

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PEMANFAATAN SUMBER PANGAN LOKAL SEBAGAI PRODUK INOVATIF BERNILAI TAMBAH DI DESA BATU MEKAR

Siti Wiliyani¹, Sri Maryanti^{1*}, Rahman Dayani¹, Nila Rahayu¹, Suprayanti Martia Dewi²

¹*Program Studi Manajemen, Universitas Mataram*

²*Program Studi Agroekoteknologi, Universitas Mataram*

Jalan Majapahit No.62 Mataram

Korespondensi : Sri_maryanti@staff.unram.ac.id

Artikel history :	Received	: 28 Agustus 2025	DOI : https://doi.org/10.29303/pepadu.v6i3.8043
	Revised	: 11 September 2025	
	Published	: 30 September 2025	

ABSTRAK

Program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat Dusun Prabe, Desa Batu Mekar, Kabupaten Lombok Barat melalui pemanfaatan kolang-kaling sebagai bahan baku inovatif dalam pembuatan produk minuman sehat berbasis pangan lokal. Kolang-kaling yang sebelumnya hanya diolah secara tradisional memiliki potensi tinggi untuk dikembangkan menjadi produk bernilai tambah. Kegiatan dilakukan secara bertahap melalui pendekatan partisipatif dan edukatif, meliputi tahap persiapan (survei potensi lokal), sosialisasi konsep pangan fungsional, pelatihan teknis, dan pendampingan usaha. Hasil dari program ini adalah terciptanya produk Yogurt Wedang Kolang-Kaling, minuman fungsional yang memadukan kandungan probiotik yogurt dengan gizi dan cita rasa khas kolang-kaling serta rempah tradisional. Produk ini tidak hanya bernilai ekonomi tetapi juga mendukung pelestarian kearifan lokal. Pelatihan yang bersifat praktis meningkatkan keterampilan dan kesadaran masyarakat terhadap potensi wirausaha berbasis sumber daya lokal. Antusiasme peserta serta inisiatif untuk melanjutkan produksi secara mandiri menunjukkan keberhasilan program dalam membentuk kemandirian ekonomi. Inovasi ini diharapkan menjadi langkah awal menuju pengembangan usaha skala rumah tangga yang berkelanjutan dan berdaya saing. Dengan demikian, kegiatan ini menjadi bukti bahwa inovasi berbasis pangan lokal mampu menjadi solusi strategis dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara holistik.

Kata Kunci: Pangan Lokal, Kolang-Kaling, Inovasi Produk, Wirausaha Lokal.

ABSTRACT

This Community Service Program (PKM) aims to empower the residents of Dusun Prabe, Batu Mekar Village, West Lombok Regency, through the utilization of kolang-kaling (sugar palm fruit) as an innovative raw material for the development of healthy, locally-based functional beverages. Traditionally processed with limited added value, kolang-kaling holds great potential to be transformed into economically valuable products. The program was implemented in stages using participatory and educational approaches, including preparation (local potential survey), functional food concept dissemination, technical training, and business mentoring. The outcome of this initiative is the creation of Yogurt Wedang Kolang-Kaling, a functional drink that combines the probiotic benefits of yogurt with the nutrition and distinctive taste of kolang-kaling and traditional spices. This product not only carries economic value but also promotes the preservation of local wisdom. Practical training significantly enhanced community skills and awareness of entrepreneurship opportunities based on local resources. The participants' enthusiasm and their initiative to continue production independently reflect the program's success in fostering economic self-reliance. This innovation is expected to serve as a

foundation for the development of sustainable and competitive home-scale enterprises. Thus, this activity demonstrates that local food-based innovations can serve as strategic solutions to holistically improve community welfare.

Kata kunci: Local Food, Kolang-Kaling, Product Innovation, Local Entrepreneurship

PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat menjadi salah satu strategi utama dalam mendukung pembangunan sosial dan ekonomi, dengan fokus pada peningkatan kapasitas individu dan komunitas agar mampu mengenali, mengelola, serta mengembangkan potensi lokal secara berkelanjutan (Saidah et al., 2023). Proses ini dilaksanakan melalui pendekatan edukatif yang bertujuan untuk menumbuhkan kemandirian masyarakat dalam mengupayakan kesejahteraan dan perbaikan kualitas hidup (Ishak et al., 2023). Perubahan dalam cara pandang serta perilaku masyarakat tidak dapat terjadi secara instan, melainkan melalui tahapan yang berkesinambungan, dan memerlukan partisipasi aktif dari masyarakat itu sendiri, meskipun pelaksanaannya dapat difasilitasi oleh pihak eksternal (Susanti et al., 2024).

Sebagai negara dengan karakteristik agraris dan kekayaan sumber daya alam yang melimpah, Indonesia memiliki potensi besar dalam mengoptimalkan pemanfaatan bahan pangan lokal untuk dijadikan produk yang bernilai tambah. Salah satu wilayah yang memiliki keunggulan dalam hal ini adalah Desa Batu Mekar, yang berada di Kabupaten Lombok Barat, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Wilayah tersebut dikenal sebagai sentra produksi kolang-kaling, yaitu hasil olahan dari pohon aren (*Arenga pinnata*) (Ainurafiq et al., 2023). Di antara sebelas dusun yang terdapat di Desa Batu Mekar, Dusun Prabe merupakan salah satu yang memiliki hasil produksi kolang-kaling melimpah. Letak geografis dusun ini yang berada di kawasan perbukitan dengan tanah yang subur, curah hujan yang tinggi, serta suhu yang relatif sejuk mendukung pertumbuhan pohon aren secara alami dan optimal (Lombok Barat, 2017; Irman & Parawansa, 2024). Faktor-faktor ekologis ini menjadikan Dusun Prabe sangat potensial untuk dikembangkan menjadi sentra produksi olahan kolang-kaling yang bernilai ekonomi tinggi (Indriyanto, 2024).

Kolang-kaling, yang merupakan endosperma dari biji pohon aren, diketahui memiliki kandungan air yang tinggi serta kaya akan nutrisi seperti serat, karbohidrat, kalsium, dan fosfor (Desnita et al., 2023). Kandungan serat, khususnya galaktomanan, memiliki peran penting dalam menjaga kesehatan sistem pencernaan, mengatur kadar kolesterol, serta meningkatkan fungsi sendi (Zannatunnisya et al., 2024). Sayangnya, potensi tersebut belum sepenuhnya dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat Dusun Prabe, yang hingga kini masih mengolah kolang-kaling secara tradisional dan hanya menjualnya dalam bentuk mentah tanpa melalui tahapan pengolahan lanjutan. Hal ini dipengaruhi oleh keterbatasan keterampilan pengolahan, minimnya akses terhadap teknologi dan informasi, serta rendahnya daya saing produk lokal (Ferawati et al., 2024; Gunawan, 2022). Akibatnya, potensi ekonomi dari kolang-kaling belum mampu berkontribusi secara signifikan terhadap peningkatan pendapatan masyarakat (Suciati et al., 2022).

Di sisi lain, tren konsumsi masyarakat Indonesia menunjukkan peningkatan kesadaran terhadap pentingnya pola hidup sehat. Masyarakat cenderung memilih makanan dan minuman yang tidak hanya enak, tetapi juga mengandung manfaat fungsional seperti probiotik dan antioksidan, serta rendah gula dan bahan tambahan kimia (Setianingsih, 2024). Salah satu produk fungsional yang populer adalah yogurt, hasil fermentasi susu yang mengandung mikroorganisme probiotik seperti *Lactobacillus* dan *Streptococcus thermophilus*, yang berkhasiat dalam menjaga keseimbangan mikrobiota usus, memperkuat daya tahan tubuh, dan memperlancar sistem pencernaan (Anjani et al., 2024; Putri, 2021).

Menggabungkan kolang-kaling dengan yogurt melahirkan inovasi minuman sehat yang memadukan manfaat probiotik dari yogurt dengan kandungan serat, kalsium, dan antioksidan alami dari kolang-kaling. Kombinasi tersebut memberikan manfaat ganda, yakni mendukung sistem pencernaan, meningkatkan imunitas, dan menjaga kesehatan tulang dan persendian. Dengan kalori yang rendah, kolang-kaling juga sesuai untuk menunjang gaya hidup sehat dan pengendalian berat badan (Suciati et al., 2022). Inovasi ini tidak hanya menghadirkan manfaat kesehatan, tetapi juga menawarkan nilai tambah dari sisi keunikan cita rasa yang berpadu dengan kearifan lokal, sehingga berpotensi tinggi untuk dikembangkan sebagai produk fungsional yang kompetitif dan bernilai ekonomi.

Melihat potensi tersebut, tim pengabdian kepada masyarakat hadir dengan inisiatif untuk mengembangkan produk minuman berbasis yogurt yang dipadukan dengan kolang-kaling serta tambahan bahan tradisional seperti wedang. Tujuan utama dari inisiatif ini adalah untuk meningkatkan nilai ekonomi dari produk lokal sekaligus mempertahankan budaya pangan tradisional yang khas (Ainurafiq et al., 2023). Inovasi ini juga menjadi respon terhadap meningkatnya permintaan konsumen akan produk yang sehat, alami, dan praktis, serta menjadi sarana pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan potensi pangan lokal (Ferawati et al., 2024). Oleh karena itu, diperlukan sebuah program pemberdayaan yang fokus pada peningkatan kapasitas, kreativitas, dan kemandirian masyarakat dalam mengolah kolang-kaling menjadi produk unggulan yang mampu bersaing di pasar (Nurhayati et al., 2023). Transformasi ini diharapkan tidak hanya akan memperkuat nilai ekonomi kolang-kaling, tetapi juga mendorong kemandirian ekonomi masyarakat melalui pengembangan produk olahan lokal yang inovatif dan berkelanjutan.

METODE KEGIATAN

Program pemberdayaan masyarakat ini dilaksanakan dengan menggunakan pendekatan partisipatif dan edukatif, yang menekankan pelibatan aktif masyarakat dalam setiap fase kegiatan. Model ini dipilih karena diyakini dapat mendorong masyarakat untuk lebih berpartisipasi serta menerima alih pengetahuan dan keterampilan secara berkesinambungan (Desnita et al., 2023). Pendekatan partisipatif memungkinkan keterlibatan langsung masyarakat dalam proses perencanaan hingga pelaksanaan program. Sementara itu, pendekatan edukatif diarahkan untuk memperkuat kapasitas masyarakat melalui pelatihan teknis dan kegiatan pendampingan agar mereka mampu mengembangkan potensi lokal menjadi produk bernilai tambah secara mandiri dan berkelanjutan (Zannatunnisya et al., 2024). Adapun metode pelaksanaan dalam program pengolahan produk yogurt wedang kolang-kaling ini terdiri atas beberapa tahapan sebagai berikut:

Tahap Persiapan

Langkah awal kegiatan dimulai dengan melakukan observasi awal di lokasi pengabdian, yaitu Dusun Prabe. Survei ini bertujuan mengidentifikasi potensi serta permasalahan yang dihadapi masyarakat setempat. Lokasi ini dipilih berdasarkan hasil analisis awal yang menunjukkan bahwa meskipun Kabupaten Lombok Barat tergolong daerah tertinggal, wilayah ini menyimpan potensi besar berupa sumber pangan lokal, khususnya kolang-kaling yang melimpah namun belum dimanfaatkan secara optimal. Potensi tersebut hingga kini belum dikembangkan menjadi produk bernilai tambah karena keterbatasan keterampilan pengolahan. Kondisi inilah yang mendorong tim PKM untuk merancang program yang mampu meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengolah sumber daya lokal. Tim selanjutnya melakukan koordinasi awal dengan kepala dusun sebagai bentuk komunikasi dan pendekatan sosial, sekaligus untuk menyampaikan maksud dan tujuan program agar memperoleh dukungan dari pihak lokal. Setelah itu, disusunlah rencana kegiatan secara

komprehensif, termasuk penyusunan modul pelatihan, perencanaan materi yang akan disampaikan, serta menyiapkan seluruh perlengkapan, bahan, dan alat yang diperlukan.

Tahap Sosialisasi

Sesi sosialisasi dilakukan sebagai sarana penyampaian informasi awal kepada masyarakat atau pelaku usaha setempat terkait latar belakang, manfaat, dan agenda kegiatan yang akan dilaksanakan. Tujuannya adalah untuk memberikan pemahaman mengenai pentingnya pemanfaatan bahan pangan lokal menjadi produk yang inovatif dan memiliki nilai ekonomi. Kegiatan ini dikemas dalam bentuk pertemuan bersama mitra yang diselenggarakan secara terbuka. Materi sosialisasi mencakup informasi gizi dari bahan pangan lokal, pengenalan konsep produk pangan fungsional, serta potensi ekonomi dari pengolahan minuman yogurt berbasis kolang-kaling herbal. Tahapan ini juga difungsikan untuk membangun antusiasme dan menjangkau keterlibatan aktif masyarakat dalam kegiatan yang dirancang.

Tahap Pelatihan dan Praktik

Tahapan ini bertujuan memberikan pembekalan pengetahuan dan keterampilan praktis kepada peserta mengenai teknik pengolahan kolang-kaling dan pembuatan yogurt herbal. Pelatihan dibagi menjadi dua bagian, yaitu sesi teoritis dan praktik langsung. Materi yang diberikan meliputi cara pengolahan kolang-kaling menjadi wedang, penggunaan bahan alami seperti jahe, serai, dan madu, serta teknik fermentasi susu menjadi yogurt menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Peserta juga diajarkan tentang teknik formulasi campuran yogurt dan wedang kolang-kaling, serta bagaimana melakukan pengemasan produk secara higienis dan menarik. Praktik dilaksanakan dalam kelompok kecil untuk memudahkan pendampingan dan memastikan seluruh peserta memahami proses produksi secara menyeluruh dengan dukungan langsung dari tim pelaksana.

Tahap Pendampingan Usaha

Setelah pelatihan, peserta didorong untuk memulai produksi secara mandiri dalam skala kecil atau rumah tangga. Tim PKM kemudian melanjutkan proses melalui kegiatan pendampingan rutin. Pendampingan ini mencakup bimbingan teknis lanjutan dalam proses produksi, perbaikan kualitas produk dari segi rasa dan tekstur, penentuan harga jual yang kompetitif, serta desain kemasan dan pelabelan yang menarik. Selain aspek teknis, peserta juga dibina dalam aspek manajemen usaha mikro, agar mampu mengelola kegiatan ekonomi secara berkelanjutan. Tujuan akhir dari tahap ini adalah menciptakan unit usaha kecil yang dapat dikelola langsung oleh masyarakat dan berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan serta kemandirian ekonomi lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) yang dilaksanakan oleh tim dosen dan mahasiswa dari Program Studi Manajemen di Dusun Prabe, Desa Batu Mekar, Kabupaten Lombok Barat, telah menunjukkan hasil yang positif. Melalui pendekatan pemberdayaan masyarakat, kegiatan ini berupaya mengangkat potensi lokal—khususnya kolang-kaling—untuk dikembangkan menjadi produk minuman fungsional yang sehat dan memiliki nilai ekonomis. Program ini dirancang secara bertahap, menggunakan pendekatan partisipatif dan edukatif yang terbukti mampu meningkatkan keterlibatan warga serta memperkuat kemampuan mereka dalam hal pengetahuan dan keterampilan.

Proses pelaksanaan diawali dengan survei lapangan guna mengidentifikasi potensi serta hambatan yang dihadapi masyarakat setempat. Dalam tahap ini, tim PKM melakukan wawancara langsung dengan beberapa warga serta menjalin komunikasi awal dengan kepala dusun sebagai bentuk pengenalan dan penyampaian tujuan program. Hasil temuan

menunjukkan bahwa kolang-kaling merupakan sumber daya lokal yang sangat melimpah. Namun, selama ini komoditas tersebut hanya diolah secara tradisional dan terbatas penggunaannya, seperti sebagai campuran es buah, manisan, atau kolak. Minimnya inovasi dalam pengolahan menyebabkan produk tersebut memiliki nilai jual rendah serta kurang diminati pasar modern. Situasi ini semakin diperparah oleh keterbatasan akses terhadap informasi, teknologi, dan pelatihan di wilayah Lombok Barat yang masih tergolong sebagai daerah tertinggal. Masyarakat cenderung mengandalkan metode lama tanpa adanya pengembangan produk yang sesuai dengan kebutuhan pasar saat ini. Kondisi tersebut menjadi alasan utama tim PKM melaksanakan program ini—untuk mendorong pemanfaatan sumber daya lokal melalui inovasi, dengan harapan meningkatkan kemandirian dan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan.



Gambar 1. Pohon Aren yang Banyak Tumbuh di Desa Prabe

Tahap berikutnya adalah kegiatan sosialisasi yang dilaksanakan melalui forum terbuka dan melibatkan berbagai unsur masyarakat, seperti ibu rumah tangga, pemuda, serta pelaku usaha kecil. Dalam sesi ini, tim PKM memperkenalkan konsep pangan fungsional, yakni produk konsumsi yang tidak hanya mengenyangkan tetapi juga memberikan manfaat kesehatan tambahan. Masyarakat dikenalkan pada kandungan gizi kolang-kaling yang tinggi serat, vitamin, dan mineral, serta ide pengembangan produk kombinasi yogurt dan wedang kolang-kaling sebagai minuman sehat bernilai jual. Materi yang disampaikan juga mencakup potensi ekonomi produk lokal, peluang wirausaha berbasis pangan, serta pentingnya kreativitas dalam mengolah bahan-bahan alami yang tersedia di sekitar.

Antusiasme peserta cukup tinggi, terutama setelah mengetahui bahwa kolang-kaling yang selama ini dianggap sebagai bahan pangan musiman ternyata memiliki potensi besar jika diolah secara inovatif. Kesadaran ini menjadi titik awal tumbuhnya semangat untuk menciptakan produk unggulan berbasis sumber daya lokal.



Gambar 2. Sosialisasi

Memasuki tahapan pelatihan, kegiatan dilaksanakan secara interaktif dan aplikatif. Tim PKM memberikan pelatihan teknis mengenai cara pembuatan wedang kolang-kaling yang diperkaya dengan rempah tradisional seperti jahe, serai, dan madu. Selain itu, peserta juga diajarkan teknik fermentasi dalam produksi yogurt menggunakan kultur bakteri seperti *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Inovasi muncul ketika kedua produk tersebut dikombinasikan menjadi minuman baru: Yogurt Wedang Kolang-Kaling, yang tidak hanya unik dari segi rasa, tetapi juga kaya manfaat dan berpotensi sebagai produk khas daerah.

Pelatihan juga mencakup aspek pengemasan produk secara higienis dan menarik. Peserta diajarkan bagaimana menggunakan peralatan sederhana—seperti toples, panci, botol kemasan, dan kompor—untuk memproduksi minuman di rumah. Bahan-bahan utama seperti susu, kolang-kaling, biang yogurt, madu, jahe, dan serai digunakan selama praktik. Penggunaan label merek atau stiker sebagai identitas produk juga dikenalkan agar produk memiliki daya tarik visual ketika dipasarkan.

Proses produksi dilakukan dalam dua sesi, yaitu pembuatan yogurt dan wedang kolang-kaling secara terpisah, lalu digabung dan dikemas. Dalam praktik pembuatan yogurt, peserta diajarkan untuk melakukan sterilisasi alat, memanaskan susu tanpa mendidihkannya, mencampurkannya dengan starter yogurt, lalu melakukan fermentasi selama 12–15 jam. Setelah fermentasi selesai, yogurt disimpan dalam lemari pendingin sebelum digunakan. Sedangkan untuk wedang kolang-kaling, irisan kolang-kaling dimasak bersama jahe, serai, gula, dan madu hingga menghasilkan aroma dan cita rasa khas, kemudian disaring dan dicampurkan ke dalam yogurt sebelum dikemas.

Proses pengemasan dilaksanakan dengan mencampurkan kedua komponen produk ke dalam botol, kemudian menambahkan stiker merek sebagai identitas produk. Produk akhir kemudian disimpan di lemari pendingin agar tetap segar saat akan dipasarkan. Kegiatan praktik ini dibagi ke dalam kelompok kecil untuk memastikan setiap peserta terlibat aktif dan memahami setiap tahapan secara mendalam. Salah satu momen paling menarik dalam pelatihan adalah saat peserta untuk pertama kalinya mencicipi hasil kombinasi yogurt dengan wedang kolang-kaling—sebuah inovasi yang sebelumnya belum pernah terpikirkan oleh mereka. Banyak peserta menyatakan rasa bangga dan optimisme terhadap potensi pengembangan produk tersebut sebagai usaha rumahan bernilai ekonomi.



Gambar 3. Proses Produksi dan Pengemasan

Program PKM ini tidak berhenti pada pelatihan, melainkan dilanjutkan dengan tahap pendampingan usaha. Tim PKM melakukan monitoring dan memberikan bimbingan teknis lanjutan terkait produksi, pengembangan cita rasa, serta perbaikan desain kemasan. Beberapa warga mulai menunjukkan inisiatif memasarkan produk secara mandiri, baik melalui penjualan langsung di lingkungan sekitar maupun melalui media sosial. Selain itu, peserta juga dibekali pengetahuan dasar mengenai manajemen usaha kecil, sehingga mereka tidak hanya dapat memproduksi, tetapi juga mengelola usaha dengan cara yang lebih profesional dan berkelanjutan.



Gambar 4. Produk Inovatif Yogurt Wedang Kolang-Kaling

Secara keseluruhan, kegiatan PKM ini menghasilkan inovasi produk berbasis pangan lokal, yaitu Yogurt Wedang Kolang-Kaling—minuman sehat dengan cita rasa khas yang memadukan manfaat probiotik dari yogurt, gizi dari kolang-kaling, dan khasiat rempah-rempah tradisional. Produk ini tidak hanya memberikan manfaat kesehatan, tetapi juga membuka peluang ekonomi bagi masyarakat. Melalui kegiatan ini, tumbuh pula semangat gotong royong,

keaktivitas, serta rasa percaya diri masyarakat Dusun Prabe untuk terus berinovasi dan mengembangkan usaha berbasis potensi lokal. Hasil dari program ini menjadi bukti bahwa dengan pendekatan yang tepat dan pendampingan yang intensif, sumber daya lokal yang selama ini terabaikan dapat menjadi motor penggerak ekonomi masyarakat secara mandiri dan berkelanjutan, sekaligus memperkuat pelestarian kearifan lokal.

KESIMPULAN DAN SARAN

Program pemberdayaan masyarakat di Dusun Prabe melalui inovasi produk yogurt wedang kolang-kaling berhasil meningkatkan keterampilan pengetahuan dan kemandirian masyarakat dalam mengelola sumber pangan lokal yaitu kolang-kaling. Inovasi ini tidak hanya menciptakan produk bernilai ekonomi dan sehat, tetapi juga mendorong pelestarian kearifan lokal serta membuka peluang usaha berbasis sumber daya yang sebelumnya kurang dimanfaatkan. Selama pelaksanaan program respon masyarakat Dusun Prabe sangat antusias dan aktif sehingga kami tim PKM merasa bangga melaksanakan program disana. Melalui pendekatan partisipatif dan edukatif, masyarakat mampu bertransformasi dari yang mengolah kolang-kaling secara konvensional menjadi kreatif dan memiliki daya saing dipasar modern. Keberhasilan ini diharapkan menjadi langkah awal bagi pengembangan usaha berkelanjutan yang dapat memperkuat perekonomian lokal. Masyarakat dusun Prabe juga siap berkomitmen untuk melanjutkan program ini dengan melanjutkan usaha produk yogurt wedang kolang-kaling.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada kepala Dusun Prabe serta seluruh masyarakat Dusun Prabe yang telah memberikan dukungan, partisipasi, dan kerjasama, khususnya para ibu-ibu, pemuda, dan pelaku usaha lokal yang antusias mengikuti pelatihan dan praktik pengolahan produk pangan lokal selama pelaksanaan kegiatan ini. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada pihak perguruan tinggi dan semua pihak yang terlibat dan membantu lancarnya kegiatan pemberdayaan masyarakat dengan baik. Semoga kegiatan ini memberikan manfaat berkelanjutan bagi masyarakat dan menjadi langkah awal untuk mendorong pengembangan potensi lokal yang lebih luas di masa mendatang.

DAFTAR PUSTAKA

- Ainurafiq, A., Samsudi, S., Haris, R. N., Fitriani, R. D., Masrida, W. O. ., Handriani, I., Murlan, M., Ali, N. F. M., & Irwan, I. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Kelurahan Tobimeita dalam Pengolahan Kolang-Kaling menjadi Dodol sebagai Produk Pangan Berserat Tinggi. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 521–525. <https://doi.org/10.35311/jmpm.v4i2.315>
- Anjani, T., Hutami, R., & Pertiwi, S. R. R. (2024). Penggunaan Ekstrak Wedang Uwuh Pada Inovasi Yoghurt Fungsional. *Karimah Tauhid*, 3(3), 3200–3209. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i3.12488>
- Desnita, Iryani, Iswendi, Yusmaita, E., & Nazifah, N. (2023). PENDIDIKAN PARTISIPATIF BAGI KELOMPOK WANITA TANI MENGOLAH KOLANG-KALING MENJADI ANEKA MAKANAN BERBASIS KONSEP ZERO WASTE . *Qardhul Hasan: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(3), 236–243. <https://doi.org/10.30997/qh.v9i3.7037>
- Ferawati, E., Khasanah, D. R. A. U., Muzammil, M., & Pongatung, R. J. (2024). Kreativitas Pengolahan Kolang-Kaling Kelompok Ukm Dusun Kalikese Kecamatan Limbangan Kabupaten Kendal. *Jurnal Abdi Insani*, 11(2), 1038–1045. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i2.1438>

- Gunawan, W. B., Sari, D. K., & Nashera, A. (2022). Diversifikasi dan Inovasi Produk Berbahan Dasar Kolang-Kaling di Kelurahan Jatirejo, Kecamatan Gunungpati, Kota Semarang. *SEMANGGI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(02), 111-123. <https://doi.org/10.38156/sjpm.v1i02.128>
- Indriyanto. (2024). AREN : Pohon Kaya Manfaat. Radar Edukasi.
- Irman, I., & Parawansa, P. (2024). Pengembangan Usaha Kolang-Kaling sebagai Strategi Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Tabo-Tabo, Kabupaten Pangkep. *Journal of Career Development*, 2(2). <https://doi.org/10.37531/jcd.v2i2.137>
- Ishak, R., Amiruddin, A., Dunggio, S., & Abdussamad, S. (2023). Pengolahan Buah Aren Menjadi Produk Kolang-Kaling di Desa Kopi Kecamatan Bulango Utara Kabupaten Bone Bolango. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 1(1), 01-07. <https://doi.org/10.37905/ejppm.v1i1.3>
- Lombok Barat, P. (2017). Profil Kecamatan Lingsar. https://ppid.lombokbaratkab.go.id/fileppid/PROFIL_2017.pdf
- Nurhayati, N., Angriani, M. R., Wulandari, D. S., & Zuyyina, Z. (2023). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Bantaran Sungai Lulut melalui Pengolahan Hasil Pangan Lokal Belimbing Wuluh dan Pemasarannya. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 9(1), 175-181. <https://doi.org/10.30653/jppm.v9i1.632>
- Putri, A. N., Kusnadi, I. J., & Saprianti, E. (2021). *Inovasi Minuman Fermentasi Normal Yogurt dan Caspian Sea Yogurt dengan Memanfaatkan Berbagai Macam Tanaman Herbal (Sereh, Kayu Secang, Kayu Manis)* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Saidah, H., Hanifah, L., Sulistiyono, H., Rawiana, S., & Suroso, A. (2023). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pengolahan Pangan Berbahan Lokal Di Desa Jelantik Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Abdi Insani*, 10(1), 109-117. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i1.835>
- Setianingsih, D. A. (2024). Tren Gaya Hidup Sehat di Kalangan Milenial Indonesia. Kumparan. <https://kumparan.com/dian-agus-setianingsih/tren-gaya-hidup-sehat-di-kalangan-milenial-indonesia-22gGKbUdaF5/full>
- Suciati, N. N. P., Maulana, M. A., Royani, V. A., Yusnevia, M., Ramdhani, R. P., Azhari, R., ... & Hiden, H. (2022). Inovasi pemanfaatan kolang-kaling desa gelangar menjadi kerupuk bernilai jual tinggi. *Jurnal Pepadu*, 3(4), 584-592. <https://doi.org/10.29303/pepadu.v3i4.2462>
- Susanti, E. ., A, D., Sulistyarini, I., W, A. H., & Suprijono, A. (2024). Pembuatan Cireng dari Kolang kaling di Desa Jatirejo, Gunungpati, Semarang. *PUNDIMAS: Publikasi Kegiatan Abdimas*, 3(2), 67-73. <https://doi.org/10.37010/pnd.v3i2.1597>
- Zannatunnisya, Z., Widya, R. ., Ismaraidha, I., & Sasmita, I. . (2024). Pemanfaatan Buah Kolang Kaling Dalam Pencegahan Stunting Pada Anak Usia Dini Di Desa Sei Limbat Kecamatan Selesei Kabupaten Langkat. *Journal Of Human And Education (JAHE)*, 4(6), 323-328. <https://doi.org/10.31004/jh.v4i6.1823>