

## **Dari Nama Desa ke Produk Unggulan: Selai Nangka sebagai Produk Perdana Berbasis Inspirasi Lokal dalam Program Pemberdayaan UMKM Perempuan di Desa Talang Nangka**

Regina Trismayanti<sup>1</sup>, Romli<sup>2</sup>, Anisa Apriani<sup>3</sup>, Diah Anggraini<sup>4</sup>, Ani Tri Utami<sup>5</sup>, Yuvita Andini<sup>6</sup>, Adelia Rizkita Prabowo<sup>7</sup>, Alvin Hidayah<sup>8</sup>

Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang<sup>1</sup>

Corresponding email: 23051070332\_uin@radenfatah.ac.id

### **ARTICLE INFO**

#### **Keywords**

Women Empowerment; Rural MSMEs; Jackfruit Jam; Local Potential

#### **Kata kunci**

Pemberdayaan Perempuan; UMKM Desa; Selai Nangka; Potensi Lokal

### **ABSTRACT**

Women's home-based food businesses in Talang Nangka Village rely on cassava products that require sun-drying, causing production decline during rainy seasons, while local jackfruit remains underutilized. This community service aimed to develop jackfruit jam as a village flagship product based on local identity and to strengthen women-led MSMEs. Methods included socialization, counseling, hands-on workshops, and production mentoring involving women home-industry actors. Evaluation was conducted through observation and post-activity interviews. The results indicate improved processing and packaging skills, increased entrepreneurial confidence, and stronger awareness of the economic value of local commodities. Jackfruit jam offers a more stable business alternative and has potential as a distinctive village product.

### **ABSTRAK**

Usaha pangan rumah tangga perempuan di Desa Talang Nangka masih bergantung pada olahan ubi yang memerlukan penjemuran sehingga produksi menurun saat musim hujan, sementara potensi buah nangka belum dimanfaatkan secara optimal. Kegiatan pengabdian ini bertujuan mengembangkan selai nangka sebagai produk unggulan berbasis identitas desa sekaligus memperkuat UMKM perempuan. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi, penyuluhan, workshop praktik pembuatan selai, dan pendampingan produksi dengan mitra perempuan pelaku usaha rumah tangga. Evaluasi dilakukan melalui observasi selama kegiatan dan wawancara reflektif setelah pelatihan. Hasil menunjukkan peningkatan keterampilan pengolahan dan pengemasan, tumbuhnya kepercayaan diri berwirausaha, serta meningkatnya kesadaran terhadap nilai ekonomi komoditas lokal. Selai nangka menjadi alternatif usaha yang lebih stabil dan berpotensi dikembangkan sebagai produk khas desa.

## Pendahuluan

Pengembangan produk unggulan desa merupakan salah satu strategi yang banyak dilakukan dalam upaya memperkuat ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal. Namun, tidak semua desa mampu mengoptimalkan sumber daya yang dimiliki menjadi produk bernilai tambah. Hasil pertanian dan perkebunan sering kali dijual dalam bentuk mentah tanpa proses pengolahan lanjutan, sehingga nilai ekonominya relatif rendah dan bergantung pada fluktuasi pasar (Suryana, 2018). Kondisi ini menunjukkan bahwa potensi lokal belum sepenuhnya diolah menjadi kekuatan ekonomi yang berkelanjutan.

Desa Talang Nangka memiliki karakteristik yang menarik. Secara simbolik, nama desa tersebut mengandung komoditas "nangka" yang menunjukkan kedekatan historis dan ekologis dengan tanaman tersebut. Namun, dalam praktiknya, buah nangka yang tersedia di lingkungan desa belum dimanfaatkan secara optimal sebagai produk olahan bernilai jual. Sebagian besar hanya dikonsumsi dalam bentuk segar atau dijual tanpa proses lanjutan. Situasi ini memperlihatkan adanya jarak antara identitas lokal desa dengan aktivitas ekonomi masyarakatnya.

Di sisi lain, sebagian perempuan di desa menjalankan usaha rumah tangga berbasis pangan. Mayoritas usaha tersebut mengolah ubi menjadi produk seperti kemplang ubi dan opak. Namun, produksi yang berjalan masih terbatas dan sangat bergantung pada kondisi cuaca, terutama pada proses pengeringan yang memerlukan sinar matahari. Ketika musim hujan berlangsung lama, aktivitas produksi menurun bahkan terhenti, sehingga berdampak langsung pada pendapatan keluarga (Sari & Lestari, 2022).

Kondisi tersebut menunjukkan perlunya alternatif produk yang lebih stabil dan tidak sepenuhnya bergantung pada faktor alam. Atas dasar itulah, program pembuatan selai nangka diinisiasi sebagai pilihan usaha tambahan yang dapat dilakukan tanpa proses penjemuran. Selain itu, pemilihan komoditas nangka juga dilatarbelakangi oleh identitas desa yang secara jelas memuat nama "nangka", sehingga pengembangan selai nangka diharapkan tidak hanya menjadi solusi ekonomi saat cuaca tidak mendukung, tetapi juga dapat berkembang sebagai ciri khas dan produk unggulan Desa Talang Nangka. Pendekatan ini sekaligus memperluas arah pengembangan usaha desa yang sebelumnya belum menyentuh penguatan identitas lokal sebagai bagian dari strategi ekonomi. Dengan memadukan potensi sumber daya dan karakter wilayah, desa memiliki peluang membangun diferensiasi produk yang lebih jelas. Langkah ini juga menjadi titik awal pergeseran dari pola produksi konvensional menuju pengelolaan usaha yang lebih terarah dan bernilai tambah.

Pengolahan buah menjadi produk seperti selai dapat menjadi salah satu solusi yang realistis dalam meningkatkan nilai guna hasil pertanian desa. Dengan penanganan bahan baku yang tepat serta teknik pemasakan yang sesuai, buah nangka dapat diolah menjadi selai dengan mutu yang baik dan memiliki peluang pemasaran yang cukup terbuka (Anis et al., 2024). Temuan tersebut menegaskan bahwa komoditas lokal yang selama ini dipandang sebagai hasil kebun biasa sebenarnya memiliki potensi ekonomi yang lebih luas apabila diolah melalui proses yang tepat dan terencana.

Pelatihan pengolahan nangka terbukti mampu meningkatkan keterampilan masyarakat serta mendorong lahirnya usaha baru berbasis potensi desa (Yasa et al., 2023). Inovasi sederhana berbasis komoditas lokal juga dapat memperkuat minat pelaku UMKM dalam mengembangkan usaha secara mandiri (Istiqomah et al., 2024). Dengan demikian, pengolahan nangka tidak hanya berkaitan dengan aspek teknis produksi, tetapi juga menjadi bagian dari strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat desa.

Dalam konteks pemberdayaan, perempuan memiliki peran penting sebagai pengelola usaha rumah tangga. Pelatihan berbasis praktik terbukti mampu meningkatkan kepercayaan diri dan kemandirian perempuan dalam mengembangkan usaha kecil (Fahrudin, 2012). Ketika keterampilan meningkat, perempuan tidak hanya berperan sebagai pelaku produksi, tetapi juga sebagai penggerak ekonomi keluarga dan komunitas.

Meskipun berbagai kegiatan pengabdian sebelumnya telah membahas pengolahan buah nangka menjadi produk olahan serta pelatihan peningkatan keterampilan masyarakat (Yasa et al., 2023; Istiqomah et al., 2024), sebagian besar kegiatan tersebut berfokus pada aspek teknis produksi dan inovasi produk semata. Belum banyak kegiatan yang secara eksplisit mengintegrasikan penguatan identitas desa sebagai dasar pengembangan produk unggulan sekaligus menjadikannya sebagai strategi pemberdayaan ekonomi perempuan. Dengan demikian, terdapat celah pengabdian pada aspek penggabungan antara potensi komoditas lokal, identitas simbolik desa, dan penguatan UMKM perempuan dalam satu model kegiatan yang terarah. Kebaruan (novelty) kegiatan ini terletak pada pendekatan berbasis inspirasi nama desa sebagai pijakan strategis pembentukan produk perdana yang dirancang bukan hanya untuk meningkatkan nilai tambah komoditas, tetapi juga untuk membangun identitas ekonomi lokal yang berkelanjutan.

Berdasarkan uraian tersebut, artikel ini bertujuan mendeskripsikan proses pengembangan selai nangka sebagai produk perdana yang terinspirasi dari nama Desa Talang Nangka dalam program pemberdayaan UMKM perempuan. Kegiatan ini diharapkan menjadi langkah awal dalam menjadikan identitas desa sebagai dasar lahirnya produk unggulan, sekaligus memperkuat kapasitas ekonomi perempuan di tingkat lokal.

## Metode

Kegiatan ini dilaksanakan melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) mahasiswa UIN Raden Fatah Palembang dengan pendekatan pemberdayaan partisipatif. Metode yang digunakan meliputi penyuluhan singkat mengenai potensi pengolahan nangka, pelatihan praktik langsung pembuatan selai, serta pendampingan selama proses produksi. Pendekatan praktik dipilih karena dinilai lebih efektif dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat dibandingkan metode ceramah semata (Creswell, 2014).

Mitra kegiatan adalah perempuan pelaku usaha rumah tangga di Desa Talang Nangka. Seluruh anggota tim KKN yang berjumlah 14 orang terlibat dalam proses pelaksanaan, mulai dari observasi awal hingga evaluasi. Tahap persiapan dilakukan melalui pengamatan lapangan dan komunikasi dengan warga untuk mengidentifikasi kondisi usaha yang berjalan serta potensi bahan baku yang tersedia.

Kegiatan ini dilaksanakan selama 35 hari dalam rangkaian program Kuliah Kerja Nyata (KKN). Pelatihan inti pembuatan selai nangka dilaksanakan dalam dua kali pertemuan praktik, masing-masing berdurasi  $\pm 6$  jam. Peserta kegiatan berjumlah 18 orang yang terdiri dari perempuan pelaku usaha rumah tangga di Desa Talang Nangka.

Instrumen evaluasi yang digunakan meliputi:

- (1) lembar observasi partisipatif untuk menilai keterlibatan dan kemampuan praktik peserta selama proses produksi,
- (2) daftar pertanyaan wawancara terstruktur untuk menggali pemahaman sebelum dan sesudah kegiatan, serta
- (3) checklist keterampilan teknis yang mencakup kemampuan memilih bahan baku, menentukan tingkat kematangan selai, serta teknik pengemasan.

Pengukuran capaian dilakukan dengan membandingkan tingkat pemahaman dan keterampilan peserta sebelum dan sesudah pelatihan berdasarkan hasil wawancara dan observasi. Skala sederhana digunakan untuk mengklasifikasikan kemampuan peserta dalam kategori rendah, sedang, dan baik. Persentase peningkatan dihitung dari perubahan jumlah peserta yang berada pada kategori sedang dan baik setelah pelatihan dibandingkan kondisi awal. Pendekatan ini

digunakan untuk memberikan gambaran kuantitatif sederhana mengenai dampak kegiatan.

Tahap pelaksanaan berupa praktik pembuatan selai nangka yang meliputi pemilihan buah matang, pemisahan daging buah, proses pemasakan bersama gula hingga mencapai kekentalan tertentu, uji rasa sederhana, serta pengemasan produk. Teknik pengolahan mengacu pada prinsip penanganan bahan baku yang baik sebagaimana dijelaskan dalam penelitian pengolahan selai Nangka. Monitoring dan evaluasi dilakukan melalui observasi selama kegiatan dan wawancara setelah pelatihan untuk melihat perubahan tingkat pemahaman serta kesiapan peserta dalam memproduksi kembali selai nangka secara mandiri.

## **Hasil dan Pembahasan**

### **Tahap Persiapan**

Tahap persiapan diawali dengan pengamatan lapangan dan komunikasi langsung dengan warga yang menjalankan usaha rumah tangga. Dari hasil pengamatan tersebut diketahui bahwa aktivitas produksi yang selama ini berjalan masih terfokus pada olahan berbahan dasar ubi dan sangat bergantung pada kondisi cuaca, khususnya pada tahap penjemuran. Ketika curah hujan meningkat, proses produksi terhambat sehingga berdampak pada penurunan pendapatan keluarga. Kondisi ini menunjukkan bahwa usaha rumah tangga di desa masih memerlukan alternatif produk yang lebih stabil dan tidak dipengaruhi faktor alam secara langsung (Suryana, 2014).

Selain itu, keberadaan buah nangka yang cukup melimpah di lingkungan desa belum dimanfaatkan secara optimal sebagai komoditas usaha. Selama ini buah tersebut lebih sering dikonsumsi dalam bentuk segar atau dijual tanpa proses pengolahan. Padahal, berbagai kajian menunjukkan bahwa pengolahan hasil pertanian menjadi produk olahan sederhana dapat meningkatkan nilai jual serta memperpanjang daya simpan bahan pangan (Sari & Lestari, 2022). Temuan inilah yang kemudian menjadi dasar pemilihan selai nangka sebagai produk perdana yang dikembangkan dalam kegiatan ini.

Pemilihan komoditas nangka juga mempertimbangkan aspek identitas lokal. Nama desa yang memuat kata "nangka" dinilai memiliki potensi simbolik yang dapat diangkat menjadi kekuatan produk. Pendekatan berbasis identitas wilayah dinilai mampu menumbuhkan rasa kepemilikan masyarakat terhadap program yang dijalankan serta memperkuat keterlibatan mereka dalam proses pemberdayaan (Kartasmita, 1996). Dengan demikian, pengembangan selai nangka tidak hanya dipandang sebagai kegiatan teknis pengolahan pangan, tetapi juga sebagai upaya membangun kesadaran terhadap potensi lokal.

## Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui praktik langsung yang melibatkan seluruh anggota tim KKN bersama peserta yang terdiri dari ibu-ibu pelaku usaha rumah tangga. Model praktik dipilih agar peserta tidak hanya menerima penjelasan secara teori, tetapi juga memperoleh pengalaman langsung dalam proses produksi. Pendekatan partisipatif seperti ini dinilai efektif dalam meningkatkan pemahaman karena peserta terlibat aktif dalam setiap tahapan kegiatan (Slamet, 2003).

Proses dimulai dari pemilihan buah nangka yang matang dan dalam kondisi baik. Penanganan bahan baku menjadi perhatian utama karena kualitas buah sangat menentukan cita rasa dan tekstur selai. Literatur pengolahan pangan menyebutkan bahwa mutu bahan awal memiliki pengaruh langsung terhadap kualitas produk akhir, terutama pada produk berbasis buah yang diproses melalui pemanasan (Anis et al., 2024). Oleh sebab itu, peserta diarahkan untuk mengenali ciri buah yang layak diolah sebelum memasuki tahap berikutnya.

Tahap selanjutnya adalah pemotongan daging buah dan proses pemasakan bersama gula hingga mencapai kekentalan tertentu. Selama proses ini, peserta berdiskusi mengenai perbandingan bahan, lama pemanasan, serta teknik pengadukan agar tidak gosong. Diskusi tersebut menunjukkan adanya peningkatan rasa ingin tahu dan keterlibatan aktif peserta. Metode pembelajaran berbasis praktik seperti ini terbukti mampu meningkatkan keterampilan masyarakat secara bertahap karena peserta mengalami sendiri proses yang dijelaskan (Creswell, 2014).

Setelah selai matang, dilakukan uji rasa sederhana untuk menilai tekstur dan cita rasa produk. Hasil uji menunjukkan bahwa produk dapat diterima dengan baik oleh peserta. Selanjutnya dilakukan pengemasan menggunakan wadah sederhana yang mudah diperoleh di lingkungan sekitar. Pengemasan dinilai penting karena tampilan produk dapat memengaruhi minat konsumen serta meningkatkan nilai jualnya (Widiastuti, 2021).

Sebagai bagian dari dokumentasi kegiatan sekaligus upaya penyebaran informasi, proses pembuatan selai nangka dipublikasikan melalui media digital. Dokumentasi tersebut diunggah pada platform YouTube dan dapat diakses melalui tautan berikut: [https://youtu.be/GGqpODZdbxs?si=UVytKjApG-U\\_qJJ3](https://youtu.be/GGqpODZdbxs?si=UVytKjApG-U_qJJ3). Pemanfaatan media digital dalam kegiatan usaha kecil dinilai dapat memperluas jangkauan informasi serta menjadi sarana promosi awal bagi produk yang dikembangkan (Yasa et al., 2023).



Gambar 1. Hasil akhir selai nangka dalam kemasan sederhana dengan identitas desa.  
Sumber: Dokumentasi KKN Kelompok 64, 2026.

### **Monitoring dan Evaluasi**

Evaluasi dilakukan melalui pengamatan selama kegiatan berlangsung serta wawancara singkat setelah pelatihan selesai. Sebelum kegiatan dilaksanakan, sebagian besar peserta belum mengetahui bahwa buah nangka dapat diolah menjadi selai dengan daya simpan lebih lama. Setelah kegiatan berakhir, mayoritas peserta menyatakan memahami tahapan pembuatan serta merasa mampu mempraktikkannya kembali secara mandiri.

Berdasarkan hasil wawancara awal, sebanyak 72% peserta menyatakan belum mengetahui bahwa buah nangka dapat diolah menjadi selai dengan daya simpan lebih lama. Hanya 28% peserta yang pernah melihat atau mendengar proses pembuatan selai nangka sebelumnya, namun belum pernah mempraktikkannya secara langsung. Setelah kegiatan pelatihan selesai, 83% peserta mampu menjelaskan kembali tahapan pembuatan selai secara runtut, dan 78% peserta dinilai mampu mempraktikkan proses produksi secara mandiri dengan pendampingan minimal.

Dari sisi keterampilan teknis (hard skills), terjadi peningkatan kemampuan rata-rata sebesar 65%, terutama pada aspek penentuan tingkat kekentalan dan teknik pengemasan yang sebelumnya belum dipahami peserta. Sementara itu, dari aspek nonteknis (soft skills), sekitar 60% peserta menunjukkan peningkatan kepercayaan diri dan motivasi untuk mencoba produksi secara berkelanjutan. Perbandingan sebelum dan sesudah kegiatan ini memperlihatkan bahwa pendekatan praktik langsung memberikan dampak nyata terhadap peningkatan kapasitas peserta.

Hasil tersebut menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dan keterampilan peserta setelah mengikuti pelatihan berbasis praktik. Kegiatan serupa di wilayah lain juga menunjukkan bahwa keterlibatan langsung peserta dalam

proses produksi mampu meningkatkan tingkat kemandirian secara signifikan (Hubeis, 2012). Hal ini menguatkan bahwa pendekatan praktik langsung merupakan metode yang relevan dalam kegiatan pemberdayaan perempuan berbasis keterampilan.

Selain peningkatan kemampuan teknis, perubahan juga terlihat pada cara pandang peserta terhadap potensi desa. Buah nangka yang sebelumnya dianggap sebagai hasil kebun biasa mulai dipahami sebagai bahan baku yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi apabila diolah. Pengolahan hasil pertanian menjadi produk rumah tangga diketahui dapat memberikan tambahan pendapatan serta memperkuat ketahanan ekonomi keluarga di pedesaan (Fahrudin, 2012).

Dari sisi sosial, kegiatan ini juga memperkuat interaksi antarperempuan pelaku usaha rumah tangga. Diskusi yang muncul selama kegiatan menunjukkan adanya semangat untuk melanjutkan produksi secara mandiri dan mengembangkan variasi olahan lain di masa mendatang. Pendekatan yang melibatkan masyarakat secara aktif dinilai mampu meningkatkan rasa percaya diri serta mendorong kemandirian dalam mengelola usaha kecil (Istiqomah et al., 2024).

## **Kesimpulan**

Program pengembangan selai nangka sebagai produk perdana berbasis inspirasi nama Desa Talang Nangka telah mencapai tujuan yang dirumuskan, yaitu menjadikan identitas lokal sebagai dasar lahirnya produk unggulan sekaligus memperkuat kapasitas UMKM perempuan. Melalui pendekatan partisipatif berupa sosialisasi, workshop praktik, dan pendampingan produksi, peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan baru, tetapi juga mengalami peningkatan keterampilan teknis dalam proses pengolahan dan pengemasan. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara evaluatif, terjadi peningkatan hard skills pengolahan pangan dan pengemasan sekitar 65%, serta peningkatan soft skills berupa kepercayaan diri, keberanian mencoba usaha baru, dan motivasi berwirausaha sekitar 60%. Selain menghasilkan alternatif usaha yang lebih stabil dibandingkan produksi berbasis penjemuran, kegiatan ini juga mendorong perubahan cara pandang peserta terhadap potensi desa sebagai sumber nilai ekonomi. Selai nangka tidak lagi dipahami sekadar sebagai produk olahan, tetapi sebagai langkah awal pembentukan identitas ekonomi desa. Ke depan, diperlukan pendampingan lanjutan dalam aspek legalitas produk, strategi pemasaran digital, serta penghitungan biaya produksi dan laba usaha agar keberlanjutan program lebih terjamin. Penelitian atau pengabdian berikutnya dapat mengembangkan inovasi turunan berbasis nangka atau komoditas lokal lainnya sebagai upaya memperluas model pemberdayaan ekonomi perempuan berbasis potensi desa. Kegiatan ini menunjukkan bahwa integrasi antara identitas simbolik desa dan pengembangan produk olahan lokal dapat menjadi model

pemberdayaan yang lebih kontekstual dan berkelanjutan dibandingkan pelatihan teknis semata.

### Referensi

- Anis, U., Novanda, R. R., & Dani, M. (2024). Penanganan Bahan Baku dan Pengolahan Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) menjadi Selai. *Madaniya*, 5(2), 578–583. <https://doi.org/10.53696/27214834.808>
- Creswell, J. W. (2014). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches (4th Ed.)*. Sage Publications.
- Fahrudin, A. (2012). *Pemberdayaan Masyarakat dan Partisipasi*. Refika Aditama.
- Hubeis, M. (2012). Manajemen usaha kecil berbasis pangan lokal. *Jurnal Agribisnis*.
- Istiqomah, Y., Ramdhani, Z. H., Alamsyah, A., Cahyani, B. R. R., Azizah, F. N., Astuti, L., Iskandar, M. S., Asgani, M. S., Nurjanah, N., Aprianti, O. E., & Saptaningtyas, R. S. (2024). Pembuatan Produk Olahan Inovatif dari Daging Buah Nangka dan Biji Nangka di Desa Suranadi. *Portal ABDIMAS*, 2(1), 1–8. <https://doi.org/10.29303/portalabdimas.v2i1.3995>
- Kartasasmita, G. (1996). *Pembangunan untuk Rakyat*. CIDES.
- Sari, P., & Lestari, D. (2022). Nilai tambah hasil pertanian melalui pengolahan pangan. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 10(1).
- Slamet, M. (2003). *Pemberdayaan Masyarakat*. IPB Press.
- Suryana, A. (2014). MENUJU KETAHANAN PANGAN INDONESIA BERKELANJUTAN 2025: TANTANGAN DAN PENANGANANNYA Toward Sustainable Indonesian Food Security 2025: Challenges and Its Responses. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 32(2), 123–135.
- Suryana, A. (2018). Ketahanan pangan dan usaha rumah tangga pedesaan. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 13(2).
- Widiastuti, R. (2021). Inovasi produk pangan berbasis komoditas lokal. *Jurnal Agroindustri*, 8(2).
- Yasa, I. W. S., Sukmana, D. A., & Hasyah, N. (2023). Pengolahan nangka untuk meningkatkan keterampilan masyarakat. *Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara*, 1(April), 23–24.