

PEMBERDAYAAN DESA WANDANPURO: TRANSFORMASI LIMBAH BATANG TALAS MENJADI PELUANG EKONOMI BERKELANJUTAN

by 19023000235 ANGEL HELENA JOCOM

Submission date: 17-Oct-2023 12:19AM (UTC+0700)

Submission ID: 2197672668

File name: Reswara_Jurnal_Pengabdian_kepada_Masyarakat_RJPKM_-_PKM_PM.docx (826.65K)

Word count: 4006

Character count: 26582

PEMBERDAYAAN DESA WANDANPURO: TRANSFORMASI LIMBAH BATANG TALAS MENJADI PELUANG EKONOMI BERKELANJUTAN

Sinta Nur Fiasari¹, Ahmad Luthfi^{1*},
Diana Rosa Yosika¹, Monika
Grace Mustikarini¹, Diki
Prayoga²

¹⁰
¹)Program Studi Administrasi Publik,
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik,
Universitas Merdeka Malang,
Indonesia
²) Program Studi Akuntansi, Fakultas
Ekonomi dan Bisnis, Universitas
Merdeka Malang, Indonesia

⁷
Article history
Received : diisi oleh editor
Revised : diisi oleh editor
Accepted : diisi oleh editor

***Corresponding author**
Pilih penulis yang akan menjadi
korespondensi author
Email : ahmad.luthfi@unmer.ac.id

Abstrak

Limbah batang talas (lompong) yang melimpah di Desa Wandanpuro, Kabupaten Malang, belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat, membuatnya kehilangan nilai praktis. Namun, melalui pengelolaan yang tepat, limbah lompong memiliki potensi besar untuk diubah menjadi produk makanan berkualitas tinggi, menciptakan peluang pendapatan yang signifikan bagi warga lokal. Penelitian ini bertujuan untuk mengenalkan konsep pengelolaan limbah yang berkelanjutan kepada masyarakat, meningkatkan keterampilan kewirausahaan, dan memperluas pemahaman tentang pemasaran digital. Dengan pendekatan partisipatif, melibatkan aktifitas masyarakat dalam semua tahapan, pengabdian masyarakat ini berhasil membangun pemahaman dan antusiasme di kalangan warga. Hasilnya menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat di Desa Wandanpuro berjalan dengan lancar, didorong oleh partisipasi aktif masyarakat setempat. Harapannya, melalui sosialisasi dan pelatihan yang diberikan, masyarakat akan terus mengembangkan inisiatif ini, menciptakan ekonomi yang berkelanjutan sesuai dengan Prinsip Pembangunan Berkelanjutan (SDGs).

Kata Kunci: Pengabdian Masyarakat, Limbah Batang Talas (Lompong), Sustainable economy

Abstract

The abundant taro stem waste (locally known as "lompong") in Wandanpuro Village, Malang Regency, has yet to be optimally utilized by the local community, resulting in its loss of practical value. However, with proper management, lompong waste holds substantial potential to be transformed into high-quality food products, creating significant income opportunities for the local residents. This research aims to introduce the concept of sustainable waste management to the community, enhance entrepreneurial skills, and broaden understanding of digital marketing. Using a participatory approach that actively involves the community in all stages, this community engagement initiative successfully fosters understanding and enthusiasm among the residents. The results indicate that community empowerment in Wandanpuro Village is progressing smoothly, driven by active participation from the local community. It is hoped that through the provided socialization and training, the community will continue to develop this initiative, fostering a sustainable economy in alignment with the principles of Sustainable Development Goals (SDGs).

Keywords: Community Service, Taro Stem Waste (Lompong), Sustainable Economy

Copyright © 20xx Author. All rights reserved

31 PENDAHULUAN

Desa Wandanpuro merupakan salah satu desa dengan kekayaan alam yang melimpah di Kecamatan Bululawang, Kabupaten Malang. Masyarakat Desa Wandanpuro mayoritas bermata pencaharian sebagai pedagang pasar, buruh pabrik, dan petani (BPS Jawa Timur, 2023). Berdasarkan data dari Kantor Kepala Desa Wandanpuro, pendapatan rata-rata masyarakat Desa Wandanpuro adalah Rp. 1.500.000 per bulan. Pendapatan tersebut masih dibawah Upah Minimum Rakyat (UMR) Kabupaten Malang yang sebesar Rp. 3.268.275,36 (Bappeda Provinsi Jawa Timur, n.d.) Pendapatan masyarakat yang masih dibawah UMR belum

seimbang dengan kebutuhan hidup masyarakat yang semakin lama semakin meningkat.

Wilayah Desa Wandanpuro didominasi daerah dataran rendah yang memiliki hasil alam diantaranya talas, tebu, cabai, kelapa, dan sebagainya (BPS Jawa Timur, 2023). Kurangnya *skill* dan pengetahuan masyarakat membuat hasil alam tersebut hanya dijual langsung di pasar. Padahal terdapat berbagai inovasi dalam memanfaatkan hasil alam yang dapat mendorong peningkatan pendapatan masyarakat. Salah satunya dengan memanfaatkan batang talas (lompong) yang dapat diolah menjadi produk makanan (Nugroho et al., 2022). Berdasarkan hasil wawancara, selama ini masyarakat Desa Wandanpuro yang menanam talas hanya memanfaatkan bagian umbinya saja untuk diolah menjadi keripik sedangkan bagian batang talas hanya dijadikan limbah.

Talas adalah salah satu tumbuhan tropis yang memiliki nilai ekonomis cukup tinggi karena umbi, pelepah, dan daunnya dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan, obat, maupun pembungkus (Habibah & Astika, 2020). Batang talas dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi produk makanan berupa stik, keripik, cookies, dan sereal. Selain nilai ekonomis, batang talas juga memiliki nilai gizi karena mengandung fosfor, kalsium, karbohidrat, serat, dan mineral-mineral lain (Setyawan et al., 2021). Dalam batang talas terdapat zat kalsium oksalat yang membuat bagian lidah terasa gatal jika dikonsumsi dan diolah dengan cara yang tidak tepat (Susetya et al., 2023). Oleh karena itu, diperlukan beberapa cara untuk menghilangkan rasa gatal seperti penyortiran batang, pengupasan batang, pencucian dan perendaman batang dengan air garam, peremasan, lalu perebusan ataupun pengeringan batang talas (Sulaiman & Noviasari, 2023).

Desa Wandanpuro memiliki potensi yang besar dari sisi sumber daya alam dan sumber daya manusia sehingga dapat mendukung peningkatan perekonomian. Permasalahan utama yang dihadapi masyarakat adalah masih banyaknya pengangguran dan tingkat pendidikan yang rendah sehingga masyarakat cenderung belum dapat memanfaatkan potensi yang ada. Pemanfaatan limbah batang talas (lompong) menjadi produk makanan secara optimal dapat mendorong ekonomi berkelanjutan (*Sustainable Economy*) masyarakat Desa Wandanpuro (Budiarto & Rahayuningsih, 2017). Produk makanan tersebut dapat bersaing di pasaran sehingga menjadi produk lokal yang mendukung peningkatan pendapatan masyarakat. Apabila pendapatan masyarakat dapat meningkat, maka kebutuhan hidup masyarakat dapat terpenuhi dan keberlanjutan ekonomi masyarakat menjadi lebih optimal.

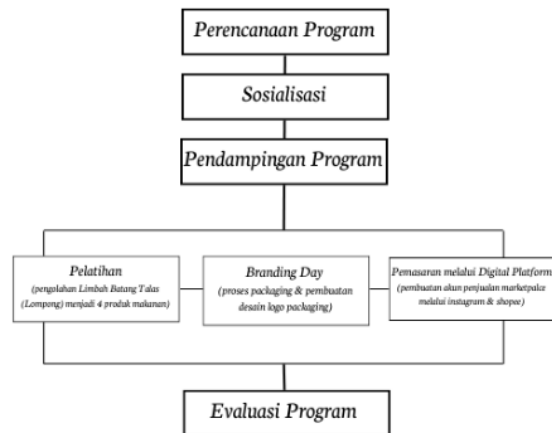
Berdasarkan latar belakang tersebut, diperlukan upaya bagi masyarakat berupa program "Inovasi Pemanfaatan Limbah Batang Talas (Lompong) Menjadi Aneka Produk Makanan Untuk Meningkatkan *Sustainable Economy* Masyarakat Desa Wandanpuro Kabupaten Malang". Program pengabdian ini berfokus pada proses edukasi dan pelatihan masyarakat untuk memanfaatkan batang talas menjadi produk makanan, sehingga tidak hanya dijadikan limbah. Program ini juga diharapkan mampu meningkatkan pendapatan ekonomi berkelanjutan masyarakat sehingga dapat mendorong Desa Wandanpuro sebagai wilayah sentra industri aneka produk makanan dari batang talas.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan metode wawancara, penelitian secara langsung dan ikut terlibat aktif dalam proses terlaksananya kegiatan pengabdian masyarakat. Sasaran kegiatan pengabdian ini adalah ibu-ibu PKK Desa Wandanpuro RW 11 yang beranggotakan ibu-ibu dari RT 36 dan RT 37. Pendekatan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pendekatan partisipatif. Pendekatan ini difokuskan pada peningkatan peran langsung masyarakat dalam berbagai proses dan pelaksanaan. Ini dilakukan melalui pendampingan, dimana pelatihan tentang kewirausahaan dan mekanisme pemasaran diberikan kepada masyarakat. Selain itu, pendampingan dalam pemasaran dilakukan dengan mempromosikan produk yang dihasilkan.

Pelaksanaan pengabdian ini dilakukan dengan metode penyuluhan dan praktek bersama masyarakat yang menjadi sasaran utamanya. Proses pengolahan limbah batang talas (lompong) menjadi empat produk makanan diharapkan dapat membuat *sustainable economy* khususnya pada masyarakat Desa Wandanpuro, Kabupaten Malang. Hasil ketercapaian dari pelaksanaan program ini dapat dilihat dari segi ekonomi

masyarakat yang meningkat dengan memanfaatkan limbah menjadi produk yg memiliki daya jual di pasaran. Pengabdian ini dilaksanakan melalui empat tahap, yaitu perencanaan program, pelaksanaan sosialisasi, pendampingan dan pelatihan serta evaluasi program. Metode yang peneliti gunakan digambarkan pada gambar 1. berikut ini.



Gambar 1. Alur tahapan pelaksanaan kegiatan (Peneliti, 2023)

Gambar 1. menunjukan alur tahapan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat Desa Wandanpuro dengan sasaran ibu-ibu PKK di RW 11. Pada tahap Perencanaan dilakukan pengkajian topik pengabdian dengan rincian aspek yang dikaji meliputi sasaran (subjek), objek, permasalahan yang dihadapi mitra, manfaat/urgensi dari pengabdian ini. Hasilnya adalah menyasar ibu-ibu PKK yang ada di Desa Wandanpuro karena di desa ini juga terdapat UMKM pengolahan talas menjadi keripik talas. Selanjutnya dilakukan sosialisasi tentang manfaat batang talas yang masyarakat anggap limbah agar bisa bernilai jual untuk menambah pendapatan masyarakat. Dalam hal ini masyarakat perlu mengupgrade knowledge tentang pengolahan limbah talas agar nantinya mereka dapat mengembangkan usaha ini menjadi berkelanjutan. Materi sosialisasi yang diberikan meliputi manfaat talas dan cara pengolahan secara singkat hingga pada proses pemasaran dari produk yang dihasilkan.

Pada tahap pendampingan program dilakukan pelatihan kepada ibu-ibu PKK untuk pembuatan empat produk olahan makanan yaitu, stik lompong, keripik lompong, cookies lompong dan sereal lompong. Pengolahan keempat produk ini berbahan dasar limbah batang talas yang sudah dilakukan pencucian dan juga penghilang rasa gatal pada batang tersebut. Sehingga batang talas dapat dikonsumsi dengan mencampurkannya pada adonan ke empat produk tersebut tanpa memiliki efek gatal pada produknya. Setelah proses pengolahan produk ini dilakukan *branding day*. Dimana pada tahap ini dilakukan untuk membentuk persepsi masyarakat dalam melihat limbah batang talas ini, membangun rasa percaya masyarakat terhadap produk dan membangun rasa cinta masyarakat terhadap produk yang dibuat. Setelah melakukan hal tersebut yaitu bisa masuk pada tahap pemasaran produk melalui *digital platform* seperti shopee dan instagram. Pembuatan instagram juga dibedakan antara penjualan produk dengan dokumentasi kegiatan dari pelaksanaan program ini.

35

Tahapan yang terakhir adalah evaluasi, dimana pada tahap ini dilakukan proses yang mengkaji secara kritis tentang pelaksanaan kegiatan dari awal hingga akhir. Tujuan dari tahap ini adalah untuk mengetahui sejauh mana keberhasilan program yang telah dilaksanakan, tingkat kesulitan atau rintangan yang dihadapi oleh tim dan juga kepuasan warga atas pelaksanaan kegiatan ini. Adanya evaluasi membuat tim bisa

mengambil pemecahan masalah yang tepat dari kesulitan yang dihadapi oleh tim sewaktu pelaksanaan program berlangsung.

HASIL PEMBAHASAN

Pemberdayaan masyarakat dapat dikatakan sebagai suatu upaya untuk membangun daya dengan mendorong, memotivasi dan membangkitkan kesadaran akan potensi yang dimiliki serta berupaya mengembangkannya dan juga memperkuat potensi yang dimiliki oleh masyarakat (Minarni et al., 2017). Adanya pemberdayaan untuk masyarakat dimaksudkan agar masyarakat dapat berkembang dalam berbagai aspek kehidupan baik dalam segi ekonomi, sosial, budaya dan politik. Melalui pemberdayaan masyarakat yang holistik, diharapkan masyarakat dapat mengatasi kemiskinan, ketidaksetaraan, dan berbagai tantangan lainnya yang mereka hadapi. Dengan meningkatnya kapasitas dan kemandirian masyarakat, mereka dapat aktif berpartisipasi dalam pembangunan sosial dan ekonomi, serta menciptakan lingkungan yang lebih baik untuk generasi mendatang. Desa Wandanpuro memiliki potensi perkebunan dan juga industri talas yang cukup bagus. Namun, dalam pengelolaannya masyarakat hanya bisa mengolah umbi talasnya saja sehingga batang talas dibuang percuma oleh warga setempat. Dari permasalahan ini, tim memanfaatkan kesempatan itu agar masyarakat bisa mengolah limbah menjadi bahan yang bisa menghasilkan income tambahan bagi warga setempat (Rizka et al., 2022; Setyawan et al., 2021). Oleh sebab itu, perlu dilakukan pelatihan untuk masyarakat desa dengan mengelola limbah batang talas ini menjadi aneka produk makanan yang layak dijual di pasaran. Pelatihan dilangsungkan dengan para-ibu-ibu PKK RW 11 dengan cara melibatkan langsung masyarakat untuk ikut membuat empat produk makanan dari bahan baku talas. Proses pelatihan yang dilaksanakan oleh tim bersama ibu-ibu PKK RW 11 Desa Wandanpuro dapat dilihat dari gambar 2. berikut ini.



Gambar 2. Proses Pelatihan Pembuatan Produk Berbahan Dasar Limbah Batang Lompong (Peneliti, 2023)

Pada gambar 2. kegiatan pelatihan dilaksanakan dengan tujuan memberikan pemahaman secara teori kepada ibu-ibu PKK agar siap untuk melaksanakan praktik pengolahan lompong. Setiap proses pelatihan, dibentuk 5 kelompok yang beranggotakan 5-7 ibu-ibu PKK untuk memudahkan proses praktik pembuatan produk dari lompong. Proses pelatihan produk diawali dengan pemaparan materi mengenai alat, bahan, dan cara pembuatan produk. Selanjutnya, tim yang telah dibagi akan langsung praktik membuat produk makanan. Produk yang dibuat saat pelatihan bervariasi tiap pertemuannya, mulai dari stik lompong, kripik lompong, cookies dan sereal yang terbuat dari lompong. Dalam proses pelatihan, ibu-ibu PKK juga diberikan edukasi mengenai metode perendaman dan perebusan batang talas untuk menghilangkan getah talas yang bisa menimbulkan rasa gatal.

Stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka dan lain sebagainya. Stik memiliki aneka macam inovasi di masyarakat seperti stik bawang dan lainnya. Pada program pengabdian masyarakat ini stik diinovasikan dengan lompong yang menjadi salah satu

bahan utamanya sehingga dikenal dengan sebutan stik lompong. Stik lompong termasuk ke dalam salah satu camilan makanan ringan yang mempunyai cita rasa gurih dan renyah serta kandungan gizi tinggi yang berasal dari lompong.. Dalam 100 gram lompong batang talas mengandung energi sebanyak 40 kkal, karbohidrat 7,4 gram, lemak 0,8 gram, fosfor 59 mg, dan zat besi 1 mg. Dalam 100 gram batang talas. Selain itu, batang talas juga mengandung vitamin A sebanyak 2000 IU, vitamin B1 0,08 mg dan vitamin C 31 mg (Rabiatun et al., 2019). Dilihat dari kandungan tersebut, Stik lompong ini di samping memiliki rasa yang lezat, tetapi juga memiliki manfaat yang luar biasa baik untuk kesehatan salah satunya adalah meningkatkan kekebalan tubuh. Penggunaan lompong dalam pembuatan stik lompong dan 2 produk lainnya yaitu cookies dan sereal cukup mudah. Namun, membutuhkan waktu dalam menghilangkan getah yang mengandung rasa gatal, dengan cara melakukan proses perendaman dan perebusan keseluruhan 30 menit dengan hitungan 10 menit perendaman selama 2 kali pergantian air. Setelah itu, perebusan yang membutuhkan waktu kurang lebih 10 menit. Tahapan selanjutnya dengan menghaluskan lompong dengan blender dan setelah berbentuk seperti bubur kemudian siap untuk dicampur ke dalam adonan stik yang terdiri dari tepung dan lain sebagainya. Jika semua adonan sudah dicampur merata, kemudian masuk ke dalam proses penggilingan hingga berbentuk memanjang seperti stik, diamkan selama 15 menit hingga kemudian masuk ke tahap penggorengan. Setelah melewati tahap penggorengan kemudian stik siap untuk disajikan dan masuk dalam tahap pengemasan.

12 Keripik merupakan salah satu makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Banyak sekali inovasi keripik yang beredar di masyarakat seperti keripik apel, keripik batang pisang, dan lain sebagainya (Iskandar, 2018). Pada program pengabdian masyarakat ini, bahan utama yakni lompong disulap menjadi salah satu inovasi olahan yaitu keripik dengan dua macam pengolahan yang tentunya memiliki cita rasa yang baru dan enak. Keripik lompong kaya akan gizi dan sangat cocok sebagai pendamping dalam situasi kegiatan apapun. Pembuatan keripik lompong ini sangat mudah yakni cukup menyiapkan bahan diantaranya lompong, tepung terigu, penyedap rasa, bumbu halus (bawang putih, ketumbar, garam, dan kunyit), dan air. Setelah itu, iris tipis batang lompong lalu rendam dalam air garam selama 10 menit dan cuci hingga bersih, lalu siapkan adonan yang terdiri dari tepung terigu, bumbu halus, dan air. Jika adonan dirasa sudah siap, masukkan batang lompong yang telah diiris ke dalam adonan lalu digoreng ke dalam minyak panas, jika sudah kecoklatan maka angkat lalu tiriskan. Hal ini juga dapat menambah pemasukan masyarakat dan sebagai camilan yang kaya akan kandungan gizi.

Cookies merupakan makanan yang banyak dijadikan cemilan atau hidangan di hari raya atau hari besar lainnya. Namun, tidak jarang masyarakat juga menginginkan makanan ini hadir ditengah masyarakat yang sedang santai. Adanya peluang ini dapat dimanfaatkan dengan membuat inovasi bagi home industri dengan memanfaatkan limbah batang talas agar menjadi sesuatu yang menarik dan unik sehingga dapat menarik minat konsumen untuk membeli produk tersebut. Dalam artikel IDN Times, Andini, (2020), selain cita rasa yang khas, cookies memiliki tekstur yang renyah, dan porsi yang pas di mulut tentunya sangat cocok dinikmati di kala santai untuk semua kalangan usia. Penggunaan lompong pada pembuatan cookies kurang lebih sama dengan pengolahan 3 produk lainnya yaitu dengan mencampur olahan lompong yang sudah siap dipakai ke dalam adonan cookies. Pembuatan cookies juga hampir sama dengan adonan cookies pada umumnya. Namun, yang menjadi menarik adalah penambahan bahan baku lompong ke dalam cookies yang dibuat untuk mendapatkan manfaat dari batang lompong tersebut. Sehingga cookies yang dibuat menjadi alternatif atau makanan sehat karena memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dari batang lompong tersebut.

Sereal merupakan produk makanan instan yang menjadi alternatif sarapan pengganti dan biasanya terbuat dari biji-bijian ataupun umbi-umbian. Produk makanan instan seperti sereal menjadi salah satu pilihan yang cukup populer dan digemari oleh berbagai kalangan masyarakat (Ambarsari et al., 2020). Sereal banyak digemari oleh masyarakat karena memiliki banyak keunggulan mulai dari segi rasa, proses pembuatan yang praktis, serta memiliki kandungan gizi yang tinggi. Terdapat berbagai macam jenis sereal yang dijual di masyarakat seperti sereal gandum, sereal jagung, dan sereal sorgum. Pemanfaatan limbah lompong pada pengolahan sereal menjadi inovasi terbaru dalam pengolahan produk makanan. Inovasi pemanfaatan lompong tersebut dapat menciptakan nilai jual produk di kalangan masyarakat karena keunikannya. Selain nilai

jual, sereal lompong juga memiliki nilai gizi yang tinggi karena mengandung karbohidrat, protein, dan serat yang baik untuk sistem pencernaan manusia. Pembuatan sereal lompong dapat dikatakan cukup mudah dan cepat. Lompong yang sudah direbus dan dihaluskan dapat dicampurkan ke dalam adonan sereal yang terdiri dari tepung tapioka, tepung beras, margarin, air dan susu bubuk. Adonan yang sudah tercampur rata dapat dicetak menggunakan alat press menjadi bentuk pipih. Kemudian, lembaran sereal dapat dihancurkan menjadi remahan kecil dan dapat dinikmati menggunakan tambahan susu cair.

Setelah melalui serangkaian kegiatan pelatihan, proses selanjutnya adalah kegiatan *branding*. Pada tahap ini tim dan ibu-ibu PKK RW 11 bersama-sama menentukan *packaging* yang sesuai dengan produk yang telah dibuat. *Branding* merupakan simbol atau pemberian nama yang bertujuan untuk mengidentifikasi barang atau jasa agar dapat memperkuat *image* suatu produk (Ni'mah et al., 2023). *Branding* berkaitan dengan merek, logo, kemasan, dan proses pemasaran dengan tujuan untuk memberikan identitas produk agar nilai produk dapat tersampaikan kepada konsumen. Dalam kegiatan ini ada tiga tahapan yang dilakukan, yaitu 1) proses sosialisasi kegiatan *branding day*, 2) proses pembuatan desain olahan limbah batang talas (lompong), dan 3) proses *printing* atau percetakan untuk *desain packaging*. Masyarakat Desa Wandanpuro perlu diberi pemahaman tentang pentingnya membuat kemasan produk, membangun *brand* dan memasarkan produk melalui *digital marketing*. Kegiatan ini dapat dilihat pada gambar 3a dan 3b berikut ini.



Gambar 3. Kegiatan (a) *branding day* (b) *market day* (Peneliti, 2023)

Pada gambar 3a, saat kegiatan *branding*, pengenalan produk sangat penting untuk memberikan pemahaman yang luas pada konsumen tentang produk yang dibuat. Sedangkan, kemasan merupakan faktor penting yang akan mengangkat citra dari produk yang dibuat. Mashadi & Munawar, (2021) mengatakan bahwa citra produk dalam benak konsumen akan semakin baik apabila produk itu dikemas secara baik, dengan kata lain produk bisa memberi kesan positif untuk konsumen. Dalam konteks ini, sebuah produk memiliki potensi untuk menciptakan kesan positif yang kuat bagi konsumennya, terutama ketika kemasan produk telah dirancang dengan cermat dan menarik, sehingga mampu memberikan pengalaman yang memikat dan memuaskan bagi konsumen.

Terlihat pada gambar 3b, *market day* dilaksanakan secara offline melalui penjualan tatap muka. Hal ini dilakukan untuk menarik konsumen agar lebih mengenal produk sehingga konsumen tertarik untuk membeli produk ini. Seiring berkembangnya zaman ke arah serba digital, pemasaran sering dilakukan dengan memanfaatkan teknologi internet yang sering disebut *e-commerce*. *E-commerce* merupakan sebuah aplikasi yang digunakan untuk melakukan segala aktivitas kegiatan jual-beli secara online (Sulistiyawati & Widayani, 2020). Dalam *e-commerce* terdapat *marketplace* yang digunakan sebagai tempat berkumpulnya banyak pihak guna melakukan proses transaksi jual beli, ada yang ingin mencari suatu barang dan ada pihak lain yang sedang ingin menjual barang. Sulistiyawati & Widayani, (2020) menambahkan bahwa *marketplace Shopee* saat ini dimanfaatkan oleh Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) sebagai media promosi penjualan untuk produk yang dijajarkannya.

Pemasaran digital adalah kegiatan pemasaran yang menggunakan media digital sebagai tempat promosi. *Digital platform* yang digunakan yaitu Shopee dan Instagram. Kedua aplikasi tersebut dibuat oleh tim dengan kesepakatan secara bersama terkait nama, harga jual, dan lain sebagainya. Hasil produk dari pelatihan yang dilakukan oleh ibu-ibu PKK Desa Wandanpuro akan dilanjutkan ke tahap pemasaran melalui *digital platform*. *Digital platform* yang digunakan pada akun shopee dan instagram terdiri dari keempat produk yaitu cookies lompong, stik lompong, sereal lompong dan kripik lompong. Pada akun shopee terdapat harga jual dari semua produk yang dibandrol dengan harga terjangkau yaitu kisaran harga antara Rp. 5000 s/d Rp. 8.000 pada tiap satuan produknya. Sedangkan, untuk pemasaran lewat media sosial Instagram tidak hanya berisikan konten dan tambahan konten postingan edukasi tentang lompong yang menjadi bahan utama pembuatan produk. Selain itu, akan ada postingan give away untuk menambah minat ketertarikan terhadap produk.

Kegiatan Pengabdian Masyarakat yang telah dilaksanakan Ibu-ibu PKK di Desa Wandanpuro membawakan perubahan yang cukup signifikan. Jika dilihat dari segi sumber daya manusia, masyarakat di desa tersebut yang awalnya kegiatan mereka kurang produktif karena kegiatan yang dilakukan hanya sekedar berkumpul dan arisan saja. Adanya program ini masyarakat lebih produktif karena adanya kegiatan pelatihan yang beragam dari keempat produk serta kegiatan *branding* dan *market day* yang dilakukan. Kegiatan ini dinilai cukup berhasil, dilihat dari awal sosialisasi, kegiatan pelatihan 1 sampai dengan pelatihan 4 dinilai cukup baik. Hal tersebut juga dilihat dari produk yang dibuat oleh Ibu-ibu PKK dinilai cukup baik dilihat dari segi tampilan dan rasa. Namun, ada beberapa hal yang perlu diperbaiki yaitu dari segi kerjasama dan solidaritas tim yang dinilai kurang karena hal tersebut memengaruhi produk yang dihasilkan menjadi kurang maksimal diantara deretan tim lainnya.

KESIMPULAN

Program Kreativitas Mahasiswa Pengabdian Masyarakat adalah suatu kegiatan yang bertujuan untuk menyalurkan ide kreativitas mahasiswa dalam menyebarluaskan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni berwirausaha kepada masyarakat. Pada program kegiatan PKM-PM ini, tim memberikan edukasi dan pelatihan kepada masyarakat berusia produktif di Desa Wandanpuro terkait pemanfaatan limbah batang talas menjadi aneka produk makanan seperti stik lompong, kripik lompong, cookies lompong, dan sereal lompong. Produk tersebut kemudian dipasarkan kepada masyarakat luas dengan tujuan meningkatkan *sustainable economy* atau ekonomi berkelanjutan pada masyarakat Desa Wandanpuro, Kecamatan Bululawang, Kabupaten Malang. Hambatan dalam kegiatan pelatihan pembuatan beberapa produk dapat terlihat jelas saat beberapa kelompok pokja kurang berhasil dalam pembuatan cookies dan sereal lompong. Oleh karena itu, evaluasi untuk kegiatan ini yaitu lebih teliti dalam manajemen waktu sehingga semua proses dalam kegiatan pelatihan dapat berjalan dengan maksimal. Hal ini dikarenakan dalam proses pembuatannya memerlukan waktu yang cukup lama, namun ibu-ibu dan tim tidak memiliki waktu yang cukup dalam pelaksanaannya. Dengan adanya program ini diharapkan masyarakat mampu mengembangkan usaha pemanfaatan limbah batang talas menjadi produk makanan agar mampu mendukung terciptanya SDG's (*Sustainable Development Goals*).

UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Jenderal Kemendikbud Ristek Dikti yang telah memberikan kesempatan kepada tim dan membiayai kegiatan pengabdian masyarakat. Tidak lupa ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada kampus peneliti yaitu Universitas Merdeka Malang, perangkat Desa Wandanpuro beserta jajarannya, Ibu-ibu PKK RW.11 sebagai mitra pengabdian masyarakat, masyarakat RW. 11 Desa Wandanpuro, serta semua pihak yang telah membantu terselenggarakannya kegiatan pengabdian masyarakat ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada mahasiswa dan mahasiswi yang ikut terlibat dalam pelaksanaan kegiatan ini sehingga semua bisa berjalan dengan baik dan lancar.

PUSTAKA

- Ambarsari, I., Endrasari, R., & Hidayah, R. (2020). Kandungan Nutrisi Dan Kualitas Sensoris Produk Minuman Sereal Sarapan Berbasis Flakes Jagung, Jali, Dan Sorgum. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(2), 108. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v17n2.2020.108-116>
- Andini, T. N. (2020). 5 Alasan Mengapa Cookies Sangat Digemari Semua Usia, Kamu Juga? IDN Times. https://www-idntimes-com.cdn.ampproject.org/v/s/www.idntimes.com/food/dining-guide/amp/tresna-nur-andini/alasan-mengapa-cookies-sangat-digemari-semua-usia-c1c2?amp_js_v=a6&_gsa=1&usqp=mq331AQlUAKwASCAAGM%3D#aoh=16964161426316&referrer=https%3A%2F%2Fwww
- Bappeda Provinsi Jawa Timur. (n.d.). *UMK 38 Kabupaten/Kota Jatim Tahun 2023 Resmi Ditetapkan*. Bappeda Provinsi Jawa Timur. Retrieved October 14, 2023, from <https://bappeda.jatimprov.go.id/2022/12/10/umk-38-kabupatenkota-jatim-tahun-2023-resmi-ditetapkan/>
- BPS Jawa Timur. (2023). Kabupaten Malang Dalam Angka. *Www.Malangkab.Go.Id*. <https://malangkab.bps.go.id/publication/download.html?nrbbvfeve=YTM1YzY5MmUzMtK1ZjdkMzNiMTc0NjRl&xzmna=aHR0cHM6Ly9tYWxhbmRyWUuYnBzLmdvLmklL3B1YmtpY2F0aW9uLzlwMjMvMDlvMjgvYTM1YzY5MmUzMtK1ZjdkMzNiMTc0NjRl2thYnVwYXRib1tYWxhbmctZGFsYW0tYW5na2EtMjAyMy5odG1s&t>
- Budiarto, S., & Rahayuningsih, Y. (2017). Potensi nilai ekonomi Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K.Koch) berdasarkan kandungan gizinya. *Jurnal Kebijakan Pembangunan Daerah*, 1(1), 1–12.
- Habibah, N., & Astika, I. W. (2020). Analisis Sistem Budi Daya Tanaman Talas (*Colocasia esculenta* L.) di Kelurahan Bubulak, Bogor Barat, Jawa Barat. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 2(5), 771–781.
- Iskandar, H. (2018). PENGOLAHAN TALAS (*Colocasia Esculenta* L., Schott) MENJADI KERIPIK MENGGUNAKAN ALAT VACUM FRYING DENGAN VARIASI WAKTU Processing Talas (*Colocasia Esculenta* L., Schott) Become Flaky Use Appliance Vacuum Frying with Variation Time. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, 29–42.
- Mashadi, M., & Munawar, A. (2021). Pendampingan Pengembangan Kemasan Produk Bagi UMKM Kota Bogor. 2(1), 115–120. <https://doi.org/10.374/jadkes.v2i1.1402>
- Minarni, E. W., Utami, D. S., & Prihatiningsih, N. (2017). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Melalui Optimalisasi Pemanfaatan Pekarangan dengan Budidaya Sayuran Organik Dataran Rendah Berbasis Kearifan Lokal dan Berkelanjutan. *Jppm: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(2), 147. <https://doi.org/10.30595/jppm.v1i2.1949>
- Ni'mah, N., Astutik, R. D., Shobri, A. Q., & Kustini, K. (2023). Pengembangan Branding pada UMKM Rempeyek "Mbak Liya" di Desa Ngepoh, Kecamatan Dringu, Kabupaten Probolinggo. *Karya: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 361–367. https://jurnalikip.samawa-university.ac.id/karya_jpm/index 361
- Nugroho, P. B., Vania, S. N., & Fuadi, A. M. (2022). Pemanfaatan Batang Tanaman Talas (*Colocasia esculenta* L.) sebagai Bahan Pembuatan Pulp dengan Proses Soda. 1 (Mei), 43–55.
- Rabiatun, A., Nurhamdiah, A., Novita, D., Syam, H. N., Alfakhurozi, I., Efflamengo, L., Waffa, M. I. A., Ammelina, N., Waton, S., & Malichah, U. (2019). *Pengolahan Keripik Lompong : Dari Limbah yang Kaya Gizi ke Meja Makan Kita*. 1, 215–216.
- Rizka, R. A., Nugroho, F. H., Tambunan, F. M. J., Marpaung, S. H., Syasita, N. N., Putri, A. R., Tangkilisan, C. V., Ramadianti, L. F., Malik, H. N., Syasita, N. N., & Andita Putri, T. (2022). Potensi Peningkatan Nilai Tambah Produk Olahan Talas Pada Masa Pandemi Covid-19 di Kelurahan Situgede Kota Bogor. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat (PIM)*, 4(1), 116–127. <https://doi.org/10.29244/pim.4.1.116-127>
- Setyawan, F., Maharani, N., Andriani, S., P, A. T., & Mariyana, S. (2021). Pelatihan Pengolahan Batang Talas dan Buah Jeruk di Desa Dermojayan Kecamatan Srengat Kabupaten Blitar. *Cendekia : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 49. <https://doi.org/10.32503/cendekia.v3i1.1673>
- Sulaiman, I., & Noviasari, S. (2023). *Teknologi Pengolahan Talas dan Aplikasinya*. Syiah Kuala University Press. <https://uskpress.usk.ac.id/product/teknologi-pengolahan-talas-dan-aplikasinya>

Sulistiyawati, E. S., & Widayani, A. (2020). Marketplace Shopee Sebagai Media Promosi Penjualan UMKM di Kota Blitar. *Jurnal Pemasaran Kompetitif*, 4(1), 133. <https://doi.org/10.32493/jpkpk.v4i1.7087>

16

Susetya, P., Hasanah, U., Wahyuningsih, N., Ramlah, R., Asiah, N., Mahyarani, M., Lestari, L., Prawita, I., Rizky Tri Juliana, M., Ulumul Azri, K., & Hayati, L. (2023). Pengolahan dan Pengembangan Batang Talas Menjadi Olahan Keripik. *Rengganis Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 1–8. <https://doi.org/10.29303/rengganis.v3i1.286>

PEMBERDAYAAN DESA WANDANPURO: TRANSFORMASI LIMBAH BATANG TALAS MENJADI PELUANG EKONOMI BERKELANJUTAN

ORIGINALITY REPORT

18%

SIMILARITY INDEX

17%

INTERNET SOURCES

8%

PUBLICATIONS

5%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1

ejournal.uniska-kediri.ac.id

Internet Source

1%

2

www.coursehero.com

Internet Source

1%

3

jurnal.dharmawangsa.ac.id

Internet Source

1%

4

repository.upi.edu

Internet Source

1%

5

eprints.umm.ac.id

Internet Source

1%

6

www.idntimes.com

Internet Source

1%

7

ejournal.unira.ac.id

Internet Source

1%

8

ejournal.forda-mof.org

Internet Source

1%

journal.formosapublisher.org

9	Internet Source	1 %
10	digilib.uin-suka.ac.id Internet Source	1 %
11	jurnal.ugm.ac.id Internet Source	<1 %
12	repository.poltekkes-denpasar.ac.id Internet Source	<1 %
13	www.journal.uim.ac.id Internet Source	<1 %
14	cikagustin.blogspot.com Internet Source	<1 %
15	eprints2.undip.ac.id Internet Source	<1 %
16	Jumiati Jumiati, Dyah Pramesthi Isyana Ardyanti, Kusrini Kusrini, Asma Nurahma et al. "PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK BAYAM PADA IBU-IBU DI KELURAHAN LABALAWA, KOTA BAUBAU", SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan, 2023 Publication	<1 %
17	siat.ung.ac.id Internet Source	<1 %
18	etheses.iainponorogo.ac.id Internet Source	<1 %

19	journal.ipb.ac.id Internet Source	<1 %
20	proceedings.uinsby.ac.id Internet Source	<1 %
21	pt.scribd.com Internet Source	<1 %
22	123dok.com Internet Source	<1 %
23	Submitted to Academic Library Consortium Student Paper	<1 %
24	Tri Wahyu Saputra, Yagus Wijayanto, Suci Ristiyana, Ika Purnamasari, Wildan Muhlison. "Non-Destructive Measurement of Rice Amylose Content Based on Image Processing and Artificial Neural Networks (ANN) Model", Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering), 2022 Publication	<1 %
25	jurnal.ibik.ac.id Internet Source	<1 %
26	mathjournal.unram.ac.id Internet Source	<1 %
27	Submitted to Universitas Sanata Dharma Student Paper	<1 %
28	core.ac.uk	

<1 %

29

penyakit.id

Internet Source

<1 %

30

31-otymys.blogspot.com

Internet Source

<1 %

31

Feranita Feranita, Ery Safrianti, Nurhalim Nurhalim, Dian Yayan Sukma, Yusnita Rahayu, Salhazan Salhazan, Linna Oktaviana Sari. "Program home industri produksi jilbab syarâ€™i bagi PKK Kampung Bunsur untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Bunsur Kecamatan Sungai Apit Kabupaten Siak", J-ABDIPAMAS (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat), 2020

Publication

<1 %

32

alianooranoviar.blogspot.com

Internet Source

<1 %

33

ejournal.unsrat.ac.id

Internet Source

<1 %

34

jurnal.unpand.ac.id

Internet Source

<1 %

35

sedocartsz.wordpress.com

Internet Source

<1 %

36

www.jacobeia.edu.mx

Internet Source

<1 %

37	docplayer.info Internet Source	<1 %
38	fexdoc.com Internet Source	<1 %
39	text-id.123dok.com Internet Source	<1 %
40	www.jojonomic.com Internet Source	<1 %
41	www.w3counter.com Internet Source	<1 %
42	Woelandari Fathonah. "UPAYA PENCEGAHAN VIRUS COVID-19 MELALUI PEMANFAATAN TEKNOLOGI DI KELURAHAN PAJANG KOTA TANGERANG", ABDIKARYA: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat, 2021 Publication	<1 %
43	bacaterus.com Internet Source	<1 %
44	docobook.com Internet Source	<1 %
45	journal.unilak.ac.id Internet Source	<1 %
46	pm.unida.gontor.ac.id Internet Source	<1 %

47

repo.undiksha.ac.id

Internet Source

<1 %

48

www.jogloabang.com

Internet Source

<1 %

49

jurnal.unpad.ac.id

Internet Source

<1 %

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On

PEMBERDAYAAN DESA WANDANPURO: TRANSFORMASI LIMBAH BATANG TALAS MENJADI PELUANG EKONOMI BERKELANJUTAN

GRADEMARK REPORT

FINAL GRADE

GENERAL COMMENTS

/0

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6

PAGE 7

PAGE 8

PAGE 9