

Judul : IMPLEMENTASI PKM: KOLABORASI DPL DAN MAHASISWA DALAM PENGEMBANGAN PRODUK STICK BAYAM UNTUK DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN PANGAN LOKAL

Nama Penulis

1. Mustaqim Makki
2. Subairi
3. Achmad Nur

Article History:

Received:

Revised:

Accepted:

Abstract:

Local processed food product diversification can improve both product diversity and food security. Nutrient-dense spinach sticks are one of the novelties created. The lack of variation in spinach processing and student participation in the creation of regional goods are the issues at hand. Therefore, in order to build this product, students and Field Supervisors (DPL) must work together. Utilizing local potential, such as spinach as the raw material, the Asset-Based Community Development (ABCD) approach is the methodology employed. Under the direction of the DPL, students and the community participated in training to make spinach sticks. Product design, appraisal, and market research are all part of this process. This led to the successful development of the spinach stick product, which might potentially be marketed. This program provides new nutrient-dense foodstuffs and improves pupils' abilities to process local food. This product is intended to promote more varied local culinary ideas.

Keywords:

Food diversification, spinach sticks, Asset-Based Community Development (ABCD), collaboration between DPL and students.

I. Latar Belakang

Desa Cangkring, yang terletak di wilayah Desa Curahtatal, merupakan salah satu desa dengan potensi alam yang kaya, terutama dalam hal pertanian. Salah satu sumber daya alam yang melimpah di desa

ini adalah tumbuhan bayam, yang tumbuh dengan subur di berbagai area pertanian milik masyarakat. Bayam dikenal sebagai tanaman yang kaya nutrisi, mengandung vitamin, mineral, serta serat yang bermanfaat bagi kesehatan. Meskipun demikian, potensi bayam yang melimpah ini belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat setempat. Sebagian besar masyarakat masih mengolah bayam secara tradisional, seperti dijadikan sayuran, dan belum banyak berinovasi dalam mengolahnya menjadi produk yang lebih bernilai tambah dan dapat diterima oleh pasar yang lebih luas.

Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah bayam menjadi produk olahan yang lebih menarik dan modern menjadi salah satu tantangan. Dalam hal ini, peran mahasiswa, khususnya yang terlibat dalam program pengabdian kepada masyarakat (PKM), menjadi sangat penting. Melalui kolaborasi dengan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL), mahasiswa dapat memberikan dampingan kepada masyarakat dalam mengedukasi mereka untuk mengubah bayam yang melimpah ini menjadi produk pangan yang lebih praktis, menarik, dan layak konsumsi, seperti produk *stick bayam*.

Produk *stick bayam* dapat menjadi solusi inovatif untuk diversifikasi produk olahan pangan di Desa Cangkring. Dengan mengolah bayam menjadi produk yang mudah dikonsumsi dan memiliki nilai jual tinggi, diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa melalui pengembangan usaha mikro berbasis produk lokal. Selain itu, produk *stick bayam* juga menawarkan alternatif pangan yang sehat dan bergizi, yang cocok dengan tren konsumsi masyarakat modern yang semakin peduli dengan pola makan sehat.

Program pengabdian ini, yang menggunakan pendekatan Asset-Based Community Development (ABCD), (Rusydiyah et al., 2017) bertujuan untuk memberdayakan masyarakat dengan memanfaatkan

potensi lokal yang ada. Melalui pelatihan dan pendampingan langsung, mahasiswa bersama dengan DPL akan mengajarkan masyarakat cara mengolah bayam menjadi stick bayam yang memiliki daya tarik pasar. Selain itu, kegiatan ini juga memberikan mahasiswa pengalaman langsung dalam mengembangkan produk berbasis kearifan lokal dan memperkenalkan inovasi yang bermanfaat bagi kesejahteraan masyarakat. Dengan demikian, produk stick bayam tidak hanya akan memperkaya ragam olahan pangan lokal, tetapi juga mendorong ekonomi desa dan meningkatkan keberagaman konsumsi pangan yang lebih sehat di masyarakat.

Diversifikasi produk olahan pangan lokal memiliki peran penting dalam meningkatkan ketahanan pangan dan daya saing produk lokal di pasar. Indonesia, dengan keragaman sumber daya alam dan keanekaragaman pangan yang melimpah, memiliki potensi besar untuk mengembangkan produk olahan pangan yang tidak hanya bergizi, tetapi juga berdaya jual tinggi. (Diaurakman, 2022) Diversifikasi ini membantu menciptakan produk baru yang dapat memenuhi beragam kebutuhan dan preferensi konsumen, serta memperkaya pola makan dengan variasi yang lebih sehat dan bergizi. Produk olahan pangan lokal yang beragam dapat mengurangi ketergantungan pada bahan pangan impor, yang pada gilirannya dapat mengurangi defisit perdagangan dan meningkatkan kestabilan ekonomi dalam jangka panjang.

Selain itu, diversifikasi produk pangan lokal juga berperan penting dalam pemberdayaan masyarakat dan pengembangan ekonomi lokal. Dengan mengolah bahan pangan lokal menjadi produk yang lebih bernilai tambah, masyarakat dapat menciptakan peluang usaha baru yang dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan mereka. Hal ini sejalan dengan upaya untuk meningkatkan kesadaran akan pentingnya konsumsi pangan lokal yang sehat dan ramah lingkungan. Inovasi dalam diversifikasi produk pangan lokal juga dapat memperkenalkan kuliner

tradisional kepada pasar yang lebih luas, baik di tingkat nasional maupun internasional, dan membantu melestarikan warisan kuliner Indonesia yang kaya akan rasa dan manfaat kesehatan.

Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) memiliki peran yang sangat strategis dalam keberhasilan program pengabdian kepada masyarakat (PKM). Sebagai fasilitator dan pembimbing utama, DPL bertugas untuk memberikan arahan, bimbingan, dan supervisi kepada mahasiswa dalam setiap tahapan kegiatan. DPL memastikan bahwa proses pengabdian dilakukan dengan pendekatan yang tepat, berbasis pada kebutuhan dan potensi lokal masyarakat, serta mendukung keberlanjutan program setelah pelaksanaan. Dalam konteks pengembangan produk stick bayam, DPL berfungsi untuk memastikan bahwa produk yang dikembangkan sesuai dengan standar yang diterima pasar, serta memperkenalkan teknik-teknik baru dalam pengolahan bayam yang lebih inovatif dan bernilai tambah. (Nugraha et al., 2021) Selain itu, DPL juga bertanggung jawab dalam menjalin komunikasi antara mahasiswa, masyarakat, dan stakeholder terkait untuk memastikan kelancaran proses pengabdian.

Sementara itu, mahasiswa memiliki peran yang tidak kalah penting dalam PKM. Mereka bertindak sebagai agen perubahan yang mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama perkuliahan untuk memberi solusi nyata bagi masyarakat. Dalam program ini, mahasiswa berperan sebagai pelaksana utama yang terlibat dalam riset, pengembangan produk, pelatihan, dan pendampingan langsung kepada masyarakat. Melalui PKM, mahasiswa tidak hanya memperoleh pengalaman praktis dalam mengembangkan produk berbasis kearifan lokal, tetapi juga berperan dalam membangun hubungan yang lebih erat dengan masyarakat sekitar. Kolaborasi mahasiswa dengan masyarakat melalui pendekatan yang berbasis pada pemberdayaan ini bertujuan untuk menciptakan solusi yang berkelanjutan dan berdampak positif bagi kesejahteraan masyarakat.

Selanjutnya tujuan dampingan dapat di klasifikasi sebagai berikut:

1. Mengembangkan produk olahan pangan lokal *stick bayam* sebagai alternatif diversifikasi produk berbasis bahan pangan lokal yang bergizi dan mudah dikonsumsi.
2. Meningkatkan keterlibatan mahasiswa dalam pengabdian kepada masyarakat melalui kolaborasi dengan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) dalam pengembangan produk pangan lokal.
3. Mengidentifikasi potensi pasar untuk produk *stick bayam* dan strategi pemasaran yang efektif untuk mempromosikan produk tersebut di tingkat lokal.
4. Memberikan peluang baru bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha mikro berbasis produk lokal yang sehat dan ramah lingkungan.

II. Metodologi Penelitian

Desain Penelitian dengan Pendekatan ABCD dalam Pengembangan Produk Stick Bayam

Penelitian ini menggunakan pendekatan Asset-Based Community Development (ABCD) yang berfokus pada pemberdayaan masyarakat dengan memanfaatkan sumber daya lokal yang ada untuk menciptakan solusi yang berkelanjutan dan bermanfaat. Pendekatan ABCD bertujuan untuk memberdayakan masyarakat melalui proses kolaboratif yang melibatkan mahasiswa, Dosen Pembimbing Lapangan (DPL), dan masyarakat setempat. Desain penelitian ini dibagi menjadi beberapa tahapan yang melibatkan identifikasi potensi lokal, pelatihan, produksi, hingga evaluasi dan pemasaran produk.

1. Identifikasi Aset Lokal

Tahap pertama dalam desain penelitian ini adalah melakukan

identifikasi aset lokal yang ada di Desa Gangkring, khususnya potensi bahan baku yang melimpah, yaitu bayam. Selain itu, masyarakat akan dilibatkan dalam pemetaan potensi lainnya yang dapat mendukung pengembangan produk, seperti keterampilan lokal dalam pertanian, serta fasilitas yang dapat digunakan untuk produksi dan pemasaran. (Hanafi et al., 2015) Proses ini bertujuan untuk memahami potensi dan tantangan yang ada di desa tersebut.

2. Pelatihan dan Pengembangan Kapasitas

Setelah identifikasi aset lokal, mahasiswa bersama DPL akan memberikan pelatihan kepada masyarakat tentang cara mengolah bayam menjadi produk *stick bayam*. Pelatihan ini mencakup teknik pengolahan bayam yang sederhana dan efisien, serta memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar kualitas dan keamanan pangan. Selain itu, masyarakat akan diberi pengetahuan mengenai cara mengemas dan memasarkan produk agar menarik bagi konsumen. Pelatihan juga melibatkan aspek kewirausahaan, seperti manajemen usaha mikro dan strategi pemasaran.

3. Pembuatan Prototipe Produk

Pada tahap ini, mahasiswa akan bekerja sama dengan masyarakat untuk menghasilkan prototipe produk *stick bayam*. Proses pembuatan prototipe ini melibatkan eksperimen dengan berbagai resep dan metode pengolahan bayam untuk menghasilkan produk yang memiliki cita rasa, tekstur, dan daya tahan yang baik. DPL berperan dalam memberikan masukan teknis dan memastikan produk tersebut sesuai dengan standar yang ditentukan.

4. Evaluasi dan Uji Coba Pasar

Setelah prototipe produk siap, tahap selanjutnya adalah uji coba produk di pasar lokal. Mahasiswa bersama DPL akan melakukan evaluasi terhadap respon pasar, baik dari segi rasa, kemasan, maupun harga. Uji coba pasar ini bertujuan untuk mengetahui seberapa besar minat konsumen terhadap produk stick bayam dan untuk mengidentifikasi potensi pengembangan produk lebih lanjut. Feedback dari konsumen akan digunakan untuk perbaikan produk dan pengembangan varian baru yang lebih sesuai dengan selera pasar

5. Pemasaran dan Penyebaran Informasi

Setelah produk dinilai layak untuk dipasarkan, langkah berikutnya adalah mempersiapkan strategi pemasaran. Mahasiswa akan bekerja sama dengan masyarakat dalam merancang strategi pemasaran yang efektif, baik secara offline maupun online (Siregar & Pulungan, 2024). Fokus pemasaran akan ditekankan pada keunggulan produk yang berbasis pada bahan pangan lokal dan manfaat kesehatannya. Pemasaran juga akan melibatkan promosi melalui media sosial, pasar lokal, dan potensi distribusi ke pasar yang lebih luas.

6. Sustainability dan Pemberdayaan Jangka Panjang

Sebagai bagian dari pendekatan ABCD, salah satu tujuan utama penelitian ini adalah menciptakan model pemberdayaan yang berkelanjutan. (Wahyuddin et al., 2025) Setelah produk stick bayam siap untuk diproduksi secara massal, langkah berikutnya adalah memastikan bahwa masyarakat memiliki kapasitas untuk menjalankan produksi secara mandiri. Mahasiswa dan DPL akan memfasilitasi transfer pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat untuk memastikan kelangsungan usaha dan pengembangan produk yang berkelanjutan.

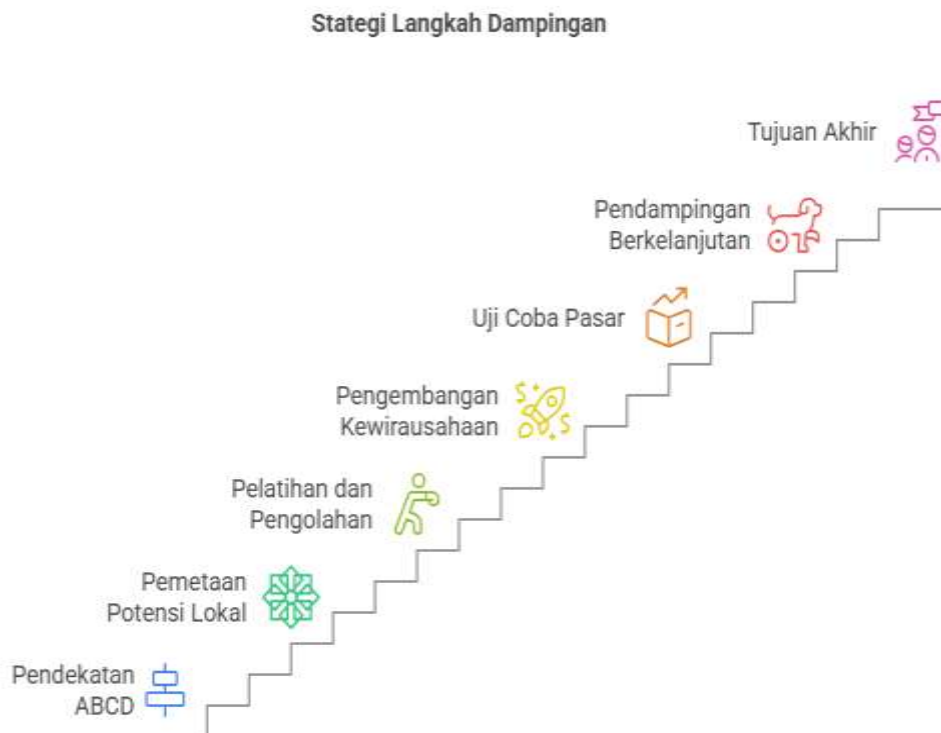
Strategi yang Digunakan serta Langkah Dampungan

Strategi yang digunakan dalam pengembangan produk *stick bayam* di Desa Cangkring berfokus pada pemberdayaan masyarakat melalui pendekatan berbasis potensi lokal, dengan memanfaatkan pendekatan Asset-Based Community Development (ABCD). (Rusydiyah et al., 2017) Pendekatan ini menempatkan masyarakat sebagai subjek utama yang berperan aktif dalam setiap proses, mulai dari pengidentifikasian potensi, pengolahan, hingga pemasaran produk. Alih-alih hanya memberikan bantuan eksternal, strategi ini lebih kepada mengembangkan kemampuan lokal yang sudah ada, dengan memanfaatkan sumber daya alam (bayam) yang melimpah. Penguatan kapasitas masyarakat melalui pelatihan keterampilan baru dalam mengolah bayam menjadi produk pangan bernilai tambah adalah inti dari strategi ini. Mahasiswa dan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) bertindak sebagai fasilitator yang membimbing dan memberikan pengetahuan baru, serta memperkenalkan konsep kewirausahaan berbasis produk lokal. (Pagarra et al., 2022)

Langkah dampungan dimulai dengan pemetaan potensi lokal yang mendalam, di mana mahasiswa bekerja bersama masyarakat untuk mengeksplorasi peluang dalam memanfaatkan bayam yang berlimpah. Proses ini mengarah pada pengembangan produk *stick bayam* sebagai alternatif pangan yang praktis dan bergizi. Selanjutnya, dilakukan pelatihan intensif yang tidak hanya mencakup teknik pengolahan, tetapi juga penguatan aspek kewirausahaan, termasuk pemahaman mengenai manajemen produksi, pengemasan yang menarik, serta pemasaran berbasis pasar lokal dan digital. Pendampingan ini berfokus pada pengembangan produk yang sesuai dengan kebutuhan pasar dan memiliki daya tarik komersial. Uji coba pasar yang dilakukan bertujuan untuk mengumpulkan feedback yang penting dalam perbaikan produk dan menentukan strategi pemasaran yang lebih efektif. Evaluasi pasar ini

menjadi salah satu langkah krusial dalam memvalidasi kelayakan produk, dengan menilai respons konsumen terhadap kualitas, rasa, serta kemasan produk. Terakhir, untuk memastikan keberlanjutan, mahasiswa dan DPL memberikan bimbingan lanjutan tentang pengelolaan usaha secara mandiri, memastikan bahwa masyarakat desa dapat mengelola dan mengembangkan produk stick bayam tanpa ketergantungan jangka panjang terhadap bantuan eksternal (Wati et al., 2024). Pendekatan ini mengintegrasikan pemberdayaan ekonomi lokal yang berkelanjutan dan memberikan dampak positif jangka panjang terhadap kesejahteraan masyarakat.

Berikut Langkah dampingan dalam pengabdian:



III. Hasil Dampingan

Deskripsi Produk Stick Bayam

Konsep Umum Produk Stick Bayam: *Stick Bayam* adalah produk olahan pangan berbentuk stik yang terbuat dari bahan utama bayam, yang diolah dengan metode yang sederhana namun inovatif, untuk menghasilkan camilan sehat dan bergizi. Bayam, sebagai bahan baku, dikenal luas sebagai sayuran yang kaya akan vitamin dan mineral seperti vitamin A, vitamin C, zat besi, dan folat. Produk ini bertujuan untuk mengolah bayam yang melimpah menjadi produk pangan modern yang mudah dikonsumsi, praktis, dan dapat memenuhi kebutuhan gizi sehari-hari. Stick bayam ini dapat dikategorikan sebagai camilan sehat, yang juga menjadi alternatif bagi mereka yang ingin mengonsumsi sayuran dalam bentuk yang lebih menarik dan mudah diakses. (Aisyah et al., 2024)

Proses Pengolahan

1. **Pemilihan Bahan Baku:** Bayam yang digunakan dipilih dari tanaman bayam segar yang bebas dari pestisida dan bahan kimia berbahaya. Penggunaan bayam lokal yang melimpah di Desa Cangkring menjadi nilai tambah produk ini, karena menggunakan bahan pangan yang ramah lingkungan dan mudah didapatkan.
2. **Pencucian dan Pengeringan:** Setelah dipanen, bayam dicuci bersih untuk menghilangkan kotoran dan sisa pestisida. Kemudian, bayam dikeringkan untuk mengurangi kadar air, agar produk lebih tahan lama dan teksturnya lebih renyah.
3. **Pengolahan:** Bayam yang telah dikeringkan kemudian dihaluskan atau dicampur dengan bahan-bahan lain seperti tepung, rempah-rempah, dan bahan pengikat untuk memberikan rasa yang lebih kaya dan tekstur yang pas. Campuran ini kemudian dibentuk menjadi stik kecil, yang memudahkan konsumen untuk mengonsumsinya.

4. Pemasakan: Proses selanjutnya adalah memanggang atau menggoreng stick bayam dengan suhu yang optimal untuk memastikan produk tetap renyah dan terjaga kandungan gizinya. Penggorengan atau pemanggangan dilakukan dengan hati-hati agar produk tidak kehilangan kandungan vitamin dan mineral penting dari bayam.
5. Pengemasan: Setelah matang, stick bayam dikemas dalam kemasan yang menarik dan higienis untuk menjaga kualitas dan kesegaran produk. Kemasan ini juga dirancang agar praktis dibawa dan mudah dibuka untuk konsumen yang ingin menikmati produk kapan saja.

Berikut contoh kemasan Produk hasil stick bayam karya mahasiswa dan masyarakat dampingan



Karakteristik dan keunggulan produk

- a. Bahan Baku Lokal: Produk ini menggunakan bahan baku bayam lokal yang melimpah di desa, yang menjadikannya lebih terjangkau dan mendukung pertanian lokal.
- b. Sehat dan Bergizi: Stick bayam kaya akan vitamin dan mineral dari bayam, seperti vitamin A, C, zat besi, dan folat. Ini menjadikannya

pilihan camilan sehat yang lebih bergizi dibandingkan camilan lainnya yang tinggi gula atau lemak.

- c. Alternatif Camilan Sehat: Sebagai camilan yang rendah kalori dan tinggi serat, stick bayam memberikan alternatif sehat bagi mereka yang ingin mengurangi konsumsi camilan tidak sehat.
- d. Mudah Dikonsumsi: Bentuk stik yang praktis memudahkan konsumen, terutama anak-anak dan remaja, untuk mengonsumsi sayuran dengan cara yang lebih menyenangkan.
- e. Tahan Lama dan Praktis: Produk ini, setelah diproses, memiliki umur simpan yang lebih lama dibandingkan sayuran segar, serta mudah dibawa dan disimpan.

Varian Rasa dan Pengembangan: Produk *stick bayam* dapat dikembangkan dalam berbagai varian rasa untuk meningkatkan daya tarik konsumen. Misalnya, dengan menambahkan rempah-rempah seperti bawang putih, keju, atau bumbu pedas, produk ini bisa disesuaikan dengan selera pasar yang lebih luas. Selain itu, varian lainnya bisa mencakup produk *stick bayam* dengan tambahan bahan lokal lainnya seperti wortel atau jagung untuk memperkaya rasa dan kandungan gizi.

Potensi Pasar dan Target Konsumen:

- Pasar Lokal: Di pasar lokal, produk ini bisa diterima dengan baik sebagai alternatif camilan sehat untuk masyarakat yang lebih peduli dengan kesehatan dan pola makan bergizi.
- Konsumen Sehat dan Aktif: Target konsumen lainnya adalah mereka yang menjalani gaya hidup sehat atau aktif, seperti para atlet, pekerja kantor, dan individu yang sedang menjalani program diet.
- Anak-anak dan Remaja: Dengan bentuk yang menarik dan rasa yang dapat disesuaikan, produk ini juga memiliki potensi pasar di kalangan anak-anak dan remaja, yang seringkali kesulitan

mengonsumsi sayuran dalam bentuk tradisional.(Syudirman, 2024)

Keberlanjutan dan Dampak Lingkungan: Penggunaan bahan baku bayam lokal tidak hanya mengurangi pemborosan hasil pertanian tetapi juga mengurangi jejak karbon yang ditinggalkan oleh bahan pangan impor. Selain itu, proses pengolahan yang ramah lingkungan dengan menggunakan metode pengeringan dan pengemasan yang hemat energi dapat meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan. Dengan cara ini, produk *stick bayam* menjadi pilihan yang berkelanjutan, mendukung pertanian lokal, dan ramah lingkungan.

Potensi Inovasi dan Pengembangan Produk: Produk ini memiliki potensi untuk terus dikembangkan, baik dalam hal variasi rasa, inovasi dalam kemasan, maupun perluasan pasar.(Muttaqin & Albar, 2024) Misalnya, produk *stick bayam* bisa dipasarkan dengan klaim sebagai camilan organik atau tanpa bahan pengawet, yang semakin menarik bagi konsumen yang lebih peduli terhadap kualitas bahan makanan yang mereka konsumsi. Ke depan, produk ini juga bisa dipasarkan ke pasar internasional dengan menggali potensi produk pangan sehat khas Indonesia.

Secara keseluruhan, *stick bayam* bukan hanya sebuah produk pangan yang sehat dan bergizi, tetapi juga mencerminkan upaya untuk menciptakan solusi berbasis pemberdayaan masyarakat lokal yang berkelanjutan.

Respon Masyarakat terhadap Produk Stick Bayam

Respon masyarakat terhadap produk *stick bayam* di Desa Cangkring menunjukkan hasil yang cukup positif, meskipun ada tantangan yang perlu diatasi. Sejak pertama kali diperkenalkan, masyarakat menunjukkan antusiasme yang tinggi terhadap potensi produk ini sebagai alternatif camilan sehat yang menggunakan bahan

lokal. Produk ini dengan cepat diterima karena menggunakan bayam yang melimpah di desa, yang pada awalnya tidak dimanfaatkan secara optimal. Selain itu, bentuk *stick bayam* yang praktis dan mudah dikonsumsi menarik minat konsumen dari berbagai kalangan, terutama bagi mereka yang ingin mengonsumsi sayuran dalam bentuk yang lebih modern dan menarik. Produk ini juga menawarkan nilai lebih dalam hal kandungan gizi, yang membuatnya lebih menarik bagi keluarga yang ingin memberikan camilan sehat untuk anak-anak mereka. (K et al., 2023)

Namun, meskipun respon awal positif, beberapa tantangan muncul terutama terkait dengan persepsi masyarakat tentang harga dan kebiasaan konsumsi pangan di desa. Sebagian besar masyarakat masih terbiasa dengan camilan tradisional yang sudah lama dikenal, seperti gorengan atau keripik berbahan baku lain, yang harganya lebih terjangkau. Oleh karena itu, ada kekhawatiran tentang daya beli konsumen terhadap *stick bayam*, terutama karena harga produk ini bisa sedikit lebih tinggi dibandingkan dengan camilan konvensional. Di sisi lain, adanya edukasi tentang pentingnya konsumsi pangan bergizi dan manfaat kesehatan dari *stick bayam* mulai memberikan pengaruh positif terhadap pola pikir masyarakat. Pelatihan dan pendampingan yang dilakukan oleh mahasiswa dan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) berfokus pada pentingnya keberlanjutan produksi lokal dan pengelolaan usaha, sehingga masyarakat mulai melihat potensi ekonomi dari produk ini dalam jangka panjang. (Yulistiani et al., 2021)

Secara keseluruhan, meskipun ada tantangan terkait adopsi awal dan persepsi harga, respon masyarakat tetap optimis terhadap potensi *stick bayam* sebagai produk pangan lokal yang memiliki keunggulan gizi. Keterlibatan aktif masyarakat dalam proses pembuatan dan pemasaran produk, serta adanya dukungan dari

mahasiswa dan DPL, telah meningkatkan keyakinan mereka bahwa produk ini dapat menjadi sumber pendapatan baru yang dapat menunjang perekonomian desa. Evaluasi dan feedback dari konsumen yang terus diperoleh juga menjadi dasar bagi pengembangan lebih lanjut untuk memastikan keberhasilan jangka panjang produk ini.

Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Mahasiswa dan Komunitas

Program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) yang melibatkan mahasiswa dan masyarakat Desa Cangkring dalam pengembangan produk stick bayam memberikan dampak yang signifikan terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan baik bagi mahasiswa maupun komunitas setempat. Bagi mahasiswa, program ini tidak hanya memberikan pengalaman langsung dalam pengabdian sosial, tetapi juga memperdalam pemahaman mereka tentang konsep pemberdayaan masyarakat dan pengembangan produk berbasis lokal. Melalui bimbingan dan pendampingan yang mereka lakukan, mahasiswa belajar cara menghadapi tantangan praktis dalam dunia usaha, seperti manajemen produksi, pengemasan, dan pemasaran produk. Proses ini memperkaya keterampilan mereka dalam aspek kewirausahaan, pengelolaan sumber daya, serta pengembangan produk yang dapat diaplikasikan di masa depan.

Selain itu, mahasiswa juga mendapatkan wawasan terkait keberlanjutan usaha, pengelolaan sumber daya alam secara efisien, serta pentingnya keberlanjutan dalam konteks ekonomi dan lingkungan. Dalam hal ini, mahasiswa belajar untuk beradaptasi dengan realitas di lapangan dan bekerja sama dengan masyarakat untuk mencari solusi yang sesuai dengan kebutuhan dan potensi lokal. Interaksi ini membekali mahasiswa dengan keterampilan komunikasi dan negosiasi yang sangat berguna dalam menghadapi beragam pihak

dalam pengembangan produk.

Di sisi lain, masyarakat Desa Cangkring juga merasakan peningkatan pengetahuan dan keterampilan yang signifikan. Proses pelatihan yang dilakukan oleh mahasiswa dan DPL terkait dengan pengolahan bayam menjadi stick bayam memberikan keterampilan praktis yang dapat langsung diterapkan oleh masyarakat. Mereka tidak hanya belajar cara mengolah bahan mentah menjadi produk yang bernilai jual, tetapi juga mendapatkan pengetahuan tentang manajemen usaha kecil, mulai dari aspek produksi hingga pemasaran. Pelatihan ini mencakup cara menggunakan teknologi sederhana untuk meningkatkan kualitas produk, memahami aspek penting dalam pengemasan yang menarik, serta memanfaatkan media sosial dan platform digital untuk memperluas jangkauan pasar.

Pentingnya kesadaran akan keberagaman cara pemanfaatan bahan lokal seperti bayam juga ditanamkan kepada masyarakat. Mereka diajarkan untuk tidak hanya mengandalkan hasil pertanian konvensional, tetapi juga mengolah hasil tani mereka menjadi produk yang memiliki daya tarik pasar, berpotensi mendongkrak ekonomi lokal, dan menciptakan peluang baru untuk wirausaha. Dengan demikian, pengembangan produk stick bayam tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis masyarakat dalam mengolah produk, tetapi juga memperluas pemahaman mereka mengenai strategi pemasaran dan pengelolaan usaha secara mandiri.

Secara keseluruhan, program PKM ini berperan besar dalam meningkatkan kapasitas baik mahasiswa maupun masyarakat dalam aspek pengetahuan dan keterampilan. (Kusnadi et al., 2024) Mahasiswa mendapatkan pemahaman praktis dalam pengembangan produk dan pemberdayaan masyarakat, sementara masyarakat memperoleh keterampilan baru yang dapat membuka peluang ekonomi baru serta meningkatkan kemandirian mereka dalam

mengelola potensi lokal secara lebih produktif dan berkelanjutan.

Dampak Ekonomi bagi Masyarakat

Pengembangan produk stick bayam di Desa Cangkring memberikan dampak ekonomi yang signifikan bagi masyarakat, terutama dalam hal diversifikasi sumber pendapatan dan peningkatan daya beli. Sebagai produk olahan pangan lokal, stick bayam tidak hanya mengolah bahan pangan yang melimpah di desa, tetapi juga membuka peluang baru bagi masyarakat untuk memanfaatkan sumber daya alam secara lebih efisien dan bernilai tinggi. Dengan adanya pelatihan produksi dan kewirausahaan yang diberikan oleh mahasiswa dan DPL, masyarakat mulai memahami bagaimana mengelola usaha mikro dengan cara yang lebih terstruktur, dari pengolahan bahan baku hingga pemasaran produk. Hal ini secara langsung meningkatkan peluang masyarakat untuk menghasilkan pendapatan tambahan, terutama bagi para petani yang sebelumnya hanya mengandalkan penjualan bayam dalam bentuk segar. Pendapatan dari penjualan stick bayam memberikan alternatif ekonomi yang lebih berkelanjutan dan mengurangi ketergantungan pada satu jenis usaha saja. (et al., 2023)

Selain itu, peningkatan keterampilan dalam produksi dan pemasaran produk stick bayam membuka peluang bagi masyarakat untuk memperluas pasar, baik di tingkat lokal maupun di pasar yang lebih luas. Penggunaan platform digital untuk pemasaran produk membantu meningkatkan daya jangkau produk ke konsumen yang lebih luas, bahkan memungkinkan ekspansi ke pasar luar desa. Ini berpotensi meningkatkan jumlah konsumen yang tertarik, memperbesar volume penjualan, dan memperkuat perekonomian desa secara keseluruhan. Selain itu, keberadaan usaha kecil ini juga mendorong perputaran ekonomi lokal yang lebih aktif, karena produk

stick bayam ini melibatkan berbagai pihak, dari petani bayam lokal hingga pengusaha kecil yang mengelola distribusi dan penjualannya. Dengan demikian, dampak ekonomi jangka panjang dapat dirasakan oleh masyarakat dalam bentuk peningkatan lapangan kerja, pemberdayaan ekonomi lokal, dan kesejahteraan yang lebih merata.

IV. Diskusi Keilmuan

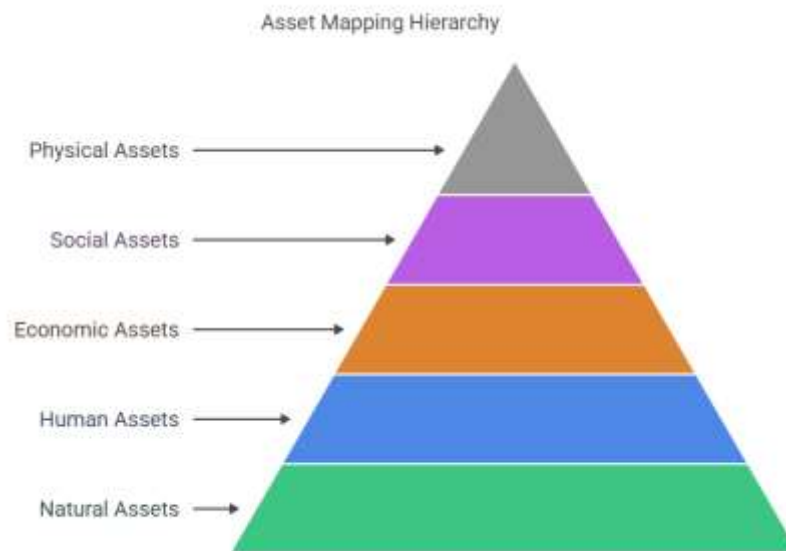
Analisis Hasil Berdasarkan Teori ABCD

Teori Asset-Based Community Development (ABCD) adalah pendekatan pemberdayaan masyarakat yang menitikberatkan pada kekuatan dan sumber daya yang sudah ada di dalam komunitas, alih-alih berfokus pada masalah atau kekurangan yang ada. Dalam konteks pengembangan produk stick bayam di Desa Cangkring, penerapan pendekatan ABCD membantu menganalisis hasil dari program PKM ini dengan melihat potensi lokal yang ada, serta bagaimana masyarakat dan mahasiswa berkolaborasi untuk memberdayakan diri mereka sendiri dalam mengelola sumber daya tersebut. (Hanafi et al., 2015)

1. **Identifikasi dan Penguatan Aset Lokal (Asset Mapping):** Dalam pendekatan ABCD, tahap pertama adalah mengidentifikasi dan memetakan aset atau sumber daya yang sudah ada di masyarakat. Di Desa Cangkring, bayam yang melimpah menjadi aset utama yang belum dimanfaatkan secara maksimal. Aset lain yang juga diidentifikasi adalah keterampilan masyarakat dalam bertani, serta potensi pasar lokal yang cukup besar. Dengan menggunakan bayam sebagai bahan baku utama, masyarakat dapat mengolahnya menjadi *stick bayam* yang bernilai jual. Mahasiswa dan DPL memainkan peran penting dalam mengarahkan masyarakat untuk memanfaatkan potensi ini, dengan memberikan pelatihan tentang cara mengolah

bayam secara efektif dan efisien. Hasilnya, produk *stick bayam* muncul sebagai hasil pemanfaatan sumber daya lokal yang tidak hanya memberi manfaat ekonomi tetapi juga meningkatkan kualitas hidup masyarakat. (Faridah & Ahmadi, 2023)

Berikut hirarki mapping aset dengan Pendekatan ABCD:



2. Pemberdayaan dan Kolaborasi: Pendekatan ABCD juga menekankan pentingnya kolaborasi antara berbagai pihak untuk memperkuat masyarakat. Dalam hal ini, mahasiswa dan DPL berperan sebagai fasilitator yang membantu masyarakat Desa Cangkring untuk mengembangkan keterampilan baru, seperti pengolahan bayam menjadi produk siap saji dan pemasaran produk secara efektif. Pendampingan yang dilakukan oleh mahasiswa tidak hanya terbatas pada aspek teknis pembuatan *stick bayam*, tetapi juga pada pengembangan kapasitas kewirausahaan masyarakat. Mereka dilatih dalam hal manajemen usaha, pengemasan yang menarik, dan penggunaan media sosial untuk mempromosikan produk. Kolaborasi ini membawa dampak yang sangat positif, karena selain

meningkatkan keterampilan teknis masyarakat, juga mendorong mereka untuk berinovasi dan melihat peluang pasar yang lebih luas, yang sebelumnya mungkin tidak mereka pikirkan.(Heryadi et al., 2022)

3. **Pembangunan Kapasitas Komunitas (Capacity Building):** Salah satu inti dari pendekatan ABCD adalah pembangunan kapasitas komunitas agar mereka bisa mandiri dalam mengelola sumber daya mereka. Di Desa Cangkring, pelatihan yang diberikan oleh mahasiswa dan DPL tidak hanya fokus pada pembuatan stick bayam, tetapi juga mengajarkan tentang perencanaan usaha, pengelolaan keuangan usaha kecil, dan bagaimana menjaga kelangsungan usaha jangka panjang. Hasilnya, masyarakat mulai memiliki kepercayaan diri untuk mengelola usaha mereka sendiri tanpa ketergantungan pada pihak eksternal. Kapasitas mereka dalam memproduksi stick bayam meningkat, dan mereka kini dapat mengelola produksi dan distribusi produk dengan lebih efisien. Bahkan, mereka mulai melihat stick bayam bukan hanya sebagai produk musiman, tetapi sebagai peluang usaha yang dapat dikembangkan lebih lanjut.
4. **Pengelolaan Sumber Daya dan Keberlanjutan:** Salah satu aspek utama dalam teori ABCD adalah keberlanjutan. Dalam pengembangan produk stick bayam, keberlanjutan tercapai melalui pemanfaatan sumber daya alam yang ada secara bijak dan berkelanjutan. Desa Cangkring memiliki sumber daya alam yang cukup melimpah dalam bentuk bayam, namun selama ini tidak dimanfaatkan secara optimal. Melalui pendekatan ABCD,(Suratna et al., 2021) masyarakat tidak hanya mendapatkan pengetahuan mengenai cara mengolah bayam, tetapi juga diberikan pemahaman tentang bagaimana mengelola sumber daya ini secara berkelanjutan. Penggunaan bahan baku lokal, pengolahan yang efisien, dan pengelolaan usaha yang lebih mandiri memastikan bahwa produk stick bayam dapat bertahan lama di pasar

dan tidak hanya menjadi usaha musiman. Masyarakat juga diingatkan untuk menjaga keseimbangan antara produksi dan konsumsi agar tidak terjadi penurunan kualitas bahan baku dalam jangka panjang.

5. Peningkatan Kesejahteraan Sosial dan Ekonomi: Dalam konteks ABCD, dampak sosial dan ekonomi dari proyek ini juga sangat terlihat. Selain meningkatnya keterampilan dan pengetahuan masyarakat, pengembangan produk stick bayam membawa dampak langsung pada peningkatan kesejahteraan ekonomi mereka. Dengan adanya produk baru yang memiliki nilai jual, masyarakat mulai menikmati pendapatan tambahan dari penjualan stick bayam, yang sebelumnya tidak ada. Selain itu, program ini mendorong terciptanya lapangan kerja baru, baik dalam hal produksi, pengemasan, maupun pemasaran produk. Keberhasilan pengembangan produk ini juga menunjukkan bahwa pemberdayaan berbasis aset lokal dapat mengurangi kemiskinan dan menciptakan ketahanan ekonomi di desa. Peningkatan pendapatan keluarga dan diversifikasi sumber pendapatan menjadi indikator keberhasilan yang sesuai dengan prinsip-prinsip ABCD dalam menciptakan perubahan positif di tingkat masyarakat.

Secara keseluruhan, penerapan pendekatan ABCD dalam pengembangan produk stick bayam di Desa Cangkring telah menghasilkan perubahan positif yang signifikan. Pendekatan ini berhasil memanfaatkan sumber daya lokal secara efektif, memperkuat kapasitas komunitas, dan memberdayakan masyarakat untuk mandiri dalam mengelola usaha mereka. Kolaborasi antara mahasiswa, DPL, dan masyarakat setempat menghasilkan produk yang tidak hanya bernilai ekonomi, tetapi juga membawa dampak sosial yang berkelanjutan. Dalam konteks ABCD, keberhasilan ini mencerminkan potensi besar yang ada dalam pemberdayaan masyarakat berbasis aset lokal yang dapat mendukung pembangunan ekonomi yang

inklusif dan berkelanjutan.

Relevansi Hasil Penelitian dengan Kebijakan Pangan Lokal

Hasil penelitian tentang pengembangan produk stick bayam di Desa Cangkring sangat relevan dengan kebijakan pangan lokal yang sedang dikembangkan di berbagai tingkat pemerintahan, baik di tingkat nasional maupun daerah. Kebijakan pangan lokal bertujuan untuk meningkatkan ketahanan pangan melalui pemanfaatan sumber daya alam yang ada di sekitar masyarakat, dengan mengedepankan keberagaman dan keberlanjutan produk pangan. Dalam hal ini, stick bayam merupakan produk inovatif yang memanfaatkan bahan baku lokal yang melimpah, yaitu bayam, yang selama ini belum dimaksimalkan secara optimal. Dengan mengolah bayam menjadi produk pangan siap saji yang memiliki nilai jual, penelitian ini mendukung kebijakan untuk mendiversifikasi produk pangan lokal yang tidak hanya bergizi, tetapi juga mampu meningkatkan ekonomi masyarakat. Hal ini sejalan dengan upaya pemerintah untuk mendorong pemanfaatan sumber daya lokal dalam rangka menciptakan ketahanan pangan yang lebih kokoh.

Selain itu, kebijakan pangan lokal juga mendorong penciptaan lapangan kerja baru dan pengembangan usaha mikro yang berbasis pada potensi lokal. Dalam konteks ini, stick bayam memberikan contoh konkret bagaimana produk pangan lokal dapat diperkenalkan, diproduksi, dan dipasarkan secara berkelanjutan. Melalui hasil penelitian ini, masyarakat di Desa Cangkring tidak hanya belajar cara mengolah bayam menjadi produk yang lebih menarik, tetapi juga diberdayakan untuk mengembangkan usaha mereka secara mandiri. Pengembangan produk ini dapat menjadi model bagi desa-desa lain dalam mengembangkan produk pangan lokal yang berbasis pada sumber daya alam yang ada di sekitar mereka, yang pada gilirannya

dapat meningkatkan perekonomian lokal dan mengurangi ketergantungan pada produk impor. Dengan demikian, hasil penelitian ini sangat relevan dan mendukung implementasi kebijakan pangan lokal yang berfokus pada pemberdayaan masyarakat dan keberagaman pangan.(Ismail et al., 2024)

Tantangan dalam Implementasi PKM

Salah satu tantangan utama dalam implementasi PKM pengembangan stick bayam di Desa Cangkring adalah resistensi terhadap perubahan kebiasaan dan persepsi masyarakat terhadap produk baru. Masyarakat yang sudah terbiasa dengan camilan tradisional sering kali skeptis terhadap harga dan kepraktisan produk baru seperti stick bayam, yang mungkin dianggap lebih mahal atau sulit ditemukan.(Siregar & Pulungan, 2024) Selain itu, keterbatasan pengetahuan mengenai teknik pemasaran modern, pengelolaan usaha, dan branding produk juga menjadi kendala. Meskipun antusiasme awal tinggi, perubahan pola pikir dan kebiasaan konsumsi masyarakat memerlukan waktu dan edukasi yang berkelanjutan.

Peluang dalam Implementasi PKM

Di sisi lain, peluang yang besar juga terlihat dalam program PKM ini. Bayam, sebagai sumber daya lokal yang melimpah namun kurang dimanfaatkan, memiliki potensi pasar yang signifikan jika diolah dengan tepat. Pengembangan stick bayam membuka peluang baru dalam industri camilan sehat yang tengah berkembang pesat. Ditambah dengan tren konsumen yang semakin sadar akan pentingnya pola makan sehat dan berkelanjutan, produk ini memiliki potensi untuk menarik minat pasar yang lebih luas.(Wati et al., 2024) Keberhasilan pengolahan produk ini tidak hanya meningkatkan pendapatan masyarakat, tetapi juga dapat membuka peluang ekspansi

usaha mikro di tingkat desa, berkontribusi pada ketahanan pangan dan ekonomi lokal yang lebih kuat.

V. Simpulan

Program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) dengan fokus pada pengembangan produk *stick bayam* di Desa Cangkring berhasil memberikan dampak yang signifikan terhadap pemberdayaan masyarakat dan diversifikasi produk pangan lokal. Berdasarkan pendekatan Asset-Based Community Development (ABCD), penelitian ini berhasil mengidentifikasi potensi lokal yang belum dimanfaatkan secara maksimal, yaitu bayam, dan mengubahnya menjadi produk bernilai jual. Melalui kolaborasi antara mahasiswa, Dosen Pembimbing Lapangan (DPL), dan masyarakat, pengetahuan serta keterampilan teknis dalam pengolahan produk, pemasaran, dan kewirausahaan meningkat, sehingga membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat desa. Selain itu, pengembangan produk ini sejalan dengan kebijakan pangan lokal yang bertujuan untuk meningkatkan ketahanan pangan dan pemberdayaan ekonomi berbasis sumber daya alam lokal.

Meskipun demikian, tantangan dalam perubahan pola konsumsi dan keterbatasan pengetahuan masyarakat terhadap pemasaran modern menjadi kendala yang harus diatasi dalam implementasi PKM ini. Namun, peluang pasar yang luas dan peningkatan kesadaran masyarakat terhadap konsumsi pangan sehat memberikan prospek positif untuk kelanjutan usaha ini. Oleh karena itu, saran untuk peneliti selanjutnya adalah untuk memperdalam penelitian terkait pengembangan produk olahan pangan lokal dengan fokus pada keberlanjutan usaha, termasuk aspek distribusi dan pemasaran yang lebih luas, serta penerapan teknologi untuk meningkatkan efisiensi produksi dan jangkauan pasar. Penelitian lebih lanjut juga diharapkan dapat mengeksplorasi

kemungkinan ekspansi produk berbasis bayam ke pasar yang lebih besar dan memperkuat model bisnis yang dapat menjamin keberlanjutan usaha di tingkat masyarakat binaan.

Daftar Pustaka

- . K. E., . R. Y., & Putri, R. D. (2023). FRUIT LEATHER PISANG KEPOK (MUSA PARADISIACA FORMATYPICA) SEBAGAI DIVERSIFIKASI PANGAN LOKAL. *PROSIDING*. <https://doi.org/10.24929/prosd.v0i0.2369>
- Aisyah, S., Putra, A. L. T., Sari, S. F., Desmiati, I., Rustam, D., & Munzir, A. (2024). OPTIMALISASI DIVERSIFIKASI PRODUK PERIKANAN UNTUK KETAHANAN PANGAN DAN PENINGKATAN BLUE ECONOMY: INISIATIF KETERLIBATAN MASYARAKAT LOKAL. *Jurnal Pemberdayaan Sosial Dan Teknologi Masyarakat*. <https://doi.org/10.54314/jpstm.v4i2.2258>
- Diaurrakman, L. A. D. L. A. (2022). Implementasi Algoritma Jaro-Winkler Distance Fitur Autocorrect dan Spelling Suggestion Penulisan Proposal Program Kreativitas Mahasiswa(PKM). *Jurnal Repositor*. <https://doi.org/10.22219/repositor.v4i3.1480>
- Faridah, E. Z., & Ahmadi, A. (2023). PENINGKATAN PENGETAHUAN MASYARAKAT AKAN BAHAYA STUNTING MELALUI KEBERLANJUTAN MONITORING MENUJU GENERASI EMAS 2045 DI DESA GADINGKEMBAR KABUPATEN MALANG. *InEJ Indonesian Engagement Journal*. <https://doi.org/10.21154/inej.v4i2.7522>
- Hanafi, M., Hanafi, M., Hanafi, M., Hanafi, M., & Hanafi, M. (2015). *COMMUNITY BASED RESEARCH PANDUAN MERANCANG DAN MELAKSANAKAN PENELITIAN BERSAMA KOMUNITAS*. <https://www.semanticscholar.org/paper/28ac4570a2ffdf92ed79c298ce0629dbfedc0295>

Heryadi, D. Y., Rofatin, B., Nirwanto, Y., & Nurcahya, I. (2022).

PEMASYARAKATAN DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN BERBASIS KEARIFAN LOKAL UNTUK KETAHANAN PANGAN DAN PENINGKATAN PENDAPATAN MASYARAKAT. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.

<https://doi.org/10.53625/jabdi.v2i6.3872>

Ismail, A., Kusumah, F. M. W., & Yuliasari, I. (2024). PEMBERDAYAAN GENERASI MUDA MAHASISWA DALAM PENGENALAN PRODUK LOKAL MASYARAKAT TERINTEGRASI PEMBELAJARAN KAMPUS. *Jurnal Kajian Budaya Dan*

Humaniora. <https://doi.org/10.61296/jkbh.v6i1.201>

K, K. C. Y., Sopingi, I., Haryanti, P., Hidayati, A., Musfiroh, A., Rifardi, L. M. P., & Sobaroh, L. (2023). Pengarahan Peningkatan Kapabilitas Usaha Mandiri Bolen Pisang melalui Marketing Mix di desa Bibrik Madiun. *Dinamis: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.

<https://doi.org/10.33752/dinamis.v3i2.5680>

Kusnadi, R., Aidil, M., Salsabila, D., Arrasyid, M. R., Handayani, D. A., & Gozali, E. (2024). SUMAN (SULAM ANGKINAN) X MODERN FASHION WITH DIGITAL CUSTOMIZE PLATFORM: IMPLEMENTASI PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA BIDANG KEWIRAUSAHAAN (PKM-K). *Jurnal Abdimas Ilmiah*

Citra Bakti. <https://doi.org/10.38048/jailcb.v5i1.2333>

Muttaqin, A., & Albar, M. K. (2024). Dinamika Pendampingan BLK Komunitas: Mengurai Faktor Keberhasilan Dan Hambatan. *Al-Khidmat*.

<https://doi.org/10.15575/jak.v7i2.41066>

Nugraha, D., Nugraha, D., Nugraha, D., Maulana, M., Maulana, M., Irawati, R., Irawati, R., Karlina, D. A., Karlina, D. A., Gardana, G., & Gardana, G. (2021). Entrepreneurship Corner: Implementasi Program Kreativitas Mahasiswa Bidang Kewirausahaan (PKM-K). *DEDIKASI: Community Service Reports*.

<https://doi.org/10.20961/dedikasi.v3i1.50656>

- Pagarra, H., Syawaluddin, A., Latri, L., Patta, R., Amrah, A., B, S. N., & Herman, H. (2022). PKM Pelatihan Dan Implementasi Media Big Book Dalam Pembelajaran Bagi Mahasiswa. *Publikasi Pendidikan*.
<https://doi.org/10.26858/publikan.v12i2.33831>
- Rusydiyah, E. F., Rusydiyah, E. F., Rusydiyah, E. F., Izzuddin, M., Izzuddin, M. A., Hamid, A., Hamid, A., Hamid, A., Farisia, H., Farisia, H., Ahmad, M. S., Ahmad, M. S., Indarwati, desy, & Indarwati, desy. (2017). *Pedoman KKN literasi dengan Pendekatan ABCD (Asset BasedCommunity-driven Development) UIN Sunan Ampel Surabaya*.
<https://www.semanticscholar.org/paper/b16d7a8d7ef3695584a452528928595ef5693169>
- Siregar, E. A., & Pulungan, S. (2024). DIVERSIFIKASI PRODUK PANGAN MIE BAYAM SEBAGAI STRATEGI PEMBERDAYAAN PETANI BAYAM LOKAL. *Jurnal Masyarakat Berdikari Dan Berkarya (Mardika)*.
<https://doi.org/10.55377/mardika.v1i3.9434>
- Suratna, S., Suratna, S., Suratna, S., Soeprapto, A., Soeprapto, A., Susanta, S., Susanta, S., Susanta, S., Nugroho, S. P., & Nugroho, S. P. (2021). *PENGUATAN KAPASITAS KELOMPOK WANITA TANI MELALUI DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN PANGAN LOKAL*.
<https://doi.org/10.31315/dlppm.v2i1.4769>
- Syudirman. (2024). PERAN DAN DAMPAK PENGEMBANGAN WISATA LOKAL TERHADAP PELESTARIAN BUDAYA LOKAL MAKAM DATU BENUE DESA SELEBUNG KECAMATAN BATULIANG KABUPATEN LOMBOK TENGAH. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. <https://doi.org/10.61798/alaina.v1i1.55>
- Wahyuddin, W., Hasdiana, Nuringsih, Aldy, R., Hasriyana, Yusmiranda, Hamka, H., Algazali, M. I., Viona, G., Sianna, Sahabuddin, I., Maming, K., Nasrullah, Syawal, & Patahuddin. (2025). Pemanfaatan potensi sawi melalui inovasi produk lokal untuk pemberdayaan UMKM sebagai peningkatan ekonomi

masyarakat Desa Bina Baru. *BEMAS Jurnal Bermasyarakat*.

<https://doi.org/10.37373/bemas.v5i2.1366>

Wati, H., Wahyudi, W., & Widyanto, R. (2024). DIVERSIFIKASI ES KRIM DAUN KELOR (*MORINGA OLEIFERA*) SEBAGAI PANGAN LOKAL UNTUK MENINGKATKAN IMUNITAS. *Jurnal Abdi Insani*.

<https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i3.1757>

Yulistiani, R., Yulistiani, R., Winarti, S., Winarti, S., Ramadhany, A., Ramadhany, A., Pramudita, M. R., & Pramudita, M. R. (2021). PEMBERDAYAAN KOMUNITAS PENGEMBANG PANGAN LOKAL KABUPATEN NGANJUK MELALUI PENGEMBANGAN PRODUK PIE SUSU HERBAL. *JABN*.

<https://doi.org/10.33005/jabn.v2i2.72>