

Pemberdayaan UMKM desa melalui pelatihan produksi keripik kangkung berbasis potensi lokal

Gitta Destalya Adrian Nova*, Eka Meiliya Dona, Yulitiawati, Anis Feblin, Hasiatul Aini, Dyah Ayu Putriani, Nourma Wulanda, Tati Herlina, Putu Suardana

Universitas Baturaja, Ogan Komering Ulu, Sumatera Selatan, Indonesia

*Author korespondensi: gittadestalya.unbara@gmail.com

DOI: <https://doi.org/10.65881/creative.v1i3.117>

INFO ARTIKEL

History:

Submit: 25-06-2026

Revisi: 29-06-2026

Diterima: 30-06-2026

Terbit: 08-07-2026

Kata kunci:

pemberdayaan masyarakat;
umkm desa;
keripik kangkung;
potensi lokal;
diversifikasi pangan.

ABSTRAK

Tujuan: untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah kangkung menjadi keripik sebagai produk bernilai tambah, serta mendorong pemberdayaan UMKM melalui pemanfaatan potensi lokal guna meningkatkan peluang usaha dan pendapatan masyarakat.

Metode: kegiatan ini menggunakan pemberdayaan masyarakat dengan pendekatan partisipatif melalui tahapan observasi potensi desa, sosialisasi, demonstrasi, praktik langsung pembuatan keripik kangkung, serta evaluasi hasil kegiatan. Sasaran kegiatan adalah kelompok ibu-ibu di desa Battu Winangun yang dilibatkan secara aktif dalam seluruh proses pelatihan.

Hasil: peserta mampu memahami dan mempraktikkan proses pembuatan keripik kangkung secara mandiri, mulai dari pengolahan bahan hingga pengemasan produk. Kegiatan ini menghasilkan produk keripik kangkung yang layak dipasarkan serta meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan potensi lokal sebagai peluang pengembangan UMKM dan peningkatan nilai tambah komoditas pertanian.

Kesimpulan: kegiatan ini berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan potensi lokal melalui inovasi pengolahan kangkung menjadi produk keripik bernilai ekonomi..

Kontribusi: mendukung pengembangan UMKM desa melalui peningkatan kreativitas, keterampilan produksi, dan peluang usaha berbasis sumber daya lokal.



Artikel akses terbuka di bawah lisensi CC-BY-SA.



Pendahuluan

Kuliah kerja nyata (KKN) merupakan salah satu bentuk implementasi tridarma perguruan tinggi, khususnya pengabdian kepada masyarakat, yang memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengaplikasikan ilmu pengetahuan, teknologi, dan

keterampilan yang dimiliki dalam menyelesaikan berbagai permasalahan di masyarakat (Chasana et al., 2024; Maryadi & Fitria, 2024). Melalui kegiatan KKN, mahasiswa tidak hanya memperoleh pengalaman belajar secara langsung di tengah masyarakat, tetapi juga berperan sebagai agen pemberdayaan yang mendorong peningkatan kesejahteraan masyarakat melalui program-program yang berbasis pada potensi lokal (Qorib, 2024; Syauki et al., 2024). KKN Angkatan XXXII Universitas Baturaja Tahun 2025 dilaksanakan pada tanggal 8 Desember 2025 sampai dengan 16 Januari 2026, salah satunya di desa Battu Winangun, dusun Cindra Mulya 1 Blok A2, kecamatan Lubuk Raja, kabupaten Ogan Komering Ulu. Lokasi tersebut dipilih sebagai wilayah pengabdian karena memiliki potensi sumber daya alam yang cukup besar untuk dikembangkan menjadi produk bernilai ekonomi.

Desa Battu Winangun memiliki kondisi geografis yang mendukung sektor pertanian, khususnya budidaya berbagai jenis sayuran, salah satunya kangkung. Ketersediaan kangkung yang melimpah sepanjang tahun merupakan potensi lokal yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku produk olahan pangan. Namun demikian, pemanfaatan kangkung oleh masyarakat masih terbatas sebagai sayuran segar dengan nilai jual yang relatif rendah. Kondisi ini menyebabkan peluang peningkatan nilai tambah produk pertanian belum dimanfaatkan secara optimal. Di sisi lain, pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di desa masih menghadapi berbagai kendala, seperti terbatasnya inovasi produk, rendahnya keterampilan pengolahan hasil pertanian, serta kurangnya pengetahuan mengenai pengemasan dan pemasaran produk yang menarik. Permasalahan tersebut menjadi tantangan dalam meningkatkan daya saing produk lokal sekaligus pendapatan masyarakat.

Berbagai penelitian dan kegiatan pengabdian sebelumnya menunjukkan bahwa diversifikasi produk pangan berbasis potensi lokal mampu meningkatkan nilai ekonomi komoditas pertanian sekaligus memperkuat kapasitas UMKM (Adrianton et al., 2025; Asna et al., 2026; Kurniawati et al., 2026; Romelah, 2025; Utami et al., 2025). Pengolahan sayuran menjadi produk camilan, seperti keripik, merupakan salah satu bentuk diversifikasi yang memiliki prospek pasar cukup baik karena memiliki daya simpan lebih lama, nilai jual lebih tinggi, serta dapat menjangkau konsumen yang lebih luas (Rahayu et al., 2025; Satriadi et al., 2023). Selain itu, pelatihan kewirausahaan yang disertai dengan pendampingan dalam proses produksi, pengemasan, dan pemasaran terbukti mampu meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengembangkan usaha berbasis potensi desa (Harini et al., 2023; Shiddiqi et al., 2025). Meskipun demikian, sebagian besar program pemberdayaan masih berfokus pada pelatihan produksi semata, sementara aspek inovasi produk, pengemasan modern, dan penguatan identitas produk lokal masih belum banyak diterapkan secara terpadu. Oleh karena itu, diperlukan suatu program pengabdian yang mengintegrasikan seluruh aspek tersebut agar mampu menghasilkan produk yang memiliki nilai tambah dan daya saing di pasar.

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan UMKM desa melalui pelatihan produksi keripik kangkung berbasis potensi lokal di desa Battu Winangun. Program ini meliputi pemberian pelatihan mengenai teknik pengolahan keripik kangkung, penerapan standar kebersihan dan kualitas produk, penggunaan kemasan pouch yang lebih menarik, serta pemberian edukasi mengenai strategi pemasaran sederhana. Melalui kegiatan tersebut diharapkan masyarakat, khususnya pelaku UMKM, mampu mengembangkan produk olahan yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi sehingga dapat menjadi salah satu alternatif usaha yang berkelanjutan.

Pelaksanaan program pengabdian ini diharapkan memberikan kontribusi nyata bagi peningkatan kapasitas masyarakat dalam mengelola potensi lokal menjadi produk unggulan desa. Selain meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam proses produksi pangan olahan, kegiatan ini juga diharapkan mampu mendorong tumbuhnya jiwa kewirausahaan, meningkatkan daya saing UMKM, serta membuka peluang peningkatan pendapatan masyarakat. Bagi perguruan tinggi, kegiatan ini menjadi wujud implementasi tridarma melalui transfer ilmu pengetahuan dan teknologi kepada masyarakat, sedangkan bagi pemerintah desa, hasil kegiatan ini diharapkan dapat mendukung pengembangan ekonomi lokal yang berkelanjutan melalui pemanfaatan sumber daya alam yang tersedia secara optimal.

Metode

Program pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan metode pemberdayaan masyarakat (community empowerment) melalui pendekatan partisipatif (participatory approach). Metode ini dipilih karena melibatkan masyarakat secara aktif pada setiap tahapan kegiatan, mulai dari identifikasi potensi, perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi program (Suyono et al., 2026). Sasaran kegiatan adalah masyarakat desa Battu Winangun, dusun Cindra Mulya 1 Blok A2, kecamatan Lubuk Raja, kabupaten Ogan Komering Ulu, khususnya kelompok ibu-ibu yang memiliki minat dalam pengembangan usaha rumah tangga berbasis pangan lokal. Pendekatan partisipatif diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta kemandirian masyarakat dalam mengembangkan produk olahan yang bernilai ekonomis.

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada tanggal 23–25 Desember 2025 sebagai bagian dari program kuliah kerja nyata (KKN) angkatan XXXII Universitas Baturaja. Tahap pertama diawali dengan observasi lapangan untuk mengidentifikasi potensi sumber daya alam yang tersedia di desa serta menggali informasi mengenai peluang pengembangan usaha berbasis komoditas lokal. Hasil observasi menunjukkan bahwa tanaman kangkung tersedia dalam jumlah melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas sebagai sayuran segar sehingga memiliki nilai tambah ekonomi yang relatif rendah. Berdasarkan hasil identifikasi tersebut, dipilih inovasi pengolahan kangkung menjadi keripik sebagai alternatif produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi dan berpotensi dikembangkan sebagai produk UMKM desa.

Tahap selanjutnya adalah persiapan kegiatan yang meliputi penyusunan materi pelatihan, pengadaan alat dan bahan, serta koordinasi dengan pemerintah desa dan masyarakat setempat. Alat yang digunakan terdiri atas wajan, kompor gas, wadah pencampur adonan, alat peniris minyak, tisu dapur, dan kemasan pouch. Adapun bahan utama yang digunakan meliputi daun kangkung segar, tepung beras, minyak goreng, penyedap rasa, bumbu balado, serta bahan pendukung lainnya. Seluruh kebutuhan disiapkan sebelum pelaksanaan kegiatan agar proses pelatihan dapat berlangsung secara efektif dan efisien.

Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan pada hari Jumat, 25 Desember 2025 di posko KKN desa Battu Winangun. Kegiatan diawali dengan penyampaian materi mengenai pentingnya pemanfaatan potensi lokal sebagai peluang usaha serta manfaat diversifikasi produk pertanian dalam meningkatkan nilai tambah ekonomi. Selanjutnya dilakukan demonstrasi proses pembuatan keripik kangkung yang meliputi pemilihan bahan baku, pemisahan daun dan tangkai, pencucian daun hingga bersih, pembuatan adonan tepung

berbumbu, teknik pencelupan daun ke dalam adonan, proses penggorengan menggunakan suhu sedang agar menghasilkan tekstur yang renyah, penirisan minyak, pemberian bumbu balado, hingga proses pengemasan menggunakan kemasan *pouch*. Setelah demonstrasi selesai, peserta diberikan kesempatan untuk mempraktikkan secara langsung seluruh tahapan pembuatan keripik kangkung dengan pendampingan dari mahasiswa sehingga setiap peserta memperoleh pengalaman praktik secara mandiri.

Selain pelatihan teknis produksi, peserta juga diberikan edukasi mengenai aspek sederhana dalam pengembangan UMKM, meliputi pentingnya menjaga kebersihan produk, penggunaan kemasan yang menarik, penentuan harga jual berdasarkan biaya produksi, serta peluang pemasaran produk di lingkungan sekitar maupun melalui media sosial. Edukasi tersebut bertujuan agar masyarakat tidak hanya mampu memproduksi keripik kangkung, tetapi juga memahami dasar-dasar pengelolaan usaha sehingga produk yang dihasilkan memiliki daya saing yang lebih baik. Evaluasi kegiatan dilakukan melalui observasi terhadap keterlibatan peserta selama pelatihan, kemampuan peserta dalam mengikuti setiap tahapan produksi, serta diskusi dan tanya jawab pada akhir kegiatan. Keberhasilan program diukur berdasarkan tingkat partisipasi masyarakat, peningkatan pemahaman mengenai proses pembuatan keripik kangkung, serta kemampuan peserta menghasilkan produk sesuai tahapan yang telah diajarkan.

Hasil dan pembahasan

Program pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan produksi keripik kangkung berbasis potensi lokal telah dilaksanakan pada tanggal 25 Desember 2025 di Posko KKN Desa Battu Winangun, Dusun Cindra Mulya 1 Blok A2, Kecamatan Lubuk Raja, Kabupaten Ogan Komering Ulu. Sasaran kegiatan adalah kelompok ibu-ibu sebagai calon pelaku UMKM yang diharapkan mampu mengembangkan produk olahan berbasis potensi lokal. Kegiatan dilaksanakan melalui penyampaian materi, demonstrasi pembuatan keripik kangkung, praktik langsung oleh peserta, serta diskusi mengenai peluang usaha dan pemasaran produk.

Pelaksanaan kegiatan berjalan dengan baik dan memperoleh dukungan dari pemerintah desa serta antusiasme masyarakat. Peserta mengikuti seluruh tahapan pelatihan mulai dari persiapan bahan, proses pembuatan adonan, teknik penggorengan, pemberian bumbu, hingga proses pengemasan produk. Selama praktik berlangsung, peserta tidak hanya mengamati proses pembuatan, tetapi juga terlibat secara langsung sehingga memperoleh pengalaman praktis yang dapat diterapkan secara mandiri setelah kegiatan selesai. Hasil kegiatan pengabdian dapat diringkas pada Tabel 1.

Tabel 1 hasil pelaksanaan program pengabdian

Aspek	Hasil yang diperoleh
Potensi lokal yang dimanfaatkan	Kangkung sebagai komoditas pertanian lokal
Bentuk kegiatan	Pelatihan dan praktik pembuatan keripik kangkung
Sasaran kegiatan	Ibu-ibu masyarakat desa Battu Winangun
Produk yang dihasilkan	Keripik kangkung dalam kemasan <i>pouch</i>
Bahan baku	2 ikat kangkung
Jumlah produk	20 kemasan
Berat per kemasan	±50 gram
Total biaya produksi	Rp 68.000
Harga jual	Rp 5.000/kemasan

Aspek	Hasil yang diperoleh
Potensi omzet	Rp 100.000
Potensi keuntungan kotor	Rp 32.000
Luaran kegiatan	Meningkatnya pengetahuan, keterampilan, dan peluang usaha masyarakat

Selain menghasilkan produk olahan, kegiatan ini juga meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai proses produksi pangan yang higienis, teknik pengemasan yang lebih menarik, serta dasar perhitungan biaya produksi dan harga jual. Peserta menunjukkan minat yang tinggi terhadap peluang usaha yang ditawarkan, terlihat dari aktifnya diskusi mengenai variasi rasa, masa simpan produk, pemasaran, dan kemungkinan menjadikan keripik kangkung sebagai produk khas desa. Hasil analisis sederhana terhadap biaya produksi menunjukkan bahwa usaha keripik kangkung memiliki prospek ekonomi yang cukup menjanjikan. Rincian biaya produksi disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2 analisis biaya produksi keripik kangkung

Komponen	Jumlah (Rp)
Kangkung	6.000
Minyak goreng	16.000
Tepung beras	10.000
Penyedap rasa	1.000
Bumbu balado	5.000
Gas	20.000
Kemasan <i>pouch</i>	10.000
Total biaya produksi	68.000

Berdasarkan hasil produksi sebanyak 20 kemasan dengan harga jual Rp 5.000 per kemasan, maka diperoleh analisis keuntungan sebagaimana ditunjukkan pada Tabel 3.

Tabel 3 analisis potensi keuntungan

Uraian	Nilai
Jumlah produksi	20 kemasan
Harga jual per kemasan	Rp 5.000
Total penjualan	Rp 100.000
Total biaya produksi	Rp 68.000
Keuntungan kotor	Rp 32.000

Hasil tersebut menunjukkan bahwa pengolahan kangkung menjadi keripik mampu meningkatkan nilai tambah komoditas lokal. Jika dibandingkan dengan penjualan kangkung dalam bentuk segar, nilai ekonomi yang diperoleh dari produk olahan relatif lebih tinggi karena adanya proses pengolahan, pemberian cita rasa, dan penggunaan kemasan yang lebih menarik sehingga meningkatkan daya jual produk.

Meskipun kegiatan berjalan dengan baik, terdapat beberapa kendala selama proses produksi. Kendala utama terjadi pada tahap penggorengan, yaitu daun kangkung cenderung saling menempel sehingga bentuk keripik kurang menarik. Kendala tersebut disebabkan oleh jumlah daun yang terlalu banyak dimasukkan ke dalam minyak panas secara bersamaan. Solusi yang diterapkan adalah mengurangi jumlah daun pada setiap

proses penggorengan, menjaga suhu minyak tetap stabil, serta mengaduk daun secara perlahan sehingga keripik matang secara merata dan tidak menggumpal.

Pembahasan

Pelatihan produksi keripik kangkung merupakan salah satu bentuk pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal. Program ini tidak hanya berorientasi pada peningkatan keterampilan teknis masyarakat, tetapi juga mendorong terbentuknya pola pikir kewirausahaan dalam mengembangkan usaha berbasis sumber daya desa. Keberhasilan kegiatan terlihat dari meningkatnya kemampuan peserta dalam mengolah kangkung menjadi produk pangan yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi dibandingkan menjualnya dalam bentuk segar. Kondisi ini menunjukkan bahwa diversifikasi produk merupakan strategi yang efektif dalam meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian sekaligus memperluas peluang usaha masyarakat pedesaan.

Keberhasilan program juga dipengaruhi oleh penggunaan metode pelatihan berbasis praktik (*learning by doing*). Peserta memperoleh kesempatan untuk mengikuti seluruh tahapan produksi secara langsung sehingga keterampilan yang diperoleh lebih mudah dipahami dan diterapkan kembali. Pendekatan partisipatif seperti ini telah banyak diterapkan dalam berbagai kegiatan pengabdian kepada masyarakat karena mampu meningkatkan keterlibatan peserta, mempercepat transfer pengetahuan, serta membangun rasa percaya diri masyarakat dalam mengembangkan usaha secara mandiri (Ardli & Luayyin, 2024; Handiman et al., 2025). Dibandingkan penyampaian materi secara ceramah, metode praktik langsung terbukti lebih efektif dalam meningkatkan kompetensi masyarakat.

Dari aspek ekonomi, hasil analisis biaya menunjukkan bahwa usaha keripik kangkung layak dikembangkan sebagai usaha skala rumah tangga. Dengan modal produksi sebesar Rp68.000 diperoleh omzet sebesar Rp 100.000 atau keuntungan kotor sekitar Rp 32.000 dalam satu kali proses produksi. Nilai tersebut menunjukkan bahwa pengolahan hasil pertanian memberikan nilai tambah ekonomi melalui proses pengolahan, pengemasan, dan peningkatan kualitas produk. Apabila produksi dilakukan secara berkelanjutan dalam jumlah yang lebih besar, efisiensi biaya dapat meningkat sehingga keuntungan yang diperoleh juga akan semakin optimal.

Hasil pengabdian ini sejalan dengan berbagai penelitian atau kegiatan pengabdian mengenai diversifikasi pangan yang menyatakan bahwa pengolahan komoditas pertanian menjadi produk olahan mampu meningkatkan nilai tambah, memperpanjang masa simpan produk, serta memperluas peluang pasar (Bumulo et al., 2026; Sari et al., 2025; Somalinggi & Rahman, 2025; Wahyuni & Hamzah, 2026). Berbagai penelitian juga melaporkan bahwa pelatihan pengolahan pangan berbasis potensi lokal berkontribusi terhadap peningkatan keterampilan masyarakat, penguatan kapasitas UMKM, dan peningkatan pendapatan rumah tangga (Adrianton et al., 2025; Agus & Sholahudin, 2025; Rahmawati et al., 2025). Dengan demikian, kegiatan pelatihan keripik kangkung memberikan bukti bahwa komoditas sederhana yang tersedia melimpah di desa dapat diubah menjadi produk yang memiliki daya saing apabila didukung oleh inovasi produk dan peningkatan kapasitas masyarakat.

Selain itu, hasil kegiatan ini juga memperkuat temuan berbagai program pengabdian kepada masyarakat yang menunjukkan bahwa keberhasilan pemberdayaan UMKM tidak hanya ditentukan oleh kemampuan memproduksi suatu produk, tetapi juga oleh aspek pengemasan, pemasaran, dan pendampingan usaha (Habib & Sutopo, 2024; Harini et al.,

2023; Herdono et al., 2026; Yantu et al., 2025). Penggunaan kemasan *pouch* pada kegiatan ini menjadi salah satu bentuk inovasi sederhana yang mampu meningkatkan daya tarik produk sehingga lebih siap dipasarkan. Ke depan, pengembangan merek dagang, desain label, sertifikasi PIRT, sertifikasi halal, serta pemanfaatan pemasaran digital perlu dilakukan agar keripik kangkung dapat berkembang menjadi produk unggulan desa yang memiliki daya saing lebih tinggi di pasar yang lebih luas.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini berhasil mencapai tujuan yang telah ditetapkan, yaitu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan kangkung sebagai produk olahan bernilai tambah, sekaligus membuka peluang usaha baru berbasis potensi lokal. Keberhasilan program menunjukkan bahwa sinergi antara perguruan tinggi, pemerintah desa, dan masyarakat mampu menghasilkan inovasi yang tidak hanya meningkatkan kapasitas sumber daya manusia, tetapi juga berkontribusi terhadap penguatan ekonomi lokal melalui pemberdayaan UMKM berbasis potensi desa.

Kesimpulan

Program pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan produksi keripik kangkung berbasis potensi lokal di desa Battu Winangun, dusun Cindra Mulya 1 Blok A2, kecamatan Lubuk Raja, kabupaten Ogan Komering Ulu telah terlaksana dengan baik dan mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya kelompok ibu-ibu, dalam mengolah kangkung menjadi produk pangan yang memiliki nilai tambah ekonomi. Melalui metode sosialisasi, demonstrasi, dan praktik langsung, peserta mampu memahami tahapan produksi keripik kangkung, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga pengemasan produk. Selain itu, hasil analisis usaha menunjukkan bahwa pengolahan kangkung menjadi keripik memberikan potensi keuntungan yang lebih tinggi dibandingkan penjualan kangkung dalam bentuk segar, sehingga berpeluang dikembangkan sebagai usaha skala rumah tangga berbasis UMKM.

Kegiatan pengabdian ini memberikan kontribusi nyata terhadap upaya pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal sebagai produk bernilai ekonomis. Inovasi pengolahan kangkung menjadi keripik tidak hanya meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian desa, tetapi juga menumbuhkan motivasi masyarakat untuk mengembangkan usaha yang lebih produktif dan berkelanjutan. Ke depan, keberlanjutan program perlu didukung melalui pendampingan lanjutan dalam aspek legalitas usaha, pengembangan merek dan kemasan, diversifikasi varian produk, serta pemasaran digital agar keripik kangkung dapat berkembang menjadi salah satu produk unggulan UMKM desa Battu Winangun dan mampu memberikan dampak yang lebih luas terhadap peningkatan perekonomian masyarakat.

Daftar pustaka

- Adrianton, A., Noviyanty, A., Bidin, C. R. K., & Jamaluddin, J. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Desa Tosale Melalui Inovasi Teknologi Pengolahan Sagu: Upaya Diversifikasi Pangan dan Kemandirian Pangan Lokal Berkelanjutan. *Jurnal Pengabdian Dan Pengembangan Masyarakat Indonesia*, 4(2), 352–362. <https://doi.org/10.56303/jppmi.v4i2.881>
- Agus, R. N., & Sholahudin, U. (2025). Pemberdayaan Ekonomi Ibu Rumah Tangga melalui

- Pelatihan dan Pendampingan Usaha Keripik Berbasis Potensi Lokal di Kampung Keganteran. *ABDI UNISAP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 442–447. <https://doi.org/10.59632/abdiunisap.v3i2.547>
- Ardli, M. N., & Luayyin, R. H. (2024). Pelatihan Kewirausahaan Bagi Pemula Di Desa Krucil: Meningkatkan Kemandirian Ekonomi Masyarakat. *DEVELOPMENT: Journal of Community Engagement*, 3(2), 99–109. <https://doi.org/10.46773/djce.v1i1.1576>
- Asna, A., Arifudin, M., & Bukhori, M. I. (2026). Pemberdayaan Potensi Lokal Berbasis Diversifikasi Pertanian Dan Digitalisasi Umkm Di Desa Grenden Kecamatan Puger. *Pandalungan: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 165–174. <https://doi.org/10.62097/pandalungan.v4i1.2872>
- Bumulo, S., Haris Singgili, & Melana, R. (2026). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani (KWT) melalui Pelatihan Pengemasan untuk Meningkatkan Nilai Jual Produk Pertanian di Desa Tupa, Kabupaten Bone Bolango. *JURPIKAT*, 7(2), 997–1014. <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v7i2.2854>
- Chasana, I. S., Safitra, H. R., Putri, R. K. A., & Muthia, R. (2024). Implementasi Kuliah Kerja Nyata: Strategi Peningkatan Kualitas Melalui Pendamping Pendidikan Pengabdian Masyarakat. *Pemberdayaan Masyarakat : Jurnal Aksi Sosial*, 1(4), 28–40. <https://doi.org/10.62383/aksisosial.v1i4.629>
- Habib, M. A. F., & Sutopo, S. (2024). Pembinaan Umkm Dalam Aspek Komunikasi Pemasaran Sebagai Wujud Pemberdayaan Perempuan Di Sekitar Kawasan Wisata Pantai. *Journal of Islamic Tourism Halal Food Islamic Traveling and Creative Economy*, 4(1), 85–100. <https://doi.org/10.21274/ar-rehla.v4i1.9640>
- Handiman, U. T., Yuliati, Y., Adam, D., & Cahya, W. A. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Pedesaan melalui Pemasaran Digital: Pelatihan Keterlibatan Masyarakat di Desa Cipeundeuy, Purwakarta. *Jurnal Dharma Bhakti Ekuitas*, 10(1), 1–11. <https://doi.org/10.52250/p3m.v10i1.1012>
- Harini, N., Suhariyanto, D., Indriyani, I., Novaria, N., Santoso, A., & Yuniarti, E. (2023). Pendampingan Pemberdayaan Masyarakat dalam Meningkatkan Perekonomian Desa. *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, 4(2), 363–375. <https://doi.org/10.37680/amalee.v4i2.2834>
- Herdono, I. I., Wibowo, O. H., Oktavio, A., Setiawardhani, N., & Sutopo, V. A. (2026). Pemberdayaan Kelompok Masyarakat Charitta Perempuan Ardimulyo Melalui Peningkatan Kapasitas Pengolahan Produk Pangan (Kue dan Bakery) Berbahan Lokal. *Share: Journal of Service Learning*, 12(1), 9–17. <https://doi.org/10.9744/share.12.1.9-17>
- Kurniawati, S. B., Irawan, N. C., Widodo, Z. D., Lusya, A., Ambarwati, R., Hardiansyah, M. F., Abdullah, S., & Kusumawati, E. (2026). Pemberdayaan Ekonomi Lokal Berbasis Manajemen Talenta Inklusif, Ketahanan Pangan, dan Literasi Keuangan Melalui Pemanfaatan Sumber Daya Pertanian Singkong Bagi Ibu-Ibu PKK Desa Butuh Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali. *Jurnal Pengabdian Inovasi Masyarakat Indonesia*, 5(1), 94–101. <https://doi.org/10.29303/jpimi.v5i1.8565>
- Maryadi, N. L., & Fitria, F. (2024). Pengabdian Kepada Masyarakat Melalui Kuliah Kerja Nyata (KKN) Di Desa Kadumadang Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 2(8), 3419–3428. <https://doi.org/10.59837/jpmba.v2i8.1481>
- Qorib, F. (2024). Tantangan dan Peluang Kolaborasi antara Perguruan Tinggi dan Masyarakat dalam Program Pengabdian di Indonesia. *Journal of Indonesian Society*

- Empowerment*, 2(2), 46–57. <https://doi.org/10.61105/jise.v2i2.119>
- Rahayu, N., Maryanti, S., Wardiningsih, R., & Noviawan, L. A. (2025). Diversifikasi Olahan Singkong untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Renggata Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Abdimas Independen*, 6(1), 1–8. <https://doi.org/10.29303/independen.v6i1.1673>
- Rahmawati, U., Afridhianika, A. N., Prihanto, P. H., Mulyadi, M., & Irwansyah, R. (2025). Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Potensi Lokal Untuk Meningkatkan Ekonomi Kreatif Masyarakat Desa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan*, 4(2), 9373–9381. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i2.3323>
- Romelah, S. (2025). Si Broo: Inovasi Diversifikasi Produk Brokoli Berbasis Kemitraan UMKM untuk Ketahanan Pangan Lokal Boyolali. *Jurnal Inovasi Daerah*, 4(2), 123–136. <https://doi.org/10.53697/jid.v4i2.55>
- Sari, K., Marwati, M., Rachmawati, M., Hamka, H., & Emmawati, A. (2025). Penguatan Kapasitas Masyarakat dalam Pengelolaan Hasil Pertanian: Pelatihan dan Pendampingan di Kelurahan Lempake, Kota Samarinda. *Abdimas Galuh*, 7(1), 973. <https://doi.org/10.25157/ag.v7i1.18160>
- Satriadi, T., Yuniarti, Y., Syamani, S., Susilawati, S., & Payung, D. (2023). Diversifikasi Produk Olahan Sayur Pada UMKM Haifa. *Jurnal Pengabdian ILUNG (Inovasi Lahan Basah Unggul)*, 3(1), 1. <https://doi.org/10.20527/ilung.v3i1.8719>
- Shiddiqi, U., Fransiska, S. M., Mahfudha, R. R., Safah, M. F., Perdana, A. M. N., & Rahayu, L. S. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Desa Jarak Melalui Budidaya Jamur Tiram Sebagai Upaya Pengembangan Kewirausahaan Berbasis Potensi Lokal. *Dinamis: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 74–82. <https://doi.org/10.33752/dinamis.v5i1.9331>
- Somalinggi, S., & Rahman, S. (2025). Inovasi Produk, Proses, Dan Pemasaran Pada Agribisnis Cabai Katokkon (*Capsicum Chinense* Jacquin) Sebagai Komoditas Unggulan Di Tana Toraja. *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, 4(11), 3463–3472. <https://doi.org/10.55681/sentri.v4i11.5015>
- Suyono, S., Aunullah, I., & Sa'diyah, H. (2026). Implementasi model pemberdayaan masyarakat berbasis edukasi partisipatif dalam penguatan kapasitas sosial dan ekonomi lokal. *Penamas: Journal of Community Service*, 6(1), 121–130. <https://doi.org/10.53088/penamas.v6i1.2827>
- Syauki, M., Wahidah, W., Mirna, M., Khairunnisa, K., Anggraini, D., Puspita, A. A., Balqis, S., Indah, F., Maolana, B., Hadi Lubis, I. A., Zahra, F., Saputra, W. A., Sahara, H., & Ryamizar, M. (2024). Pengembangan Pemberdayaan Masyarakat melalui Program Kuliah Kerja Nyata di Desa Nalon Kecamatan Serbajadi. *Catimore: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 91–101. <https://doi.org/10.56921/cpkm.v3i2.247>
- Utami, A. I. S., Nurhafidhi, S. R. R., Winson jo, B., Novilasari, M., Munazah, M., Zahrotunnisa, Z., Shafa, N. L., Ayuningtyas, L. M., Millennia, K. I., Octaviana, G. D., & Khafsoh, K. (2025). Diversifikasi Produk Pisang UMKM Desa Wadasmalang sebagai Strategi Kemandirian Masyarakat melalui Program KKN UNS. *KOMUNITA: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 4(4), 1038–1051. <https://doi.org/10.60004/komunita.v4i4.279>
- Wahyuni, P. R., & Hamzah, A. (2026). Model Strategi Pengembangan Agribisnis Umkm Dalam Mendorong Peningkatan Nilai Tambah Produk Pertanian Lokal Di Kecamatan Batuputih. *PERFORMANCE: Jurnal Bisnis & Akuntansi*, 15(2), 243–248.

<https://doi.org/10.24929/feb.v15i2.4967>

Yantu, I., Biki, S. B., & Hasan, Y. (2025). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pendampingan Pembuatan Keripik Amplang Udang Di Kelurahan Pentadu Pohuwato. *GANESHA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 238–245. <https://doi.org/10.36728/ganesha.v5i1.4270>