesia atas segala dukungan yang telah diberikan sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR RUJUKAN

- Bossavie, L., Görlach, J. S., Özden, Ç., & Wang, H. (2024). Capital Markets, Temporary Migration and Entrepreneurship: Evidence from Bangladesh. *World Development*, 176. <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2023.106505>
- Campo-Sierra, S., Escorcía-Caballero, J. P., & Chams-Anturi, O. (2024). Assessing Operational Performance Outcomes in Rural Entrepreneurship. *Procedia Computer Science*, 231, 458–463. <https://doi.org/10.1016/j.procs.2023.12.234>
- Fanjul, A. P., Herrera, L., & Muñoz-Doyague, M. F. (2023). Fostering rural entrepreneurship: An ex-post analysis for Spanish municipalities. *Technological Forecasting and Social Change*, 197. <https://doi.org/10.1016/j.techfore.2023.122915>
- Kasim, Muh. A., Ayuandira, A., Amir, N., Nurmilasari, N., & Junaidi, E. A. (2025). Pemberdayaan Mahasiswa Melalui Program Wirausaha Merdeka Berbasis Inovasi Produk Olahan Sukun. *Intisari: Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 7–14. <https://doi.org/10.58227/intisari.v3i1.230>
- Kerans, G., & Ngongo, K. P. (2022). Pelatihan Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal untuk Menumbuhkan dan Mengembangkan Jiwa Entrepreneurship Himpunan Mahasiswa Program Studi Pendidikan IPA. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 573–580. <https://doi.org/10.20527/btjpm.v4i2.5123>
- Kurniullah, A. Z., Simarmata, H. M. P., Sari, A. P., Mardia, S., Lie, D., Anggusti, M., Purba, B., Mastuti, R., Dewi, I. K., Purba, P. B., & Fajrillah. (2021). *Kewirausahaan dan Bisnis* (1st ed.). Yayasan Kita Menulis.
- Manning, S., & Vavilov, S. (2023). Global development agenda meets local opportunities: The rise of development-focused entrepreneurship support. *Research Policy*, 52(7). <https://doi.org/10.1016/j.respol.2023.104795>
- Maryanti, S., Wiliyani, S., Dayani, R., Rahayu, N., Septiani, E., Sukmana, F. H., & Dewi, S. M. (2025). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PEMANFAATAN SUMBER PANGAN LOKAL SEBAGAI PRODUK INOVATIF BERNILAI TAMBAH DI DESA BATU MEKAR. *Jurnal Pepadu*, 6(3), 372–380. <https://doi.org/10.29303/pepadu.v6i3.8043>
- Putranto, I., Eliyani, C., Syamruddin, S., Yulianti, R. M., & Widodo, S. (2020). Pelatihan Manajemen dan Kepemimpinan Karang Taruna Kelurahan Pamulang Timur Kecamatan Pamulang Tangerang Selatan. *Indonesian Journal of Society Engagement*, 1(1), 23–38. <https://doi.org/10.33753/ijse.v1i1.2>
- Shao, S., & Dong, C. (2025). Can migrant workers return home to start businesses enhance the vitality of county economy? *International Review of Economics and Finance*, 98. <https://doi.org/10.1016/j.iref.2025.103950>
- Syahriadi Idris, R., Suparwi, Rahman, L. M. A., Arham, Suprayetno, J., Widyawati, E., Syo'if, R. M., Hawmadyaastuti, N., Setiawan, R., Anwar, A. R., & Herman, H. (2022). *Kewirausahaan dan Inovasi* (M. Si. Dr. Hendri Herman S.E., Ed.; 1st ed.). STRATEGY CITA SEMESTA.
- Syamsuri, Hafisah, & Alang, H. (2022). Peluang Wirausaha Diversifikasi Olahan Pangan Tradisional Berbasis Kearifan Lokal Oleh Suku Mandar di Kabupaten Polewali Mandar, Sulawesi Barat, Indonesia. *Agro Bali*, 5(2), 313–321. <https://doi.org/10.37637/ab.v5i2.959>
- Wahba, J. (2026). Return migration and economic development: opportunities and challenges. In *World Development* (Vol. 198). Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2025.107225>
- Yang, M., Peng, H. T., & Yue, S. (2025). How returning home for entrepreneurship affects rural common prosperity. *International Review of Economics and Finance*, 98. <https://doi.org/10.1016/j.iref.2025.103871>

Zhang, Y., Liu, L., Zha, X., Sun, L., & Mat Yasin, S. (2026). Coupling social networks with space: The embeddedness of low-skilled returnee' entrepreneurship in rural China. *Regional Science Policy and Practice*, 18(4). <https://doi.org/10.1016/j.rspp.2026.100290>