



Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Inovasi Olahan Jipang Menjadi Abon sebagai Produk Unggulan Desa Sempajaya

Community Economic Empowerment through the Innovation of Processing Chayote into Shredded Chayote (Abon) as a Flagship Product of Sempajaya Village

Sazalia Naura Azzahra^{1*}, Astiara Hafiza Parinduri², Dinda Adelia³, Anisa Dwi Kiswati⁴, Sugianto⁵

¹⁻⁵ Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Indonesia

Email: sazalianaurazzahra@gmail.com^{1*}, astiarahafizah@gmail.com², dindaadelia140@gmail.com³, anisadwikiswati@gmail.com⁴, sugianto@uinsu.ac.id⁵

*Penulis Korespondensi: sazalianaurazzahra@gmail.com¹

Riwayat Artikel:

Naskah Masuk: 22 Juli 2026;
Revisi: 24 Agustus 2026;
Diterima: 26 September 2026;
Terbit: 30 September 2026.

Keywords: Economic Empowerment; Flagship Product; Local Potential; Product Innovation; Shredded Chayote.

Abstract: This activity aims to describe community economic empowerment through the innovation of processing chayote into shredded chayote (abon) as a flagship product of Sempajaya Village, Karo Regency. A descriptive qualitative method was employed by outlining empowerment stages, identification of local potential, product innovation development, community participation, and business development opportunities. The results show that chayote can be diversified into shredded chayote with greater added value than its conventional use as a daily food ingredient. The empowerment process provided the community with experience in processing local resources, enhancing creativity, and recognizing economic opportunities from product development. Shredded chayote also has further development potential through improvements in quality, flavor variations, packaging design, brand identity, and marketing, including digital media utilization. Sustainable development can strengthen local potential, create business opportunities, increase the economic value of chayote, and support the establishment of a distinctive village flagship product while fostering more sustainable community economic activities.

Abstrak

Kegiatan ini bertujuan mendeskripsikan pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui inovasi pengolahan jipang menjadi abon sebagai produk unggulan Desa Sempajaya, Kabupaten Karo. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan menguraikan tahapan pemberdayaan, pengenalan potensi lokal, pengembangan inovasi produk, keterlibatan masyarakat, serta peluang pengembangan usaha. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa jipang dapat didiversifikasi menjadi abon yang memiliki nilai tambah dibandingkan pemanfaatannya sebagai bahan pangan sehari-hari. Proses pemberdayaan memberikan pengalaman kepada masyarakat dalam mengolah bahan lokal, meningkatkan kreativitas, serta mengenali peluang ekonomi dari pengembangan produk. Abon jipang juga berpotensi dikembangkan lebih lanjut melalui peningkatan kualitas, variasi rasa, desain kemasan, identitas merek, dan pemasaran, termasuk pemanfaatan media digital. Pengembangan yang dilakukan secara berkelanjutan dapat memperkuat potensi lokal, membuka peluang usaha, meningkatkan nilai ekonomi jipang, dan mendukung terbentuknya produk unggulan desa. Dengan demikian, inovasi abon jipang menjadi strategi pemberdayaan ekonomi berbasis potensi lokal yang relevan bagi masyarakat Sempajaya serta mendorong keberlanjutan kegiatan ekonomi masyarakat secara lebih mandiri.

Kata Kunci: Abon Jipang; Inovasi Produk; Pemberdayaan Ekonomi; Potensi Lokal; Produk Unggulan.

1. PENDAHULUAN

Pemberdayaan ekonomi masyarakat merupakan proses strategis yang diarahkan untuk meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengenali, mengelola, dan mengembangkan potensi yang terdapat di lingkungan sekitarnya. Pemberdayaan tidak hanya berorientasi pada

peningkatan pendapatan, tetapi juga mencakup penguatan keterampilan, kreativitas, kemandirian, serta kemampuan masyarakat dalam menciptakan peluang ekonomi. Dalam konteks pedesaan, potensi sumber daya lokal dapat menjadi dasar pengembangan kegiatan ekonomi apabila dikelola melalui inovasi dan diversifikasi produk. Pemanfaatan bahan pangan lokal menjadi produk bernilai tambah dapat memberikan pengalaman baru kepada masyarakat sekaligus memperluas alternatif kegiatan usaha. Oleh karena itu, kegiatan pemberdayaan yang menggabungkan potensi lokal, keterampilan pengolahan, inovasi produk, dan orientasi pasar menjadi penting untuk mendukung pengembangan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan (Abdul et al., 2026).

Jipang atau labu siam merupakan salah satu komoditas pangan yang banyak dimanfaatkan masyarakat sebagai bahan masakan sehari-hari. Pemanfaatannya yang relatif sederhana menunjukkan adanya peluang untuk mengembangkan bentuk olahan lain yang memiliki nilai tambah lebih tinggi. Diversifikasi pengolahan jipang dapat dilakukan dengan mempertimbangkan karakteristik bahan, kebutuhan konsumen, cita rasa, daya simpan, serta kemudahan dalam proses produksi. Pengembangan produk berbasis jipang juga dapat menjadi alternatif untuk mengurangi ketergantungan terhadap penjualan bahan pangan dalam bentuk segar. Melalui inovasi pengolahan, bahan lokal yang sebelumnya memiliki pemanfaatan terbatas dapat diarahkan menjadi produk pangan dengan karakteristik berbeda dan lebih menarik. Pengembangan olahan jipang sebelumnya juga menunjukkan bahwa inovasi dapat dikombinasikan dengan perbaikan kemasan dan strategi pemasaran untuk meningkatkan daya tarik produk kepada konsumen (Hartawaty & Agustia, 2022).

Pengembangan produk pangan berbasis bahan lokal memiliki hubungan erat dengan upaya meningkatkan nilai tambah komoditas yang dihasilkan masyarakat. Bahan pangan yang mudah mengalami penurunan kualitas ketika disimpan dalam bentuk segar membutuhkan alternatif pengolahan agar pemanfaatannya dapat berlangsung lebih panjang. Proses pengolahan dapat menghasilkan produk yang lebih praktis, memiliki karakteristik berbeda, serta berpotensi dipasarkan kepada konsumen yang lebih luas. Dalam kegiatan ekonomi desa, diversifikasi produk juga dapat menjadi sarana untuk mengembangkan keterampilan masyarakat melalui tahapan persiapan bahan, pengolahan, pengemasan, hingga pemasaran. Dengan demikian, inovasi pangan tidak hanya menghasilkan bentuk produk baru, tetapi juga menciptakan proses pembelajaran ekonomi bagi masyarakat. Pengembangan olahan berbasis komoditas lokal dapat menjadi salah satu strategi untuk meningkatkan nilai ekonomi sekaligus mendukung keberlanjutan usaha masyarakat (Julita et al., 2024).

Inovasi produk menjadi unsur penting dalam pengembangan usaha pangan karena mampu menciptakan pembeda antara produk yang dihasilkan masyarakat dengan produk sejenis di pasaran. Inovasi dapat dilakukan melalui pengembangan bahan, cita rasa, bentuk, tekstur, ukuran, kemasan, identitas produk, hingga cara pemasaran. Produk lokal yang memiliki karakteristik khusus dapat dikembangkan secara lebih menarik apabila proses inovasinya disesuaikan dengan kebutuhan dan preferensi konsumen. Dalam konteks pemberdayaan masyarakat, inovasi juga memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk meningkatkan kreativitas dan keterampilan dalam mengelola sumber daya yang tersedia. Kemampuan menghasilkan produk dengan karakter yang berbeda dapat membuka ruang bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha secara bertahap. Oleh sebab itu, pengembangan produk pangan lokal perlu diarahkan pada inovasi yang realistis, mudah diterapkan, dan memiliki peluang keberlanjutan (Aprilény et al., 2022).

Diversifikasi pangan melalui pengolahan bahan lokal juga dapat mendukung terciptanya kegiatan ekonomi baru di tingkat masyarakat desa. Komoditas yang sebelumnya hanya digunakan untuk kebutuhan rumah tangga atau dijual dalam kondisi segar dapat dikembangkan menjadi produk olahan yang lebih praktis dan memiliki nilai jual. Proses tersebut membutuhkan keterlibatan masyarakat dalam menentukan bentuk produk, teknik pengolahan, kualitas bahan, kemasan, serta strategi pemasaran yang sesuai. Pengembangan produk olahan juga dapat memberikan peluang bagi masyarakat untuk mengenalkan potensi desa kepada konsumen di luar wilayahnya. Selain menghasilkan produk, kegiatan diversifikasi dapat menjadi media pembelajaran mengenai pengelolaan usaha, pengendalian kualitas, dan pengembangan identitas produk. Dengan adanya inovasi yang berkelanjutan, potensi pangan lokal dapat diarahkan menjadi bagian dari kegiatan ekonomi produktif yang memberikan manfaat bagi masyarakat (Rahman et al., 2024).

Desa Sempajaya, Kabupaten Karo, memiliki peluang untuk mengembangkan potensi pangan lokal melalui inovasi pengolahan jipang menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Salah satu alternatif yang dapat dikembangkan adalah abon jipang, yaitu produk olahan yang memberikan bentuk pemanfaatan berbeda dari konsumsi jipang sebagai sayuran. Pengembangan abon jipang dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat dapat menjadi sarana untuk mengenalkan teknik pengolahan, meningkatkan kreativitas, serta membuka wawasan mengenai peluang usaha berbasis bahan lokal. Produk tersebut juga dapat dikembangkan melalui penyempurnaan cita rasa, tekstur, kemasan, identitas merek, dan strategi pemasaran agar memiliki daya tarik yang lebih luas. Dengan demikian, inovasi abon jipang di Desa Sempajaya tidak hanya diarahkan untuk menghasilkan produk pangan baru, tetapi juga sebagai

upaya memanfaatkan potensi lokal dalam mendukung pemberdayaan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan (Sari & Hidayat, 2024).

2. TINJAUAN TEORITIS

Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat

Pemberdayaan ekonomi masyarakat merupakan proses yang diarahkan untuk meningkatkan kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan potensi yang dimiliki menjadi kegiatan yang bernilai ekonomi. Pemberdayaan dapat dilakukan melalui peningkatan keterampilan, pemberian pengetahuan, serta pendampingan dalam mengembangkan produk lokal. Melalui proses tersebut, masyarakat tidak hanya menjadi penerima manfaat, tetapi juga terlibat dalam menghasilkan dan mengembangkan produk secara langsung. Kegiatan pengolahan bahan pangan lokal menjadi produk baru dapat menjadi salah satu bentuk pemberdayaan yang mendorong peningkatan keterampilan sekaligus peluang ekonomi masyarakat (Fuadi et al., 2025).

Inovasi Produk

Inovasi produk merupakan upaya menciptakan atau mengembangkan produk agar memiliki karakteristik dan nilai yang lebih sesuai dengan kebutuhan pasar. Inovasi dapat dilakukan melalui perubahan bentuk, variasi, bahan, maupun cara penyajian suatu produk. Bagi pelaku usaha, inovasi menjadi salah satu bagian penting karena produk yang terus dikembangkan memiliki peluang untuk memberikan pembeda dibandingkan produk lainnya. Inovasi produk juga ditemukan memiliki hubungan dengan peningkatan daya saing UMKM sehingga pengembangan produk perlu dilakukan secara berkelanjutan (Dewi et al., 2022).

Diversifikasi Produk Pangan

Diversifikasi produk pangan merupakan kegiatan mengembangkan satu bahan baku menjadi berbagai bentuk produk yang berbeda. Strategi ini dapat memberikan alternatif pemanfaatan bahan lokal sekaligus meningkatkan nilai tambah dari komoditas yang tersedia. Dalam konteks masyarakat desa, diversifikasi dapat menjadi peluang untuk mengembangkan bahan pangan yang sebelumnya hanya digunakan untuk kebutuhan rumah tangga menjadi produk yang memiliki potensi ekonomi. Pengolahan labu siam menjadi berbagai produk menunjukkan bahwa diversifikasi dapat menjadi sarana untuk menciptakan peluang usaha berbasis sumber daya lokal (Listiana et al., 2023).

Labu Jipang sebagai Potensi Bahan Lokal

Labu jipang atau labu siam merupakan bahan pangan yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar berbagai produk olahan. Pemanfaatannya sebagai bahan baku produk inovatif

memungkinkan masyarakat mengembangkan bentuk konsumsi yang berbeda dari penggunaan sehari-hari. Pengembangan tersebut juga dapat meningkatkan nilai ekonomi bahan melalui proses pengolahan dan pengemasan yang lebih baik. Pemanfaatan labu jipang sebagai bahan dasar produk olahan menunjukkan bahwa komoditas lokal dapat dikembangkan menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi (Hartawaty & Agustia, 2022).

Nilai Tambah Produk

Nilai tambah produk dapat diperoleh ketika bahan pangan mengalami proses pengolahan sehingga memiliki bentuk, fungsi, atau nilai jual yang berbeda dari bahan awalnya. Pengolahan tersebut memungkinkan bahan lokal memiliki manfaat ekonomi yang lebih luas dibandingkan ketika hanya dijual dalam bentuk mentah. Proses diversifikasi juga dapat menghasilkan produk yang lebih mudah dipasarkan dan memiliki daya tarik tersendiri bagi konsumen. Dengan demikian, pengolahan bahan pangan lokal menjadi produk baru dapat menjadi salah satu strategi untuk meningkatkan nilai jual komoditas masyarakat (Rahman et al., 2024).

Pengembangan Produk Unggulan Desa

Produk unggulan desa dapat dikembangkan dengan memanfaatkan sumber daya yang tersedia dan memiliki potensi untuk menjadi ciri khas wilayah. Pengembangan produk berbasis bahan lokal dapat memberikan peluang bagi masyarakat untuk membangun kegiatan ekonomi yang sesuai dengan karakteristik daerahnya. Inovasi juga diperlukan agar produk yang dihasilkan tidak berhenti pada pemanfaatan bahan lokal, tetapi dapat dikembangkan menjadi produk yang memiliki daya tarik dan nilai ekonomi. Pengembangan produk unggulan berbasis labu siam menunjukkan bahwa potensi lokal dapat diarahkan menjadi bagian dari kegiatan pemberdayaan masyarakat desa (Julita et al., 2024).

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif yang diarahkan untuk menggambarkan pelaksanaan pemberdayaan masyarakat melalui inovasi pengolahan jipang menjadi abon di Desa Sempajaya. Pendekatan ini digunakan untuk memperoleh gambaran mengenai pemanfaatan bahan pangan lokal, proses pengembangan produk, serta keterlibatan masyarakat dalam kegiatan pemberdayaan. Data dalam penelitian disusun berdasarkan kegiatan dan dokumentasi yang berkaitan dengan pengembangan produk abon jipang.

Pelaksanaan kegiatan pemberdayaan dilakukan dengan memberikan pengenalan mengenai potensi jipang sebagai bahan pangan yang dapat dikembangkan menjadi produk bernilai tambah. Selanjutnya, masyarakat diberikan pemahaman mengenai inovasi pengolahan dan diarahkan untuk terlibat dalam pengembangan produk. Model kegiatan semacam ini

sejalan dengan program pemberdayaan yang menggunakan sosialisasi, pelatihan, praktik, dan evaluasi untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah labu siam menjadi produk pangan (Fuadi et al., 2025).

Data kegiatan kemudian dianalisis secara deskriptif dengan menguraikan tahapan pelaksanaan, bentuk keterlibatan masyarakat, hasil inovasi produk, serta potensi pengembangannya sebagai produk unggulan desa. Dokumentasi kegiatan digunakan sebagai pendukung untuk menggambarkan proses pemberdayaan yang telah dilakukan. Hasil analisis selanjutnya disajikan dalam bentuk uraian agar dapat menunjukkan keterkaitan antara pemanfaatan jipang, inovasi produk abon, dan peluang peningkatan nilai ekonomi masyarakat.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemanfaatan Jipang sebagai Potensi Lokal Desa

Jipang merupakan salah satu bahan pangan yang dapat dikembangkan menjadi produk olahan dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi. Pemanfaatannya tidak harus terbatas sebagai bahan makanan sehari-hari, tetapi dapat dikembangkan melalui berbagai bentuk inovasi dan diversifikasi. Dalam kegiatan pemberdayaan di Desa Sempajaya, jipang diarahkan sebagai bahan dasar untuk menghasilkan produk abon yang memiliki bentuk pemanfaatan berbeda. Pengembangan produk berbahan jipang menunjukkan bahwa komoditas tersebut memiliki peluang untuk diolah menjadi produk yang lebih beragam dan memiliki nilai jual lebih tinggi (Hartawaty & Agustia, 2022).



Gambar 1. Dokumentasi Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat Desa Sempajaya.

Berdasarkan Gambar 1, terlihat masyarakat mengikuti kegiatan pemberdayaan secara bersama-sama. Keterlibatan peserta menunjukkan bahwa kegiatan tidak hanya berorientasi pada pengenalan produk, tetapi juga memberikan ruang bagi masyarakat untuk mengenal potensi bahan pangan yang tersedia di lingkungan mereka. Pemanfaatan jipang sebagai bahan dasar abon menjadi salah satu bentuk pengembangan potensi lokal yang dapat diperkenalkan

kepada masyarakat. Dengan adanya kegiatan tersebut, masyarakat memperoleh gambaran bahwa bahan pangan lokal dapat dikembangkan menjadi produk yang memiliki peluang ekonomi.

Pelaksanaan Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat

Pelaksanaan kegiatan pemberdayaan dilakukan dengan memberikan pengenalan mengenai pemanfaatan jipang sebagai bahan dasar produk olahan. Kegiatan diarahkan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai peluang diversifikasi bahan pangan sehingga masyarakat dapat melihat alternatif pemanfaatan jipang di luar penggunaan yang umum. Pemberdayaan juga memberikan kesempatan kepada peserta untuk mengenal proses pengembangan produk melalui kegiatan yang dilakukan secara bersama-sama. Kegiatan pelatihan pengolahan bahan pangan lokal menunjukkan bahwa pemberian edukasi dan praktik dapat membantu meningkatkan pengetahuan serta kemampuan masyarakat dalam menghasilkan produk yang lebih beragam (Anwar et al., 2022).



Gambar 2. Keterlibatan Masyarakat dalam Kegiatan Pemberdayaan.

Berdasarkan Gambar 2, terlihat masyarakat berkumpul dan mengikuti kegiatan secara bersama-sama. Dokumentasi tersebut menunjukkan adanya partisipasi masyarakat dalam kegiatan yang dilaksanakan di Desa Sempajaya. Keterlibatan masyarakat menjadi bagian penting dalam pemberdayaan karena pengetahuan mengenai inovasi produk diharapkan dapat diterapkan kembali setelah kegiatan selesai. Dengan demikian, kegiatan tidak hanya menghasilkan dokumentasi atau produk, tetapi juga memberikan pengalaman kepada masyarakat mengenai pemanfaatan potensi lokal untuk mendukung kegiatan ekonomi.

Inovasi Pengolahan Jipang Menjadi Abon

Inovasi pengolahan jipang menjadi abon merupakan bentuk diversifikasi produk yang memberikan alternatif baru dalam pemanfaatan bahan pangan lokal. Pengembangan tersebut membuat jipang memiliki bentuk pemanfaatan yang berbeda dibandingkan ketika hanya digunakan sebagai bahan sayuran. Produk abon juga dapat dikembangkan sebagai makanan olahan yang memiliki karakter tersendiri sehingga berpotensi untuk diperkenalkan kepada

konsumen. Pengembangan produk berbahan labu siam melalui inovasi pengolahan sebelumnya menunjukkan bahwa diversifikasi dapat menjadi sarana untuk menghasilkan produk baru sekaligus membuka peluang usaha masyarakat (Fuadi et al., 2022).



Gambar 3. Dokumentasi Kegiatan Pengembangan Inovasi Produk.

Berdasarkan Gambar 3, kegiatan memperlihatkan masyarakat yang terlibat dalam program pemberdayaan berbasis potensi lokal. Dokumentasi tersebut menjadi bagian dari bukti pelaksanaan kegiatan pengembangan inovasi produk di Desa Sempajaya. Pengolahan jipang menjadi abon diharapkan dapat memberikan alternatif baru bagi masyarakat dalam memanfaatkan komoditas lokal. Inovasi tersebut juga dapat menjadi dasar untuk mengembangkan produk lain apabila masyarakat ingin melakukan diversifikasi lebih lanjut.

Peningkatan Keterampilan dan Kreativitas Masyarakat

Kegiatan pemberdayaan memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk memperoleh pengetahuan dan pengalaman dalam mengembangkan bahan pangan lokal menjadi produk yang lebih inovatif. Peningkatan keterampilan tidak hanya berkaitan dengan kemampuan mengolah bahan, tetapi juga kemampuan melihat peluang dari bahan yang tersedia di sekitar. Masyarakat dapat terdorong untuk mengembangkan ide usaha berdasarkan potensi yang mereka miliki sehingga kegiatan pemberdayaan memiliki manfaat yang lebih luas. Pelatihan pengolahan bahan pangan kepada masyarakat dapat menjadi sarana untuk meningkatkan keterampilan sekaligus mendorong munculnya peluang kewirausahaan (Fiorentina et al., 2023).

Kreativitas masyarakat juga dapat dikembangkan melalui variasi produk, rasa, bentuk kemasan, dan cara memperkenalkan produk kepada konsumen. Abon jipang yang dikembangkan dalam kegiatan ini dapat menjadi produk awal yang selanjutnya masih memungkinkan untuk diperbaiki dan dikembangkan. Dengan adanya kreativitas tersebut, masyarakat tidak hanya menerima satu bentuk produk, tetapi dapat memikirkan kemungkinan pengembangan produk berdasarkan kebutuhan pasar. Pengembangan keterampilan secara

berkelanjutan menjadi penting agar hasil kegiatan pemberdayaan dapat memberikan manfaat dalam jangka yang lebih panjang.

Peningkatan Nilai Tambah dan Potensi Ekonomi

Pengolahan jipang menjadi abon memberikan nilai tambah karena bahan pangan lokal mengalami perubahan menjadi produk dengan bentuk dan karakter yang berbeda. Nilai tambah tersebut dapat diperkuat melalui pengembangan kualitas produk, kemasan, dan identitas yang jelas. Pemberian label pada produk juga penting karena dapat memberikan informasi kepada konsumen sekaligus membantu membangun identitas produk. Kegiatan pengembangan UMKM pangan melalui pelabelan dan diversifikasi menunjukkan bahwa peningkatan kemampuan dalam pengembangan produk dapat membuka peluang yang lebih besar bagi peningkatan pendapatan pelaku usaha (Anwar et al., 2022).

Selain pengolahan dan kemasan, pemasaran menjadi bagian yang perlu diperhatikan agar abon jipang dapat dikenal oleh konsumen. Pemanfaatan media digital dapat menjadi alternatif untuk memperluas jangkauan pemasaran karena produk dapat diperkenalkan melalui berbagai platform tanpa hanya mengandalkan penjualan secara langsung. Strategi tersebut dapat dikombinasikan dengan pengembangan inovasi produk agar konsumen memiliki alasan untuk mengenal dan mencoba produk yang ditawarkan. Pendampingan pengembangan inovasi produk yang disertai pemanfaatan digital marketing pada UMKM makanan menunjukkan bahwa kedua aspek tersebut dapat digunakan sebagai upaya mendukung peningkatan penjualan (Fakhriyyah et al., 2022).

Abon Jipang sebagai Produk Unggulan Desa

Abon jipang memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai salah satu produk unggulan Desa Sempajaya karena memanfaatkan bahan yang berasal dari potensi lokal. Pengembangan produk unggulan membutuhkan proses yang berkelanjutan agar produk tidak hanya dihasilkan dalam satu kegiatan, tetapi dapat terus diperbaiki dan diperkenalkan kepada masyarakat yang lebih luas. Produk juga perlu memiliki kualitas, kemasan, serta identitas yang dapat membedakannya dari produk sejenis. Pengembangan produk berbasis potensi lokal menunjukkan bahwa inovasi terhadap komoditas pangan dapat diarahkan menjadi produk unggulan sekaligus meningkatkan nilai ekonomi masyarakat (Julita et al., 2024).



Gambar 4. Dokumentasi Akhir Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat Desa Sempajaya.

Berdasarkan Gambar 4, terlihat dokumentasi masyarakat yang mengikuti kegiatan secara bersama-sama pada akhir kegiatan. Foto tersebut menunjukkan adanya kebersamaan antara pelaksana kegiatan dan masyarakat sebagai bagian dari proses pemberdayaan. Dokumentasi ini memperlihatkan bahwa pengembangan abon jipang tidak hanya berkaitan dengan produk, tetapi juga dengan keterlibatan masyarakat dalam memanfaatkan potensi lokal. Ke depan, produk tersebut masih dapat dikembangkan melalui peningkatan kualitas, kemasan, pemasaran, dan variasi produk.

Pengembangan produk secara bertahap juga dapat diarahkan untuk meningkatkan peluang penjualan. Diversifikasi dapat memberikan pilihan produk yang lebih beragam sehingga masyarakat memiliki kesempatan untuk menyesuaikan produk dengan kebutuhan konsumen. Pengalaman pengembangan produk UMKM melalui diversifikasi menunjukkan bahwa inovasi produk dapat berkontribusi terhadap peningkatan penjualan dan mendukung perkembangan ekonomi mitra usaha (Maulana et al., 2024).

5. KESIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan ekonomi masyarakat di Desa Sempajaya menunjukkan bahwa jipang atau labu siam memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk pangan yang lebih inovatif dan bernilai tambah. Pemanfaatan jipang yang selama ini dapat digunakan sebagai bahan pangan sehari-hari dapat diperluas melalui proses diversifikasi menjadi produk abon. Inovasi tersebut memberikan alternatif pemanfaatan bahan pangan lokal dengan bentuk produk yang berbeda sekaligus membuka peluang bagi masyarakat untuk mengenal pengembangan usaha berbasis potensi yang tersedia di lingkungan desa. Kegiatan pemberdayaan juga menjadi sarana untuk memperkenalkan pentingnya kreativitas dalam mengolah bahan lokal agar tidak hanya digunakan dalam bentuk konsumsi sehari-hari, tetapi dapat diarahkan menjadi produk yang memiliki peluang untuk dikembangkan secara ekonomi. Pengolahan bahan lokal menjadi

produk inovatif sejalan dengan berbagai kegiatan pemberdayaan yang menunjukkan bahwa labu siam dapat dikembangkan menjadi beragam produk pangan dengan nilai tambah yang lebih tinggi.

Inovasi pengolahan jipang menjadi abon dapat menjadi salah satu alternatif dalam pengembangan produk unggulan Desa Sempajaya. Produk tersebut memiliki peluang untuk dikembangkan lebih lanjut melalui peningkatan kualitas bahan dan cita rasa, pengembangan ukuran serta desain kemasan, pemberian identitas atau merek produk, dan penyusunan strategi pemasaran yang sesuai dengan karakteristik konsumen. Pengembangan secara berkelanjutan diperlukan agar abon jipang tidak berhenti sebagai hasil dari satu kegiatan pemberdayaan, tetapi dapat diarahkan menjadi produk yang memiliki keberlanjutan usaha dan mampu bersaing dengan produk pangan lainnya. Selain itu, masyarakat dapat mengembangkan variasi produk maupun rasa sesuai dengan kebutuhan pasar sehingga pemanfaatan jipang memiliki ruang pengembangan yang lebih luas. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya menekankan pada pengolahan jipang menjadi abon, tetapi juga memperkenalkan pola pemanfaatan potensi lokal melalui inovasi, diversifikasi, dan pengembangan produk yang dapat mendukung pemberdayaan ekonomi masyarakat Desa Sempajaya.

REFERENSI

- Abdul, I., Selvi, & Payu, B. R. (2026). Pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui inovasi produk olahan pisang dan pemasaran digital di Desa Haya-Haya. *GANESHA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 118–124. <https://doi.org/10.36728/ganesha.v6i1.5662>
- Anwar, K., Nuraelah, A., Hamidatun, H., Zahraningrum, W., & Suhaila, S. (2022). Pembuatan produk UMKM bergizi melalui pelabelan dan diversifikasi produk pelaku UMKM, Kelurahan Cipedak, Jakarta Selatan. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 2(1), 369–376. <https://doi.org/10.54082/jamsi.249>
- Aprilény, I., Syahra, A., & Emarawati, J. A. (2022). Pengaruh orientasi kewirausahaan, inovasi produk dan dukungan partner terhadap keunggulan bersaing pada masa pandemi COVID-19: Studi kasus UMKM makanan dan minuman di Kota Bekasi. *Prosiding Simposium Nasional Manajemen dan Bisnis*, 1, 32–43. <https://doi.org/10.29407/e9447d41>
- Damayanti, R., Hidayanti, E. I., & Arif, S. (2022). Peningkatan keunggulan bersaing melalui strategi diferensiasi produk, inovasi produk terhadap kinerja pemasaran pada produk UMKM jenis pangan Kota Ternate. *Eqien: Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 9(2), 429–439. <https://doi.org/10.34308/eqien.v9i2.418>
- Dewi, L. K. C., Antari, S., & Kartika Yuni, H. (2022). Peran inovasi produk dalam memediasi pengaruh entrepreneurial marketing terhadap daya saing UMKM di Desa Petak Gianyar Bali. *Jurnal Bisnis dan Kewirausahaan*, 18(2), 94–101. <https://doi.org/10.31940/jbk.v18i2.94-101>

- Fakhriyyah, D. D., Susanti, Y., & Laili, S. S. (2022). Pengembangan inovasi produk dan penggunaan digital marketing sebagai upaya peningkatan penjualan UMKM makanan. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 3(1), 9–16. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v3i1.13198>
- Fiorentina, Y., Nurkholis, K. M., Emilda, E., & Shafiera, S. (2023). Pemberdayaan wanita tani melalui pelatihan pengolahan singkong untuk meningkatkan potensi wirausaha. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(5), [4939–4946](https://doi.org/10.31764/jmm.v7i5.17539). <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i5.17539>
- Fuadi, A., Syahputra, B. A., Putra, T. M., Erlita, A., Defia, E., Lisa, E., & Novita, J. (2025). Peningkatan keterampilan ibu rumah tangga melalui pengolahan daun dan labu siam (*Sechium edule*) menjadi produk krispi. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 9(2), 875–882. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v9i2.29066>
- Fuadi, S. I., Chilwasesa, F. F., Setyawan, R., Hidayat, A. S., Khasanah, A., Zulfani, S. A., Pangestuti, A. E., Nurmallasari, A. A., Fathiyah, L., Shofana, E. M., & Khafidoh, O. (2022). Inovasi produk labu siam terhadap peluang usaha Desa Butuh Kidul Wonosobo. *Nusantara: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(3), 74–82. <https://doi.org/10.55606/nusantara.v2i3.262>
- Hartawaty, D. A., & Agustia, N. Z. B. (2022). Inovasi labu jipang menjadi produk bernilai jual tinggi pada UMKM Uliq Food. *Jurnal Vokasi*, 6(3), 172–179. <https://doi.org/10.30811/vokasi.v6i3.2644>
- Julita, U., Msa'adah, M., Supriatna, A., & Darniwa, A. V. (2024). Inovasi produk unggulan desa berbasis potensi lokal labu siam (*Sechium edule*) di wilayah pemberdayaan Desa Cipaganti, Kabupaten Garut. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, 13(1), 26–35. <https://doi.org/10.24198/dharmakarya.v13i1.46892>
- Kamarudin, A. P., Diana, R., Erna, E., Dewi, R., Amru Bin AS, Fachri, H., Hidayah, I., Amiruddin, A., Surahman, B., Ananda, R., & Amna, A. (2025). Pemberdayaan masyarakat melalui inovasi dan bisnis pengolahan labu siam (*Sechium edule*) kriuk di Desa Mendale, Kebayakan, Aceh Tengah. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 9(3), 1869–1879. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v9i3.31358>
- Listiana, I., Ayuningtyas, S., Sutiana, S., Haryani, P. D., Nathaniela, D. M., Saputro, C. H., Khoirunnisa, I., & Wirayudha, R. (2023). Pelatihan pembuatan selai dari labu siam (*Sechium edule* (Jacq.) Sw.) sebagai upaya peningkatan nilai tambah dan ide wirausaha di Desa Tapak Siring. *BUGUH: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(2), 159–164. <https://doi.org/10.23960/buguh.v3n2.2049>
- Maulana, A. H., Dinor, M. M., Prihandini, Y. A., & Humairah, N. (2024). Penerapan IPTEK dalam upaya *scale up* penjualan UMKM brownies melalui diversifikasi produk bunga telang (*Clitoria ternatea* L.). *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 1946–1950. <https://doi.org/10.31949/jb.v5i3.9076>
- Rahman, M. Z., Herlina, N., & Puspitasari, E. (2024). Diversifikasi produk ubi jalar dalam upaya peningkatan nilai jual bahan pangan lokal di Kabupaten Ciamis. *Abdimas Galuh*, 6(2), 1358–1364. <https://doi.org/10.25157/ag.v6i2.15030>