



PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA MARIO MELALUI INOVASI PRODUK TAPAI DAN ES CREAM TAPAI UBI KAYU

Astrina Nur Inayah^{*1}, Rukmelia Rukmelia², Iranita Haryono³, Erwinsyah⁴

^{1,2,3,4} Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang, Sidenreng Rappang, Indonesia

*Corresponding Author: astrinanurinayah16@gmail.com

Info Article	
Received :	
02 April 2026	
Revised :	
01 Mei 2026	
Accepted :	
03 Juni 2026	
Publication :	
30 Juni 2026	
Keywords:	
Training, Product Innovation, Land Products	
Kata Kunci:	
Pelatihan, Inovasi Produk, Hasil Lahan	
Licensed Under a	
Creative Commons	
Attribution 4.0	
International	
License	
	
	Abstract: <i>Water spinach (Ipomoea aquatica) is a fast-growing leafy vegetable with high nutritional value, making it a potential source of local food and a means to increase household income. This community service was conducted by the lecturers of the Faculty of Agriculture, Universitas Muhammadiyah Buton, together with students, aiming to enhance the technical and managerial capacity of the community in hydroponic water spinach cultivation in Desa Karae. The implementation method applied a participatory approach through Participatory Rural Appraisal (PRA), interactive extension, technical demonstrations, and continuous mentoring. Observations revealed that the rocky and less fertile land conditions can be addressed using a simple hydroponic system based on PVC/net pot and rockwool media. This holistic and participatory approach improved community knowledge, skills, and awareness in utilizing home gardens as food and income sources while promoting self-reliance and the replication of hydroponic farming independently.</i> Abstrak: Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk melakukan penyuluhan dan pendampingan hidroponik kangkung untuk meningkatkan ekonomi rumah tangga dalam menjaga kualitas pangan lokal. Kangkung (<i>Ipomoea aquatica</i>) merupakan sayuran daun bernilai gizi tinggi dan cepat panen, sehingga memiliki potensi sebagai sumber pangan lokal sekaligus komoditas yang dapat menambah pendapatan rumah tangga. Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan oleh tim dosen Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Buton bersama mahasiswa di Desa Karae. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan partisipatif melalui <i>Participatory Rural Appraisal (PRA)</i>, penyuluhan interaktif, demonstrasi teknis, dan pendampingan berkelanjutan. Hasil kegiatan pengabdian masyarakat menunjukkan bahwa kegiatan penyuluhan dan pendampingan hidroponik kangkung di Desa Karae efektif meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran masyarakat terkait pemanfaatan pekarangan sebagai sumber pangan dan ekonomi rumah tangga. Melalui pendekatan partisipatif melalui PRA dan perencanaan bersama memastikan program sesuai dengan potensi lokal serta demonstrasi teknis dan pendampingan berkelanjutan memperkuat keterampilan praktis, manajemen usaha, dan kepercayaan diri masyarakat

PENDAHULUAN

Ubi kayu merupakan salah satu komoditas pangan lokal yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi berbagai produk olahan bernilai tambah. Selain berfungsi sebagai sumber pangan alternatif, ubi kayu juga memiliki prospek ekonomi yang tinggi apabila diolah menjadi produk inovatif yang memiliki daya saing di pasar. Desa Mario merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi produksi ubi kayu yang cukup melimpah, namun pemanfaatannya masih didominasi dalam bentuk penjualan bahan mentah atau produk olahan sederhana sehingga nilai tambah yang diperoleh masyarakat relatif rendah. Oleh karena itu, diversifikasi produk melalui pengolahan ubi kayu menjadi tapai dan es cream tapai ubi kayu menjadi salah satu strategi dalam meningkatkan nilai ekonomi komoditas lokal sekaligus memperkuat pemberdayaan masyarakat berbasis potensi desa (Hayati et al., 2024; Tumanggor *et al*, 2025).

Diversifikasi hasil pertanian melalui inovasi produk telah terbukti mampu meningkatkan pendapatan masyarakat dan memperluas peluang usaha berbasis sumber daya lokal. Inayah et al. (2024) menjelaskan bahwa inovasi pengolahan hasil pertanian menjadi produk pangan bernilai ekonomi dapat mendukung pengembangan agroindustri pangan yang berkelanjutan. Selain meningkatkan nilai tambah produk, kegiatan pelatihan juga mampu meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan baku lokal menjadi produk yang lebih inovatif dan memiliki daya saing di pasar.

Kelompok Wanita Tani (KWT) Mario merupakan salah satu kelompok masyarakat yang aktif dalam kegiatan budidaya dan pengolahan hasil pertanian di Desa Mario. Kelompok ini memiliki potensi besar dalam mengembangkan usaha berbasis pangan lokal, khususnya melalui pemanfaatan ubi kayu menjadi produk tapai dan es cream tapai ubi kayu. Namun demikian, keterbatasan pengetahuan mengenai teknik pengolahan masih menjadi kendala dalam pengembangan usaha. Oleh karena itu, kegiatan pelatihan dan pendampingan menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan kapasitas anggota KWT Mario dalam menghasilkan produk yang berkualitas, aman dikonsumsi, dan bernilai jual tinggi (Margayaningsih, 2020; Nur *et al*, 2025). Pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan usaha berbasis potensi lokal merupakan salah satu strategi pembangunan ekonomi pedesaan yang berkelanjutan. Menurut Firdaus (2014), kewirausahaan sosial berperan penting dalam menciptakan nilai ekonomi sekaligus nilai sosial melalui pemanfaatan sumber daya lokal secara

produktif. Pendekatan ini mendorong masyarakat agar mampu mengembangkan usaha secara mandiri, meningkatkan kreativitas, serta memperluas kesempatan kerja di tingkat desa.

Berdasarkan hasil analisis situasi pada Kelompok Wanita Tani Mario, permasalahan utama yang dihadapi meliputi rendahnya nilai tambah produk ubi kayu, terbatasnya keterampilan dalam inovasi pengolahan pangan, serta belum optimalnya kemampuan pengemasan dan pemasaran produk. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini difokuskan pada pemberdayaan anggota Kelompok Wanita Tani Mario melalui pelatihan pembuatan tapai dan es cream tapai ubi kayu sebagai produk inovatif yang bernilai ekonomi dan berpotensi meningkatkan kesejahteraan masyarakat adalah sebagai berikut: (1). Aspek pengetahuan mitra : (a). Pemahaman tentang Potensi Ubi Kayu sebagai Produk Bernilai Tambah. Sebagian besar anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Mario masih memanfaatkan ubi kayu sebagai bahan pangan yang dijual dalam bentuk segar atau diolah secara sederhana untuk konsumsi rumah tangga. Kondisi tersebut menyebabkan nilai ekonomi ubi kayu belum dimanfaatkan secara optimal. Padahal, ubi kayu memiliki potensi untuk diolah menjadi berbagai produk inovatif seperti tapai dan es cream tapai yang memiliki nilai jual lebih tinggi serta mampu meningkatkan pendapatan masyarakat. Oleh karena itu, kegiatan pelatihan bertujuan meningkatkan pemahaman anggota KWT mengenai pentingnya diversifikasi produk berbasis ubi kayu sebagai upaya meningkatkan nilai tambah komoditas lokal dan kesejahteraan masyarakat (Hayati et al., 2024): (b) Pengetahuan tentang Teknik Pengolahan Tapih dan Es Cream Tapih Ubi Kayu.

Sebagian besar anggota KWT Mario masih memiliki keterbatasan dalam memahami teknik fermentasi ubi kayu, proses pembuatan es cream berbahan dasar tapai, serta standar keamanan pangan. Padahal, penguasaan teknik produksi yang baik akan menghasilkan produk yang berkualitas, aman dikonsumsi, memiliki cita rasa yang baik, serta memiliki daya simpan yang lebih lama. Oleh karena itu, pelatihan diberikan melalui demonstrasi dan praktik langsung agar peserta memahami tahapan produksi mulai dari pemilihan bahan baku, proses fermentasi, pengolahan es cream, hingga penyimpanan produk (Inayah et al., 2024; Hamka *et al*, 2025; Putra *et al*, 2026); (c). Pemahaman tentang Pengemasan dan Pemasaran Produk. Selain kemampuan produksi, anggota KWT Mario juga masih memiliki keterbatasan dalam pengemasan, pelabelan, serta strategi pemasaran produk. Sebagian besar produk hasil olahan masih dipasarkan secara konvensional sehingga jangkauan pemasarannya relatif terbatas. Melalui

pelatihan ini peserta diberikan pengetahuan mengenai desain kemasan, pemberian label produk, penentuan harga jual, serta pemanfaatan media sosial dan marketplace sebagai sarana promosi sehingga produk memiliki daya saing yang lebih tinggi (Hayati et al., 2024); (d). Pengetahuan tentang Kewirausahaan Berbasis Potensi Lokal. Keberhasilan usaha tidak hanya ditentukan oleh kemampuan memproduksi barang, tetapi juga oleh kemampuan mengelola usaha secara berkelanjutan.

Oleh karena itu, anggota KWT Mario diberikan pemahaman mengenai konsep kewirausahaan, pengelolaan usaha kecil, pelayanan konsumen, inovasi produk, dan pentingnya menjaga kualitas produk agar mampu bersaing di pasar. Pendekatan ini diharapkan mampu mendorong terbentuknya usaha rumah tangga berbasis ubi kayu yang berkelanjutan (Margayaningsih, 2020); (2) Aspek Keterampilan Mitra. (a). Keterampilan Membuat Tapai Ubi Kayu. Sebagian besar anggota KWT Mario belum memiliki keterampilan yang memadai dalam proses fermentasi ubi kayu. Pelatihan ini memberikan keterampilan mulai dari pemilihan ubi kayu yang berkualitas, proses pengukusan, pemberian ragi, teknik fermentasi, hingga penyimpanan sehingga dihasilkan tapai dengan cita rasa yang baik, tekstur yang sesuai, dan aman dikonsumsi (Inayah et al., 2024); (b). Keterampilan Membuat Es Cream Tapai Ubi Kayu. Inovasi utama dalam kegiatan ini adalah pembuatan es cream berbahan dasar tapai ubi kayu.

Peserta dilatih mengenai formulasi bahan, proses pencampuran, pengolahan adonan, pembekuan, hingga teknik penyajian produk. Keterampilan ini diharapkan mampu menghasilkan produk baru yang memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingkan tapai konvensional (Hayati et al., 2024; Hamka et al., 2025). (c). Keterampilan Pengemasan dan Pelabelan Produk. Produk yang berkualitas perlu didukung oleh kemasan yang menarik dan informatif. Oleh karena itu, peserta diberikan pelatihan mengenai teknik pengemasan yang higienis, desain label produk, pencantuman informasi komposisi, tanggal produksi, serta identitas usaha sehingga produk lebih menarik dan meningkatkan kepercayaan konsumen (Hayati et al., 2024); (d). Keterampilan Mengelola Usaha Kelompok. Pelatihan juga memberikan keterampilan mengenai pengelolaan usaha sederhana yang meliputi pencatatan biaya produksi, penentuan harga jual, pembagian tugas kelompok, pelayanan konsumen, serta evaluasi usaha. Keterampilan tersebut diharapkan mampu meningkatkan kemandirian anggota KWT Mario dalam mengembangkan usaha berbasis potensi lokal secara berkelanjutan (Firdaus, 2014).

Berbagai kegiatan pengabdian kepada masyarakat menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik memberikan dampak positif terhadap peningkatan keterampilan, produktivitas, dan keberlanjutan usaha masyarakat. Pelaksanaan pelatihan pembuatan tapai dan es cream tapai ubi kayu diharapkan mampu meningkatkan kemampuan anggota Kelompok Wanita Tani Mario dalam melakukan diversifikasi produk, menghasilkan produk yang memiliki daya saing, serta memperluas akses pemasaran. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis masyarakat, tetapi juga mendorong tumbuhnya jiwa kewirausahaan dan meningkatkan pendapatan keluarga melalui pemanfaatan potensi ubi kayu yang tersedia di Desa Mario

METODE PELAKSANAAN

Lokasi dan Mitra Pengabdian

Desa Mario merupakan salah satu desa yang berada di Kabupaten Sidenreng Rappang, Provinsi Sulawesi Selatan. Desa ini memiliki potensi pertanian yang cukup besar, terutama pada komoditas ubi kayu yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat sebagai sumber pangan dan pendapatan keluarga. Namun, pemanfaatan ubi kayu masih didominasi dalam bentuk penjualan bahan mentah sehingga nilai tambah yang diperoleh masyarakat relatif rendah. Mitra dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) Mario, yaitu kelompok masyarakat yang aktif dalam kegiatan budidaya tanaman pangan dan pengolahan hasil pertanian (Syahwa *et al*, 2025). Kelompok ini memiliki peran penting dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga melalui pengembangan usaha berbasis pangan lokal (Fauzan *et al*, 2023). Meskipun demikian, anggota kelompok masih menghadapi berbagai kendala, antara lain keterbatasan pengetahuan mengenai inovasi produk, teknik pengolahan pangan, pengemasan, pelabelan, serta pemasaran produk hasil olahan ubi kayu.

Kecamatan Kulo merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Sidenreng Rappang, yang terletak antara 3°48'25"- 3°51'55" Lintang Selatan dan 119°44'18"- 119°48'51" Bujur Timur dengan batas-batas sebagai berikut: sebelah utara Kabupaten Pinrang dan Kabupaten Enrekang, Sebelah Timur Kecamatan Panca Rijang, Sebelah Selatan Kecamatan Baranti. Luas wilayah Kecamatan Kulo tercatat 74,96 km² atau 3,98 % dari luas wilayah Kabupaten Sidenreng Rappang, yang terbagi dalam 6 desa. Secara umum pemanfaatan lahan di Kecamatan Kulo lebih banyak digunakan untuk lahan tanah kering (seperti perkebunan, pekarangan, kolam tambak, hutan dan lainnya)

dibanding lahan tanah sawah. Luas tanah kering pada tahun 2014 mencapai 2.512,53 Ha atau sekitar 33,68 persen dari luas lahan. Melalui kegiatan pengabdian ini diharapkan anggota KWT Mario mampu mengembangkan produk inovatif berupa tapai ubi kayu dan es cream tapai ubi kayu sebagai produk unggulan desa yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi dibandingkan produk konvensional.

Solusi yang Ditawarkan dan Sasaran

Kelompok Wanita Tani Mario berada di wilayah Desa Mario, Kecamatan Kulo, Kabupaten Sidenreng Rappang, merupakan salah satu kelompok pertanian yang terdiri dari wanita yang berfokus pada kegiatan pertanian atau agriculture. Kelompok wanita tani ini bertujuan untuk mengembangkan kegiatan pertanian, meningkatkan keterampilan wanita tani, meningkatkan produktivitas pertanian, dan mendukung pemberdayaan wanita dalam sektor pertanian. Metode pelaksanaan pengabdian masyarakat yang digunakan pada program ini adalah metode *Service Learning* (SL), yang dimaksudkan untuk menerapkan langsung ilmu pengetahuan selama proses pembelajaran dan menyediakannya bagi mitra untuk dapat memberikan dampak langsung bagi operasional masyarakat (Anastuti, 2023). Untuk mengatasi permasalahan yang dialami oleh mitra, maka solusi yang diberikan terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Uraian permasalahan, solusi, target luaran dan indikator capaian

N o	Uraian Permasalahan	Solusi	Target Luaran	Indikator Capaian
1	Kurangnya pemahaman anggota KWT mengenai potensi ubi kayu sebagai produk bernilai tambah.	Kurangnya pemahaman anggota KWT mengenai potensi ubi kayu sebagai produk bernilai tambah.	Kurangnya pemahaman anggota KWT mengenai potensi ubi kayu sebagai produk bernilai tambah.	Kurangnya pemahaman anggota KWT mengenai potensi ubi kayu sebagai produk bernilai tambah.
2	Keterbatasan keterampilan dalam pembuatan tapai dan es cream tapai ubi kayu.	Keterbatasan keterampilan dalam pembuatan tapai & es cream tapai ubi kayu.	Keterbatasan keterampilan dalam pembuatan tapai & es cream tapai ubi kayu.	Keterbatasan keterampilan dalam pembuatan tapai & es cream tapai ubi kayu.
3	Kurangnya kemampuan dalam pengemasan dan pelabelan produk.	Kurangnya kemampuan dalam pengemasan dan pelabelan produk.	Kurangnya kemampuan dalam pengemasan dan pelabelan produk.	Kurangnya kemampuan dalam pengemasan dan pelabelan produk.
4	Minimnya kemampuan pemasaran produk.	Minimnya kemampuan pemasaran produk.	Minimnya kemampuan pemasaran produk.	Minimnya kemampuan pemasaran produk.
5	Kurangnya kemampuan mengelola usaha.	Kurangnya kemampuan mengelola usaha.	Kurangnya kemampuan mengelola usaha.	Kurangnya kemampuan mengelola usaha.

Persiapan

Untuk memastikan keberhasilan kegiatan Pemberdayaan Masyarakat Desa Mario melalui Inovasi Produk Tapai dan Es Cream Tapai Ubi Kayu, dilakukan beberapa tahapan persiapan sebagai berikut:

1. Identifikasi Kebutuhan dan Permasalahan Mitra.

Tahap awal dilakukan melalui observasi lapangan, wawancara, dan diskusi dengan anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Mario untuk mengetahui tingkat pengetahuan, keterampilan, serta potensi yang dimiliki dalam pemanfaatan ubi kayu. Selain itu, dilakukan identifikasi terhadap berbagai kendala yang dihadapi, seperti keterbatasan pengetahuan mengenai teknik fermentasi tapai, pembuatan es cream berbahan dasar tapai ubi kayu, pengemasan produk, pelabelan, dan pemasaran digital. Tahap ini bertujuan agar materi pelatihan yang diberikan sesuai dengan kebutuhan masyarakat (Inayah et al., 2024; Hanafie *et al*, 2025).

2. Penyusunan Modul dan Materi Pelatihan.

Tim pengabdian menyusun modul pelatihan yang memuat materi mengenai diversifikasi produk pangan berbasis ubi kayu, teknik pembuatan tapai ubi kayu, pembuatan es cream tapai ubi kayu, sanitasi dan keamanan pangan, teknik pengemasan, pelabelan produk, serta strategi pemasaran digital. Modul juga dilengkapi dengan panduan praktik sehingga peserta dapat mengikuti seluruh tahapan pembuatan produk secara sistematis dan mudah dipahami (Hayati et al., 2024).

3. Persiapan Sarana dan Prasarana.

Persiapan dilakukan dengan menyediakan lokasi pelatihan yang mendukung proses pembelajaran dan praktik. Selain itu, disiapkan berbagai bahan dan peralatan yang diperlukan, antara lain ubi kayu, ragi tapai, susu cair, gula pasir, whipping cream, tepung maizena, cup kemasan, blender, kompor, panci, freezer, timbangan digital, alat pengemas, serta perlengkapan presentasi seperti LCD proyektor, laptop, dan jaringan internet untuk praktik pemasaran digital.

4. Koordinasi dengan Narasumber dan Mitra

Tim pengabdian melakukan koordinasi dengan Pemerintah Desa Mario, penyuluh pertanian, pendamping UMKM, dan pengurus KWT Mario untuk menentukan jadwal pelaksanaan, pembagian tugas, serta kesiapan peserta. Selain itu, narasumber yang memiliki kompetensi dalam bidang teknologi pengolahan pangan,

kewirausahaan, dan pemasaran digital diundang untuk memberikan materi sesuai dengan kebutuhan peserta (Inayah et al., 2024).

Langkah-Langkah Pelatihan Pemberdayaan Masyarakat Desa Mario melalui Inovasi Produk Tapai dan Es Cream Tapai Ubi Kayu

1. Pembukaan dan Sosialisasi Program

- Menyampaikan tujuan, manfaat, serta tahapan pelaksanaan kegiatan kepada peserta.
- Memperkenalkan tim pelaksana, narasumber, serta metode pelatihan yang akan diterapkan.
- Melakukan pre-test sederhana untuk mengetahui tingkat pengetahuan awal peserta mengenai pengolahan ubi kayu.

2. Penyuluhan Diversifikasi Produk Berbasis Ubi Kayu

- Menjelaskan potensi ekonomi ubi kayu sebagai komoditas unggulan desa.
- Menyampaikan manfaat diversifikasi produk pangan lokal dalam meningkatkan nilai tambah hasil pertanian.
- Memberikan materi mengenai keamanan pangan, sanitasi produksi, dan peluang pengembangan usaha berbasis pangan lokal.

3. Pelatihan Pembuatan Tapai Ubi Kayu

- Demonstrasi pemilihan bahan baku ubi kayu yang berkualitas.
- Praktik proses pengupasan, pencucian, pengukusan, pendinginan, pemberian ragi, fermentasi, hingga penyimpanan tapai.
- Menjelaskan faktor-faktor yang memengaruhi keberhasilan proses fermentasi sehingga menghasilkan tapai dengan cita rasa dan kualitas yang baik.

4. Pelatihan Pembuatan Es Cream Tapai Ubi Kayu

- Demonstrasi pencampuran bahan baku es cream.
- Praktik pembuatan adonan, proses homogenisasi, pembekuan, dan penyajian produk.
- Memberikan inovasi variasi rasa dan teknik penyajian agar produk memiliki daya tarik bagi konsumen.

5. Pelatihan Pengemasan, Pelabelan, dan Branding Produk

- Memberikan materi mengenai teknik pengemasan yang higienis dan menarik.
- Membimbing peserta dalam membuat label produk yang memuat nama produk, komposisi, tanggal produksi, dan identitas produsen.

- Menjelaskan pentingnya branding sebagai upaya meningkatkan daya saing produk.

6. Pelatihan Pemasaran Digital dan Manajemen Usaha

- Memberikan pelatihan penggunaan media sosial seperti WhatsApp Business, Facebook, Instagram, dan TikTok sebagai media promosi.
- Memperkenalkan pemasaran melalui marketplace.
- Melatih peserta menyusun pencatatan keuangan sederhana, menghitung biaya produksi, menentukan harga jual, serta menghitung keuntungan usaha.

7. Diskusi, Evaluasi, dan Pendampingan

- Melaksanakan sesi diskusi mengenai kendala yang dihadapi peserta selama praktik.
- Melakukan evaluasi melalui observasi keterampilan dan post-test.
- Memberikan pendampingan lanjutan kepada peserta yang akan mengembangkan usaha berbasis tapai dan es cream tapai ubi kayu.
- Menyusun rencana tindak lanjut bersama KWT Mario agar usaha dapat berkembang secara berkelanjutan.

Melalui tahapan pelaksanaan tersebut diharapkan anggota Kelompok Wanita Tani Mario mampu menghasilkan produk tapai dan es cream tapai ubi kayu yang berkualitas, memiliki daya saing, serta mampu meningkatkan pendapatan keluarga melalui pemanfaatan potensi lokal desa.

Pelaksanaan kegiatan

Penyuluhan tentang diversifikasi produk pangan lokal dalam menunjang inovasi inovasi produk pengolahan hasil lahan dan limbah organik tanggal 4 September 2025. Pelatihan pembuatan tapai dan es cream tapai ubi kayu pada Tabel 2.

Tabel 2. Uraian permasalahan, tahapan kegiatan dan partisipasi mitra

No	Permasalahan	Tahapan Kegiatan	Partisipasi Mitra
1	Kurangnya pemahaman anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Mario mengenai potensi ubi kayu sebagai bahan baku produk inovatif yang memiliki nilai tambah ekonomi.	Penyuluhan dan sosialisasi mengenai diversifikasi produk pangan berbasis ubi kayu, manfaat fermentasi tapai, potensi pengembangan es cream tapai ubi kayu, serta peluang usaha berbasis pangan lokal.	Mengikuti penyuluhan, berdiskusi aktif, menyampaikan permasalahan yang dihadapi dalam pemanfaatan ubi kayu, serta mengikuti kegiatan pre-test dan post-test.
2	Keterbatasan keterampilan anggota KWT dalam mengolah ubi kayu menjadi produk tapai dan	Demonstrasi dan praktik langsung pembuatan tapai ubi kayu, pembuatan es cream tapai ubi kayu, penerapan	Berpartisipasi aktif dalam seluruh praktik pembuatan produk, melakukan fermentasi tapai, membuat es cream

	es cream tapai ubi kayu yang berkualitas.	sanitasi pangan, teknik pengemasan, dan pelabelan produk.	tapai ubi kayu, serta mempraktikkan kembali teknik yang telah diajarkan secara mandiri.
3	Minimnya pengetahuan mengenai strategi pemasaran, branding produk, dan manajemen usaha berbasis pangan lokal.	Pelatihan pemasaran digital melalui media sosial dan marketplace, penyusunan desain kemasan, branding produk, pencatatan keuangan sederhana, serta penyusunan rencana usaha kelompok.	Mengikuti pelatihan pemasaran, membuat akun media sosial/marketplace, mendesain label produk, menyusun rencana usaha sederhana, serta mempromosikan produk kepada masyarakat sekitar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat Desa Mario melalui Inovasi Produk Tapai dan Es Cream Tapai Ubi Kayu

Peningkatan Pengetahuan tentang Diversifikasi Produk Ubi Kayu

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Mario mengenai pentingnya diversifikasi produk pangan berbasis ubi kayu. Sebelum kegiatan dilaksanakan, sebagian besar peserta hanya memanfaatkan ubi kayu sebagai bahan pangan yang dikonsumsi secara langsung atau dijual dalam bentuk segar dengan nilai ekonomi yang relatif rendah. Setelah mengikuti penyuluhan, peserta memperoleh pemahaman mengenai potensi ubi kayu sebagai bahan baku berbagai produk inovatif yang memiliki nilai tambah tinggi, seperti tapai dan es cream tapai ubi kayu (Yuyunisari *et al*, 2026).

Melalui penyampaian materi mengenai diversifikasi pangan lokal, peserta juga memahami bahwa pengolahan hasil pertanian mampu meningkatkan daya saing produk, memperpanjang umur simpan, serta membuka peluang usaha baru berbasis sumber daya lokal. Selain meningkatkan pengetahuan mengenai teknik pengolahan, kegiatan penyuluhan juga memberikan wawasan mengenai keamanan pangan, sanitasi produksi, dan pentingnya inovasi produk dalam mendukung peningkatan kesejahteraan masyarakat. Hasil ini sejalan dengan penelitian Inayah *et al*. (2024) yang menyatakan bahwa pelatihan berbasis praktik mampu meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam mengembangkan produk pangan inovatif sebagai upaya mendukung agribisnis berkelanjutan. Temuan tersebut juga diperkuat oleh Hayati *et al*. (2024) yang menunjukkan bahwa diversifikasi produk hasil pertanian mampu meningkatkan nilai ekonomi komoditas lokal.



Gambar 1. Kegiatan penyuluhan "*Pemberdayaan Masyarakat Mario Melalui Inovasi Produk Tapai dan Es Tapai*" pada Kelompok Wanita Tani Mario.

Peningkatan Keterampilan dalam Pembuatan Tapai & Es Cream Tapai Ubi Kayu

Kegiatan pelatihan dilaksanakan melalui metode demonstrasi dan praktik langsung sehingga peserta memperoleh pengalaman nyata dalam proses pengolahan ubi kayu menjadi tapai dan es cream tapai ubi kayu. Peserta mempraktikkan seluruh tahapan produksi, mulai dari pemilihan ubi kayu berkualitas, proses pengupasan, pencucian, pengukusan, pendinginan, pemberian ragi, fermentasi, hingga pengolahan tapai menjadi bahan baku pembuatan es cream. Selanjutnya, peserta mempelajari proses pembuatan es cream yang meliputi pencampuran bahan, homogenisasi adonan, pembekuan, hingga teknik penyajian yang menarik. Selain aspek teknis produksi, peserta juga memperoleh keterampilan mengenai sanitasi pangan, pengendalian mutu produk, dan teknik pengemasan yang sesuai agar produk memiliki daya simpan yang lebih lama dan menarik minat konsumen.



Gambar 2. Kegiatan pelatihan pembuatan tapai ubi kayu oleh pemateri pada Kelompok Wanita Tani Mario.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar anggota KWT Mario mampu memproduksi tapai dan es cream tapai ubi kayu secara mandiri sesuai prosedur yang telah diajarkan. Peningkatan keterampilan tersebut menjadi modal penting bagi masyarakat dalam mengembangkan usaha mikro berbasis pangan lokal. Hasil ini mendukung penelitian Inayah et al. (2024) yang menyatakan bahwa pelatihan berbasis praktik secara langsung efektif meningkatkan kompetensi masyarakat dalam menghasilkan produk pangan yang bernilai tambah.



Gambar 3. Kegiatan pelatihan pembuatan es cream tapai oleh pemateri pada Kelompok Wanita Tani Mario.

Peningkatan Kemampuan Pengemasan, Branding, dan Pemasaran Produk

Selain keterampilan produksi, kegiatan pengabdian juga meningkatkan kemampuan peserta dalam melakukan pengemasan, pelabelan, branding, serta pemasaran produk. Peserta diperkenalkan dengan berbagai jenis kemasan yang higienis, menarik, dan sesuai dengan karakteristik produk pangan olahan. Selanjutnya, peserta dibimbing dalam mendesain label produk yang memuat identitas produk, komposisi, tanggal produksi, serta informasi produsen. Pelatihan juga memberikan materi mengenai strategi pemasaran digital melalui pemanfaatan media sosial seperti WhatsApp Business, Facebook, Instagram, dan marketplace sebagai sarana promosi produk. Peserta memperoleh pemahaman mengenai teknik fotografi produk sederhana, penentuan harga jual, pelayanan konsumen, serta pencatatan keuangan usaha secara sederhana.

Melalui kegiatan ini, anggota KWT Mario menunjukkan peningkatan motivasi untuk mengembangkan usaha berbasis pangan lokal secara mandiri. Mereka mulai memahami bahwa kualitas produk tidak hanya ditentukan oleh cita rasa, tetapi juga

dipengaruhi oleh kemasan, identitas merek, serta strategi pemasaran yang efektif. Hasil tersebut sejalan dengan penelitian Hayati et al. (2024) yang menyatakan bahwa inovasi produk yang disertai pengemasan dan strategi pemasaran mampu meningkatkan daya saing serta pendapatan masyarakat. Demikian pula Inayah et al. (2024) menegaskan bahwa kegiatan pelatihan dan pendampingan mampu memperkuat kapasitas kelompok masyarakat dalam mengembangkan usaha pangan yang berkelanjutan.

CONCLUSION

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui Pemberdayaan Masyarakat Desa Mario melalui Inovasi Produk Tapai dan Es Cream Tapai Ubi Kayu telah memberikan dampak positif terhadap peningkatan kapasitas anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Mario. Melalui kegiatan penyuluhan, pelatihan, dan praktik langsung, peserta memperoleh pengetahuan yang lebih baik mengenai diversifikasi produk pangan berbasis ubi kayu serta pentingnya pemanfaatan potensi lokal sebagai sumber peningkatan nilai tambah ekonomi. Selain itu, anggota KWT berhasil meningkatkan keterampilan dalam proses pembuatan tapai ubi kayu, pengolahan es cream tapai ubi kayu, teknik pengemasan, pelabelan produk, serta strategi pemasaran digital. Pelatihan ini juga mendorong tumbuhnya jiwa kewirausahaan masyarakat melalui pengembangan produk inovatif yang memiliki daya saing di pasar. Pemanfaatan ubi kayu yang sebelumnya hanya dijual dalam bentuk segar kini dapat diolah menjadi produk bernilai ekonomi lebih tinggi sehingga berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga dan memperkuat usaha mikro berbasis pangan lokal.

REFERENCES

- Adawiyah, R. (2018). Peran kelompok wanita tani dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat pedesaan. *Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah*, 10(1), 35–46. <https://doi.org/10.47701/sintech.v5i2.4992>
- Anastuti, D. (2023). Penerapan metode service learning dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat berbasis pemberdayaan. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Indonesia*, 4(2), 115–123. <https://doi.org/10.51878/community.v3i1.2328>
- Ekawati, E., et al. (2021). Diversifikasi produk pangan lokal berbasis hasil pertanian untuk meningkatkan nilai tambah komoditas daerah. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*.

- Fauzan, N. A., & Pradana, S. A. A. (2023). Eksplorasi kewenangan Pemerintah Desa Kulo Kabupaten Sidrap di bidang pertanian: Peluang dan tantangan. *Jurnal Sultan: Riset Hukum Tata Negara*, 1–14. <https://doi.org/10.35905/sultanhtn.v2i1.3424>
- Firdaus. (2014). *Kewirausahaan sosial*. Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Firdaus, N. (2014). Pengentasan kemiskinan melalui pendekatan kewirausahaan sosial. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan*, 22(1), 55–67.
- Hamka, L., Azis, A. A., Hasyim, S. H., Ramly, Z. A., & Taslim, A. I. S. (2025). Innovation of processed lontar fruit (*Borassus flabellifer* L.) products as a community empowerment strategy in Gowa Regency: Inovasi produk olahan buah lontar (*Borassus flabellifer* L.) sebagai strategi pemberdayaan masyarakat Kabupaten Gowa. *Panrannuangku Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(3), 134–138. <https://doi.org/10.58222/jp.v3i1.367>
- Hamka, L., Azis, A. A., Hasyim, S. H., & Ramly, Z. A. (2025). Evaluation of product feasibility and economic potential after cassava processing training based on community empowerment. In *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian* (Vol. 6, No. 1, pp. 123–131). <https://doi.org/10.47687/snppvp.v6i1.1761>
- Hanafie, H., Haris, A., Mahyuddin, M., Dewi, Y. S. K., Indrawati, U. S. Y. V., & Komariyati, K. (2025). Pelatihan kewirausahaan Kelompok Wanita Tani Ujung Tanah Desa Padanglampe melalui diversifikasi produk dan pemasaran. *Celebes Journal of Community Services*, 4(2), 444–452. <https://doi.org/10.58740/m-jp.v3i2.804>
- Hayati, R., Husna, N., Rahman, D., Verinda, O., & Rahmadani, S. (2024). Pengolahan hasil pertanian bawang merah goreng untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Ladang Padi Surian. *Journal of Human and Education (JAHE)*, 4(6), 139–146. <https://doi.org/10.31004/jh.v4i6.1766>
- Inayah, A. N., Aksan, M., Rukmelia, R., Haryono, I., Padapi, A., Erwinsyah, E., ... Afifah, N. (2024). Pelatihan pengelolaan limbah domestik menjadi cookies tulang ikan dan abon ikan jantung pisang dalam mendukung agroindustri pangan berkelanjutan dan prospektif di Desa Tonrong Rijang. *Jurnal Abdi Insani*, 11(4), 2889–2900. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i4.1871>

- Inayah, A. N., Rukmelia, R., Salfiana, S., Nurwidah, A., Hasanuddin, F., Haryono, I., ... Zahilah, R. N. (2024). Inovasi hijau transformasi limbah pertanian menjadi produk berkualitas. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sabangka*, 3(6), 168–187.
- Kasmir. (2019). *Kewirausahaan* (Edisi revisi). PT RajaGrafindo Persada.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2022). *Pedoman diversifikasi pangan lokal berbasis potensi wilayah*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Mardikanto, T., & Soebiato, P. (2019). *Pemberdayaan masyarakat dalam perspektif kebijakan publik*. Alfabeta.
- Margayaningsih, D. I. (2020). Peran kelompok wanita tani dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat pedesaan. [Nama jurnal, volume, nomor, dan halaman perlu dilengkapi sesuai artikel asli].
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. (2017). *Ilmu pengetahuan bahan pangan*. Alfabeta.
- Nur, N., Agit, A., Syamsinar, S., Surnajawia, S., Ilyas, S. W., Karyadi, R. P., ... Asran, N. F. (2025). Workshop pengembangan industri dan produk rumahan sebagai upaya pemberdayaan masyarakat di Desa Mario Kabupaten Sidenreng Rappang. *Indonesian Journal of Innovation Multidisipliner Research*, 3(1), 560–571. <https://doi.org/10.69693/ijim.v4i2.570>
- Purwaningsih, Y. (2020). Diversifikasi pangan lokal sebagai upaya mewujudkan ketahanan pangan nasional. *Jurnal Pangan*, 29(1), 1–12. <https://doi.org/10.38076/ideijeb.v6i1.366>
- Putra, F. I. R., Ramadhanti, A., Hapsari, M. N., Wulandari, F. T., Budiarti, V., Yudhoyono, P. A. E., & Rahmah, H. (2026). Peningkatan pengetahuan kewirausahaan melalui inovasi es krim tape ubi ungu. *Jurnal Pengabdian Perguruan Tinggi (Jurnal Pedati)*, 4(1), 54–65. <https://doi.org/10.36985/m07dyz76>
- Saragih, B. (2018). Pengembangan agroindustri berbasis pangan lokal untuk meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian. *Jurnal Agro Ekonomi*, 36(2), 111–124. <https://doi.org/10.19184/jsep.v12i2.10873>
- Soekartawi. (2016). *Agribisnis: Teori dan aplikasinya*. PT RajaGrafindo Persada.
- Syahwa, H. Z., Pratiwi, E. Y. R., Putri, K. A., Quthny, M. D., Ardianto, M., & Ghofur, M. Z. (2025). Penyuluhan diversifikasi pangan lokal oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa Sumberbendo sebagai upaya ketahanan pangan keluarga.

Dinamis: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 5(1), 124–133.

<https://doi.org/10.33752/dinamis.v5i1.9537>

Tumanggor, A. H. U., Rohama, R., Melviani, M., Hastika, F. Y., Khuluqia, M., Ceroline, P., ... Nabila, Y. (2025). Pengembangan UMKM melalui inovasi olahan tape ketan dalam menunjang ketahanan pangan tingkat rumah tangga: UMKM development through glutinous rice tape processed innovation in supporting home-level food resilience. In *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Tangguh* (Vol. 4, No. 1, pp. 129–139).

<https://doi.org/10.46984/sebatik.v27i1.2275>

Winarno, F. G. (2018). *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia Pustaka Utama.

Yuyunisari, Y., Syikhristani, S., Irwansyah, C., Susanti, S., & Roslianti, M. (2026). Diversifikasi pangan berbasis potensi lokal sebagai strategi ketahanan pangan keluarga pada Kelompok Wanita Tani di Kecamatan Tanah Putih. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS*, 4(3), 326–334.

<https://doi.org/10.59407/jpki2.v4i3.3681>