

PEMANFAATAN TANAMAN LOKAL GUNA MENDUKUNG PERTUMBUHAN EKONOMI DI DESA SIDOMULYO, PENGASIH KULON PROGO D.I YOGYAKARTA

Aulia Firmansyah¹ M. Fathurrahman
Nurul Hakim¹, Devita
Widayningtyas¹, Fatikhah Rahmi
Sholikhah¹

¹)Program Studi Perhotelan Kampus
Kota Yogyakarta, Universitas Bina
Sarana Informatika

Email :
aulia.firmansyah@hotmail.com

Abstrak

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam meningkatkan perekonomian masyarakat melalui penciptaan lapangan kerja dan peningkatan pendapatan. Desa Sidomulyo memiliki potensi sumber daya lokal berupa umbi jalar dan daun kelor yang melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas sehingga nilai tambah ekonominya belum optimal. Selain itu, pelaku UMKM masih menghadapi berbagai kendala, seperti rendahnya pengetahuan mengenai pengolahan pangan, minimnya inovasi produk, keterbatasan kemampuan pengemasan, serta pemasaran yang belum optimal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan kapasitas pelaku UMKM melalui pelatihan pemanfaatan umbi jalar dan daun kelor menjadi produk pangan bernilai tambah berupa nugget. Metode pelaksanaan meliputi penyuluhan, pelatihan, praktik pembuatan produk, pendampingan, serta evaluasi kegiatan. Materi yang diberikan mencakup teknik pengolahan, pengemasan, branding, dan strategi pemasaran produk. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mengalami peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah umbi jalar dan daun kelor menjadi nugget yang berkualitas, memahami pentingnya pengemasan dan branding produk, serta mampu menghasilkan produk yang lebih inovatif dan memiliki nilai jual lebih tinggi. Kegiatan ini juga meningkatkan motivasi pelaku UMKM untuk mengembangkan usaha berbasis potensi lokal dan memperluas peluang pemasaran. Program ini memberikan dampak positif terhadap peningkatan nilai tambah komoditas lokal, penguatan kapasitas UMKM, serta mendukung pengembangan ekonomi Desa Sidomulyo secara berkelanjutan.

Kata kunci: inovasi produk; pemberdayaan masyarakat; UMKM

Abstract

Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) play a vital role in boosting the local economy by creating jobs and increasing income. Sidomulyo Village possesses abundant local resources—specifically sweet potatoes and moringa leaves—yet their utilization remains limited, preventing the realization of their full economic value. Furthermore, MSME operators face various challenges, including a lack of knowledge regarding food processing, minimal product innovation, limited packaging capabilities, and suboptimal marketing strategies. This community service initiative aims to enhance the capacity of MSME operators through training on processing sweet potatoes and moringa leaves into value-added food products—specifically nuggets. The implementation methods include outreach, training, hands-on product making, mentoring, and activity evaluation. The material covered encompasses processing techniques, packaging, branding, and product marketing strategies. The results indicate that participants gained knowledge and skills in processing sweet potatoes and moringa leaves into high-quality nuggets, understood the importance of packaging and branding, and became capable of producing more innovative, higher-value products. The initiative also boosted the motivation of MSME operators to develop businesses based on local resources and expand marketing opportunities. This program has positively impacted the value addition of local commodities and the strengthening of MSME capacities, while supporting the sustainable economic development of Sidomulyo Village.

Keywords: community empowerment; MSMEs; product innovation

PENDAHULUAN

Salah satu strategi yang dapat dilakukan untuk meningkatkan daya saing UMKM adalah melalui pemanfaatan dan pengolahan bahan baku lokal menjadi produk yang memiliki nilai tambah (value added) yang lebih tinggi. Pengolahan bahan lokal tidak hanya mampu meningkatkan nilai ekonomi suatu komoditas, tetapi juga dapat memperkuat identitas produk daerah serta mendukung ketahanan pangan lokal. Pemanfaatan sumber daya lokal yang melimpah menjadi produk olahan yang inovatif merupakan langkah penting untuk meningkatkan pendapatan pelaku usaha dan membuka peluang pasar yang lebih luas. Kontribusi UMKM terhadap perekonomian nasional sangat signifikan sehingga penguatan kapasitas pelaku usaha menjadi salah satu strategi dalam mendorong pembangunan ekonomi yang inklusif (Tambunan, 2019; Kementerian Koperasi dan UKM, 2023). Namun demikian, sebagian besar UMKM masih menghadapi berbagai kendala, seperti keterbatasan inovasi produk, rendahnya penguasaan teknologi pengolahan, lemahnya manajemen usaha, serta pemasaran yang belum optimal (Sedyastuti, 2018).

Desa Sidomulyo merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi sumber daya pertanian yang cukup besar, khususnya komoditas umbi jalar. Umbi jalar merupakan tanaman pangan yang mudah dibudidayakan, memiliki kandungan gizi yang baik, serta tersedia dalam jumlah yang relatif melimpah. Namun demikian, pemanfaatan umbi jalar dan daun kelor oleh masyarakat masih didominasi dalam bentuk konsumsi sederhana atau dijual sebagai bahan mentah dengan harga yang relatif rendah. Kondisi ini menyebabkan nilai ekonomi yang diperoleh petani maupun pelaku usaha belum optimal. Padahal, umbi jalar memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai produk pangan bernilai tambah, seperti Nugget yang berbahan dasar umbi jalar dan Daun Kelor, hingga aneka produk minuman dan makanan modern lainnya. Melalui proses diversifikasi dan inovasi produk, umbi jalar dapat menjadi komoditas unggulan yang mampu meningkatkan daya saing UMKM di Desa Sidomulyo. Selain itu, pengolahan umbi jalar menjadi produk olahan juga dapat memperpanjang masa simpan produk, meningkatkan kualitas kemasan, serta memperluas jangkauan pemasaran. Pengembangan UMKM berbasis pengolahan umbi jalar masih menghadapi berbagai kendala, antara lain keterbatasan pengetahuan mengenai teknologi pengolahan pangan, rendahnya kemampuan manajemen usaha, kurangnya inovasi produk, keterbatasan akses permodalan, serta pemasaran yang masih terbatas pada pasar lokal. Kendala-kendala tersebut menyebabkan potensi ekonomi umbi jalar belum dimanfaatkan secara maksimal

untuk mendukung pertumbuhan UMKM dan peningkatan kesejahteraan masyarakat. Oleh karena itu, diperlukan upaya pemberdayaan dan pengembangan UMKM melalui pengolahan bahan lokal umbi jalar sebagai strategi peningkatan nilai tambah produk di Desa Sidomulyo. Pengembangan ini diharapkan mampu meningkatkan kualitas dan variasi produk, memperluas peluang usaha, meningkatkan pendapatan pelaku UMKM, serta mendukung pertumbuhan ekonomi desa yang berkelanjutan. Dengan optimalisasi pengolahan umbi jalar sebagai komoditas lokal unggulan, UMKM di Desa Sidomulyo dapat menjadi lebih produktif, inovatif, dan memiliki daya saing yang lebih tinggi di pasar regional maupun nasional.

Analisis Situasi

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu bagian penting dari perekonomian suatu bangsa dan daerah, termasuk di Indonesia. UMKM berperan dalam meningkatkan pertumbuhan ekonomi, menciptakan lapangan kerja, serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Badan Pusat Statistik, 2024; Kementerian Koperasi dan UKM RI, 2023; Sari.O, 2011).

Desa Sidomulyo merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi sumber daya pertanian yang cukup besar, khususnya komoditas umbi jalar. Umbi jalar merupakan tanaman pangan yang mudah dibudidayakan, memiliki kandungan gizi yang baik, serta tersedia dalam jumlah yang relatif melimpah (Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, 2023; Winarno, 2018).

Ketersediaan bahan baku yang melimpah serta kondisi lahan yang mendukung menjadikan umbi jalar sebagai komoditas lokal yang memiliki peluang untuk dikembangkan menjadi produk unggulan desa. Selain umbi jalar, daun kelor juga memiliki kandungan gizi yang tinggi sehingga berpotensi digunakan sebagai bahan tambahan pangan fungsional yang dapat meningkatkan kualitas nutrisi produk olahan (Rahmawati & Susanto, 2022; Winarno, 2018). Namun demikian, pemanfaatan umbi jalar dan daun kelor oleh masyarakat masih didominasi dalam bentuk konsumsi sederhana atau dijual sebagai bahan mentah dengan harga yang relatif rendah sehingga nilai ekonomi yang diperoleh petani maupun pelaku usaha belum optimal (Handayani & Widodo, 2022). Pola pemasaran seperti ini menyebabkan nilai ekonomi yang diterima petani dan pelaku usaha relatif rendah karena belum adanya proses pengolahan yang mampu meningkatkan nilai tambah produk. Padahal, kedua komoditas tersebut memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai produk pangan inovatif yang memiliki daya saing lebih tinggi di pasar.UMKM

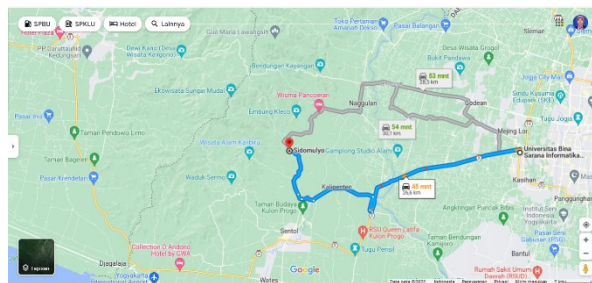
di Desa Sidomulyo memiliki peran penting dalam mendukung perekonomian masyarakat. Akan tetapi, sebagian besar pelaku UMKM masih menghadapi berbagai kendala dalam pengembangan usaha. Berdasarkan hasil identifikasi awal, beberapa permasalahan yang dihadapi meliputi rendahnya pengetahuan dan keterampilan dalam teknologi pengolahan pangan, terbatasnya kemampuan dalam melakukan inovasi produk, kurangnya pemahaman mengenai standar kualitas dan keamanan pangan, serta masih rendahnya kemampuan dalam pengemasan dan pemasaran produk. Melihat kondisi tersebut, diperlukan suatu program pemberdayaan masyarakat yang berfokus pada peningkatan kapasitas pelaku UMKM dalam mengolah bahan baku lokal menjadi produk bernilai tambah. Salah satu alternatif yang dapat dikembangkan adalah pembuatan nugget berbahan dasar umbi jalar dan daun kelor sebagai produk pangan inovatif yang memiliki nilai gizi, nilai ekonomi, serta daya tarik pasar yang lebih tinggi. Produk ini tidak hanya memanfaatkan potensi lokal yang tersedia, tetapi juga dapat menjadi solusi diversifikasi pangan berbasis sumber daya desa.

Salah satu strategi yang dapat dilakukan untuk meningkatkan daya saing UMKM adalah melalui pemanfaatan dan pengolahan bahan baku lokal menjadi produk yang memiliki nilai tambah (value added) yang lebih tinggi. Pengolahan bahan lokal tidak hanya mampu meningkatkan nilai ekonomi suatu komoditas, tetapi juga memperkuat identitas produk daerah serta mendukung ketahanan pangan lokal (Putra & Nugroho, 2021; Saragih, 2020). Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan, pendampingan produksi, pengemasan, dan strategi pemasaran, diharapkan pelaku UMKM mampu meningkatkan keterampilan dan pengetahuan dalam mengembangkan usaha berbasis bahan lokal. Program ini juga diharapkan dapat mendorong terciptanya produk unggulan Desa Sidomulyo yang memiliki nilai tambah tinggi, meningkatkan pendapatan masyarakat, memperkuat kemandirian ekonomi desa, serta mendukung pertumbuhan UMKM yang berkelanjutan. Dengan demikian, potensi umbi jalar yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal dapat menjadi sumber pertumbuhan ekonomi baru bagi masyarakat Desa Sidomulyo.

Peta Lokasi Mitra

Mitra pengabdian masyarakat kali ini adalah pelaku UMKM Kelurahan Sidomulyo, Kulon Progo, Yogyakarta. Kegiatan dilakukan di Pendopo Kelurahan Sidomulyo Kulon Progo dengan jarak tempuh dari Universitas Bina Sarana Informatika ke lokasi adalah 27 km. Pengabdian ini di ikuti oleh 29 Pelaku UMKM di berbagai bidang terutam pada

bidang pelaku UMKM berjenis makanan dan minuman



Gambar 1. Peta lokasi Mitra

Permasalahan Mitra

Berdasarkan hasil analisis situasi yang telah dilakukan, terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi oleh pelaku UMKM di Desa Sidomulyo dalam upaya pengembangan usaha berbasis pengolahan umbi jalar dan daun kelor, yaitu sebagai berikut:

1. Rendahnya pemanfaatan bahan baku lokal

Umbi jalar dan daun kelor yang tersedia melimpah di Desa Sidomulyo sebagian besar masih dijual dalam bentuk bahan mentah atau dikonsumsi secara sederhana, sehingga nilai ekonomi yang diperoleh masyarakat dan pelaku UMKM masih relatif rendah.

2. Kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan produk

Pelaku UMKM belum memiliki pengetahuan dan keterampilan yang memadai terkait teknologi pengolahan pangan, khususnya dalam mengembangkan produk inovatif berbahan dasar umbi jalar dan daun kelor yang memiliki daya saing di pasaran.

3. Minimnya inovasi dan diversifikasi produk

Produk yang dihasilkan UMKM masih terbatas dan belum banyak memanfaatkan potensi umbi jalar sebagai bahan baku utama untuk menghasilkan produk olahan yang lebih menarik, modern, dan sesuai dengan kebutuhan konsumen.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan merupakan tahapan yang disusun secara sistematis untuk mencapai tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Menurut Sugiyono (2022), metode merupakan cara ilmiah yang digunakan untuk memperoleh data dan mencapai tujuan tertentu secara efektif dan efisien. Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat, metode pelaksanaan tidak hanya berfungsi sebagai pedoman pelaksanaan kegiatan, tetapi juga menjadi dasar dalam menentukan strategi penyelesaian masalah yang dihadapi oleh mitra melalui tahapan yang terencana, terukur, dan

dapat dievaluasi. Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat di lakukan pada:

Tanggal: 27 Juni 2026

Jam : 08.00 – sampai selesai

Tempat : Pendopo Kelurahan Sidomulyo Pengasihlon Progo

Peserta : 29 orang pelaku UMKM

Kegiatan pengabdian ini menggunakan metode pelatihan dan pendampingan karena metode tersebut dinilai sesuai untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemandirian pelaku UMKM dalam mengolah bahan baku lokal menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Sugiyono (2022) menjelaskan bahwa pemilihan metode harus disesuaikan dengan tujuan kegiatan serta karakteristik sasaran sehingga proses pembelajaran dapat berlangsung secara efektif dan memberikan hasil yang optimal. Selain itu, pendekatan pemberdayaan masyarakat dalam kegiatan ini mengacu pada konsep yang dikemukakan oleh Mardikanto (2014), yang menyatakan bahwa pemberdayaan merupakan suatu proses untuk meningkatkan kemampuan masyarakat agar mampu mengenali potensi yang dimiliki, memecahkan permasalahan secara mandiri, mengambil keputusan, serta mengembangkan usahanya secara berkelanjutan. Pemberdayaan tidak hanya berorientasi pada transfer pengetahuan, tetapi juga pada peningkatan kapasitas masyarakat sehingga mampu menjadi pelaku utama dalam pembangunan ekonomi di lingkungannya.

Berdasarkan konsep tersebut, metode pelaksanaan pengabdian dilaksanakan melalui beberapa tahapan, yaitu identifikasi kebutuhan mitra, penyampaian materi (sosialisasi), pelatihan praktik pengolahan produk, pendampingan selama proses produksi, serta evaluasi hasil kegiatan. Tahapan identifikasi dilakukan untuk mengetahui kondisi awal dan permasalahan yang dihadapi oleh pelaku UMKM sehingga program yang diberikan sesuai dengan kebutuhan mitra. Selanjutnya, kegiatan sosialisasi bertujuan memberikan pemahaman mengenai potensi pengolahan umbi jalar dan daun kelor sebagai produk pangan bernilai tambah. Tahap pelatihan dilakukan melalui praktik langsung pembuatan nugget berbahan dasar umbi jalar dan daun kelor sehingga peserta memperoleh pengalaman nyata dalam proses produksi. Pendampingan diberikan selama kegiatan berlangsung untuk memastikan peserta mampu menerapkan materi yang telah diperoleh, sedangkan evaluasi dilakukan valusi dilakukan secara langsung oleh Tutor mengenai cara dan metode yang di gunakan dalam pembuatan produk serta hasil dari produk yang di lakukan untuk

mengukur peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan respons peserta terhadap program yang dilaksanakan.

Melalui penerapan metode pelatihan dan pendampingan yang berlandaskan konsep pemberdayaan masyarakat, diharapkan pelaku UMKM Desa Sidomulyo tidak hanya memperoleh pengetahuan baru, tetapi juga mampu mengembangkan keterampilan, meningkatkan inovasi produk, serta memanfaatkan potensi bahan baku lokal menjadi produk yang memiliki daya saing dan nilai ekonomi yang lebih tinggi secara berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang dilaksanakan di Desa Sidomulyo, Kulon Progo, Yogyakarta bertujuan untuk meningkatkan kapasitas pelaku UMKM dalam mengolah bahan baku lokal berupa umbi jalar dan daun kelor menjadi produk pangan bernilai tambah. Kegiatan ini dilaksanakan melalui metode sosialisasi, pelatihan, praktik langsung, serta pendampingan kepada peserta yang merupakan pelaku UMKM setempat. Pada tahap awal kegiatan, tim pengabdian memberikan materi mengenai potensi ekonomi umbi jalar dan daun kelor sebagai komoditas lokal yang dapat dikembangkan menjadi produk unggulan. Materi ini diberikan untuk meningkatkan pemahaman peserta mengenai pentingnya pemanfaatan sumber daya lokal sebagai strategi peningkatan nilai tambah produk dan pengembangan usaha. Hasil diskusi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta sebelumnya hanya memanfaatkan umbi jalar sebagai bahan konsumsi rumah tangga atau menjualnya dalam bentuk mentah, sehingga nilai ekonominya masih relatif rendah. Selanjutnya, peserta diberikan pelatihan mengenai proses pembuatan nugget berbahan dasar umbi jalar dan daun kelor. Pelatihan dilakukan secara praktik langsung mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, pencampuran bahan, pembentukan produk. Melalui kegiatan ini peserta memperoleh keterampilan baru dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk yang lebih menarik dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Selama pelaksanaan pelatihan, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi. Hal ini terlihat dari keterlibatan aktif peserta dalam setiap tahapan praktik serta banyaknya pertanyaan yang diajukan terkait teknik pengolahan, komposisi bahan, daya simpan produk, dan peluang pemasaran. Antusiasme tersebut menunjukkan adanya kebutuhan nyata dari pelaku UMKM terhadap pengetahuan dan keterampilan pengolahan produk pangan berbasis bahan lokal.



Gambar 2. Pembuatan produk nugget



Gambar 3. Pembuatan produk oleh peserta

Selain pelatihan produksi, peserta juga memperoleh materi mengenai pengemasan dan branding produk. Materi ini menekankan pentingnya desain kemasan yang menarik, informasi produk yang lengkap, serta identitas merek yang mampu meningkatkan kepercayaan konsumen. Sebelum kegiatan berlangsung, sebagian besar peserta masih menggunakan kemasan sederhana tanpa identitas produk yang jelas. Setelah mendapatkan pelatihan, peserta memahami bahwa kemasan dan branding merupakan bagian penting dalam meningkatkan daya saing produk di pasar.



Gambar 4. Pemberian materi branding produk

Hasil evaluasi kegiatan menunjukkan bahwa program pengabdian kepada masyarakat berhasil mencapai tujuan yang telah ditetapkan, yaitu meningkatkan kapasitas pelaku UMKM dalam mengolah bahan baku lokal menjadi produk pangan bernilai tambah. Berdasarkan hasil observasi, evaluasi praktik, dan diskusi dengan peserta, terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta mengenai teknik pengolahan

umbi jalar dan daun kelor menjadi produk nugget. Peserta juga menunjukkan pemahaman yang lebih baik mengenai pentingnya penerapan hygiene dan sanitasi pangan, pemilihan bahan baku, proses produksi, serta pengemasan produk yang menarik dan bernilai jual. Temuan ini sejalan dengan Majiding et al. (2025) yang melaporkan bahwa pelatihan pengolahan daun kelor melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam menghasilkan produk pangan olahan bernilai tambah, sehingga memperluas peluang pengembangan usaha berbasis potensi lokal.

Selain peningkatan kompetensi teknis, kegiatan ini menghasilkan luaran berupa kemampuan peserta dalam mempraktikkan secara mandiri proses pembuatan nugget berbahan dasar umbi jalar dan daun kelor. Produk yang dihasilkan memiliki cita rasa yang baik, tekstur yang sesuai, dan memperoleh respons positif dari peserta sehingga dinilai layak untuk dikembangkan sebagai salah satu produk unggulan UMKM Desa Sidomulyo. Inovasi produk ini memberikan alternatif pemanfaatan komoditas lokal yang sebelumnya sebagian besar hanya dijual dalam bentuk bahan mentah, sehingga berpotensi meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk. Kegiatan ini juga memberikan dampak positif terhadap aspek kewirausahaan. Peserta mulai memahami pentingnya diversifikasi produk, pengemasan yang menarik, branding, serta pemanfaatan media digital sebagai sarana pemasaran. Hasil diskusi menunjukkan bahwa beberapa pelaku UMKM berkomitmen untuk mengembangkan produk nugget umbi jalar dan daun kelor sebagai bagian dari usaha mereka, sementara peserta lainnya menyatakan minat untuk mengembangkan inovasi produk berbasis potensi lokal lainnya. Secara keseluruhan, capaian kegiatan pengabdian meliputi:

- a) meningkatnya pengetahuan peserta mengenai pemanfaatan umbi jalar dan daun kelor sebagai bahan baku produk pangan bernilai tambah;
- b) meningkatnya keterampilan peserta dalam memproduksi nugget berbasis bahan lokal;
- c) meningkatnya pemahaman mengenai pengemasan, branding, dan pemasaran produk;
- d) tersusunnya produk contoh (prototype) nugget umbi jalar dan daun kelor sebagai inovasi produk UMKM; serta
- e) meningkatnya motivasi dan kesiapan pelaku UMKM untuk mengembangkan usaha berbasis potensi lokal.

Keberlanjutan program diharapkan dapat diwujudkan melalui pendampingan lanjutan, khususnya dalam aspek standarisasi produk,

perizinan usaha dan pangan, sertifikasi halal, pengemasan, branding, serta pemasaran digital. Dengan demikian, produk olahan berbasis umbi jalar dan daun kelor tidak hanya menjadi inovasi pangan, tetapi juga mampu meningkatkan daya saing UMKM, memperluas peluang pasar, meningkatkan pendapatan masyarakat, dan mendukung penguatan ekonomi Desa Sidomulyo secara berkelanjutan.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang dilaksanakan di Desa Sidomulyo, Kulon Progo, Yogyakarta telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pelaku UMKM dalam memanfaatkan potensi bahan baku lokal berupa umbi jalar dan daun kelor menjadi produk pangan bernilai tambah. Sebelum kegiatan dilaksanakan, pemanfaatan kedua komoditas tersebut masih terbatas pada penjualan dalam bentuk bahan mentah atau konsumsi rumah tangga, sehingga nilai ekonominya belum optimal.

Melalui metode pelatihan dan pendampingan, peserta memperoleh pemahaman mengenai pentingnya inovasi produk, teknologi pengolahan pangan, pengemasan, serta branding sebagai upaya meningkatkan daya saing usaha. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan kemampuan peserta dalam mengolah umbi jalar dan daun kelor menjadi nugget yang memiliki nilai gizi, nilai jual, dan daya tarik pasar yang lebih tinggi dibandingkan produk sebelumnya.

Tingginya antusiasme dan partisipasi peserta selama kegiatan menunjukkan bahwa pelaku UMKM memiliki kebutuhan yang besar terhadap pengembangan kapasitas usaha berbasis sumber daya lokal. Selain meningkatkan keterampilan teknis, kegiatan ini juga berhasil menumbuhkan motivasi peserta untuk mengembangkan produk secara mandiri dan menjadikannya sebagai produk unggulan UMKM Desa Sidomulyo.

Secara keseluruhan, program pengabdian ini mampu memberikan solusi terhadap permasalahan mitra terkait rendahnya pemanfaatan bahan baku lokal, kurangnya keterampilan pengolahan produk, serta minimnya inovasi dan diversifikasi usaha. Pemanfaatan umbi jalar dan daun kelor sebagai bahan dasar nugget berpotensi menjadi alternatif usaha yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, memperkuat kemandirian ekonomi desa, serta mendukung pengembangan UMKM yang berkelanjutan. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan lanjutan terutama dalam aspek perizinan, pemasaran digital, dan pengembangan merek agar produk yang dihasilkan dapat

berkembang dan bersaing di pasar yang lebih luas. (Mardikanto, 2014; Siregar & Yuliana, 2023).



Gambar 5. Dokumentasi bersama setelah kegiatan

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami sampaikan terimakasih yang sangat mendalam kepada

1. Lurah Desa Sidomulyo beserta perangkatnya yang telah membantu dalam pelaksanaan Pelatihan Pemanfaat Tanaman local guna mendukung pertumbuhan ekonomi di desa Sidomulyo
2. Pelaku Usaha Mikro kecil menengah di desa Sidomulyo Pengasih Kulon Progo
3. LPPM Universitas Bina Sarana Informatika

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. (2024). *Statistik usaha mikro, kecil, dan menengah Indonesia 2024*. Badan Pusat Statistik.
- Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. (2023). *Potensi dan pengembangan komoditas umbi jalar di Indonesia*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Handayani, T., & Widodo, S. (2022). Diversifikasi produk pangan berbasis umbi jalar sebagai upaya peningkatan nilai tambah usaha mikro kecil dan menengah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 3(2), 112–120.
- Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia. (2023). *Perkembangan data usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) tahun 2023*. Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia.
- Majiding, C. M., Rozi, F., Pamungkas, B. T. ., & Ash Siddiq, M. N. A. . (2024). Peningkatan Kapasitas Kelompok Wanita Tani melalui Pelatihan Pengolahan Daun Kelor Menjadi Keripik Stik dan Teh Herbal. *Abdimas Indonesian Journal*, 4(2), 685–692. <https://doi.org/10.59525/aij.v4i2.508>
- Mardikanto, T. (2014). *Pemberdayaan masyarakat dalam perspektif kebijakan publik*. Alfabeta.
- Putra, A. P., & Nugroho, B. (2021). Inovasi produk pangan lokal sebagai strategi peningkatan daya saing UMKM. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 9(1), 35–44.
- Rahmawati, D., & Susanto, H. (2022). Pemanfaatan daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai bahan pangan fungsional untuk meningkatkan nilai gizi produk olahan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 21(2), 85–94.

- Saragih, B. (2020). Diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal untuk mendukung ketahanan pangan nasional. *Jurnal Pangan*, 29(1), 1–10.
- Sari, D. O. (2011). Peran usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) dalam perekonomian Indonesia. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 12(1), 45–53.
- Sedyastuti, K. (2018). Analisis pemberdayaan UMKM dan peningkatan daya saing dalam menghadapi pasar global. *Jurnal Inovasi Bisnis dan Manajemen Indonesia*.
- Siregar, N., & Yuliana, R. (2023). Pelatihan pengolahan pangan lokal dalam meningkatkan kapasitas pelaku UMKM. *Jurnal Abdimas Nusantara*, 5(1), 67–75.
- Sugiyono. (2022). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D* (3rd ed.). Alfabeta.
- Tambunan, T. (2019). *UMKM di Indonesia: Perkembangan, kendala, dan tantangan*. Prenadamedia Group.
- Winarno, F. G. (2018). *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia Pustaka Utama.