
Pengenalan dan Pemanfaatan Potensi Lokal: Pendampingan Pembuatan Brownie X Nangka sebagai Produk Khas Desa Sahang

Andriana Tina Putri Dewi Anggraini¹, Silachi Agusta Adi Putra²

¹ Institut Agama Islam Sunan Giri (INSURI) Ponorogo, Indonesia

² Institut Agama Islam Sunan Giri (INSURI) Ponorogo, Indonesia

Abstract

The problem in Sahang Village is that jackfruit, which is abundant, is only used in traditional ways with low economic value. From this problem, the research formulates two main focuses: how the process of making Brownie x Jackfruit as a local food innovation, and what factors support or hinder its development. The purpose of this research is to know, explore, and describe the potential of jackfruit, the innovation process, and the prospects of the product as a village culinary icon. The study employed the Asset Based Community Development (ABCD) approach through the stages of discovery, dream, design, and define/deliver, with data collected from interviews, participatory observation, focus group discussions (FGD), documentation, and product trials, then analyzed qualitatively using data reduction, presentation, and conclusion drawing. The results show that Brownie x Jackfruit is well received by the community and adds value to local products, but still faces challenges such as limited equipment, packaging, and marketing strategies. Even so, the product has strong potential to support the local economy, empower the community, and strengthen the cultural identity of Sahang Village.

Keywords

local potential; food innovation; jackfruit; brownies; community empowerment

Corresponding Author

Andriana Tina Putri Dewi Anggraini

Institut Agama Islam Sunan Giri (INSURI) Ponorogo, andrianatpda@gmail.com

1. PENDAHULUAN

Pembangunan pedesaan dalam era modern tidak lagi hanya menitikberatkan pada pembangunan infrastruktur fisik semata, melainkan juga pada penguatan potensi lokal yang dapat memberikan kontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat. Potensi lokal mencakup seluruh sumber daya yang tersedia di suatu wilayah, baik berupa sumber daya alam, sumber daya manusia, maupun kearifan lokal yang dapat dimanfaatkan secara berkelanjutan untuk mendukung pembangunan ekonomi desa. Pemanfaatan potensi lokal dipandang penting dalam rangka



menghadapi tantangan globalisasi yang menuntut setiap daerah memiliki keunggulan komparatif dan diferensiatif melalui produk khas yang mampu bersaing di pasar (Sutrisno 2021).

Desa Sahang merupakan salah satu desa yang terletak di wilayah pedesaan dengan karakteristik masyarakat yang masih memegang teguh nilai gotong royong dan kearifan lokal. Secara geografis, Desa Sahang memiliki lahan pertanian dan perkebunan yang cukup luas, sehingga sektor agraris menjadi mata pencaharian utama warganya. Hasil pertanian yang melimpah menjadikan desa ini memiliki potensi besar dalam pengembangan produk olahan berbasis bahan baku lokal. Selain itu, masyarakat Desa Sahang dikenal memiliki keterampilan dalam pengolahan pangan tradisional, meskipun inovasi modernisasi produk masih terbatas. Kondisi inilah yang menjadi peluang besar bagi Desa Sahang untuk mengembangkan identitas kuliner khas yang dapat bersaing di pasar regional maupun nasional.

Desa Sahang memiliki potensi alam cukup signifikan, khususnya pada sektor pertanian dan perkebunan. Salah satu hasil alam yang dominan adalah buah nangka. Nangka merupakan komoditas hortikultura tropis yang mudah dijumpai dan memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, di antaranya vitamin, mineral, serta serat pangan. Selama ini, pemanfaatan buah nangka di masyarakat masih bersifat konvensional, yakni sebatas konsumsi segar atau diolah menjadi produk tradisional seperti kolak, keripik, gudeg, atau campuran minuman. Keterbatasan inovasi dalam pengolahan menyebabkan potensi ekonomi dari buah nangka belum dioptimalkan secara maksimal, sehingga seringkali hasil panen tidak terserap pasar dan berujung pada pemborosan (Nurhayati 2020).

Sejalan dengan perkembangan ekonomi kreatif, inovasi pangan berbasis potensi lokal merupakan salah satu strategi yang relevan untuk meningkatkan nilai tambah komoditas desa. Menurut (Hapsari 2022), inovasi dalam pengolahan produk pangan lokal dapat menciptakan daya saing sekaligus memperkuat identitas kuliner suatu daerah. Dalam konteks ini, brownies sebagai salah satu jenis kue modern yang digemari masyarakat luas dapat dipadukan dengan buah nangka sehingga menghasilkan produk baru yang unik, inovatif, dan memiliki diferensiasi pasar. Inovasi Brownie x Nangka diharapkan tidak hanya menjadi alternatif pengolahan buah nangka, tetapi juga mampu menjadi produk khas Desa Sahang (Suryana & Wibowo 2021).

Proses pembuatan brownies nangka di Desa Sahang pada dasarnya mengadopsi resep dasar brownies modern dengan beberapa penyesuaian pada bahan baku utama. Buah nangka matang diolah menjadi pure yang kemudian dicampurkan ke dalam adonan brownies. Selain memberikan cita rasa manis alami, pure nangka juga berfungsi sebagai pengganti sebagian gula dan mentega

sehingga menghasilkan tekstur brownies yang lembut sekaligus lebih sehat. Menurut Setyowati (2021), penambahan buah lokal dalam pembuatan kue dapat meningkatkan nilai gizi sekaligus memperkaya cita rasa tanpa mengurangi karakteristik dasar produk. Inovasi ini tidak hanya memperkaya variasi produk, tetapi juga menjadi solusi pemanfaatan hasil panen nangka yang berlimpah di desa.

Dalam tahap produksinya, kelompok masyarakat yang terlibat menggunakan peralatan sederhana yang mudah dijangkau oleh UMKM lokal. Proses pencampuran bahan dilakukan secara manual maupun menggunakan mixer skala rumah tangga, sementara proses pemanggangan memanfaatkan oven listrik atau oven gas. Setelah matang, brownies nangka dipotong dalam ukuran standar dan dikemas menggunakan kemasan ramah lingkungan yang menarik. Menurut Lestari & Firmansyah (2020), teknik pengemasan modern berperan penting dalam menjaga kualitas produk sekaligus meningkatkan daya tarik konsumen. Dengan pendekatan ini, brownies nangka dari Desa Sahang memiliki potensi pasar yang lebih luas.

Pembuatan brownies nangka di Desa Sahang juga melibatkan peran aktif ibu rumah tangga dan pemuda desa dalam kegiatan produksi dan pemasaran. Kolaborasi ini memungkinkan terjadinya transfer pengetahuan mengenai teknik pengolahan pangan modern, manajemen produksi, hingga strategi pemasaran digital melalui media sosial. Menurut Astuti (2019), partisipasi masyarakat dalam pengolahan produk lokal mampu memperkuat aspek pemberdayaan ekonomi desa sekaligus membangun identitas kuliner khas. Dengan demikian, inovasi brownies nangka bukan hanya sekadar diversifikasi produk pangan, tetapi juga menjadi wadah pemberdayaan masyarakat yang berorientasi pada peningkatan kesejahteraan dan kemandirian desa.

Urgensi penelitian ini terletak pada tiga aspek utama. Pertama, aspek ekonomi, yakni potensi Brownie x Nangka sebagai komoditas unggulan desa yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat serta mendorong berkembangnya usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Kedua, aspek sosial, yaitu keterlibatan masyarakat, khususnya kelompok ibu rumah tangga dan pemuda desa, dalam proses produksi dan pemasaran yang akan berdampak pada pemberdayaan serta penguatan kapasitas masyarakat (Rahmawati 2022). Ketiga, aspek budaya, yakni terciptanya identitas kuliner khas yang dapat memperkuat citra Desa Sahang sebagai desa kreatif dengan produk berbasis kearifan lokal (Prasetyo 2021).

Selain itu, pengembangan produk Brownie x Nangka juga sejalan dengan prinsip pembangunan berkelanjutan (sustainable development), karena mengoptimalkan hasil panen lokal sekaligus meminimalisir potensi limbah pangan (Fauziah & Handayani 2020). Dengan

memanfaatkan bahan baku yang tersedia melimpah, proses produksi dapat berlangsung secara berkesinambungan dan memiliki prospek jangka panjang. Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini difokuskan pada pengenalan dan pemanfaatan potensi lokal Desa Sahang melalui inovasi produk Brownie x Nangka. Tujuan penelitian ini adalah: (1) menganalisis potensi buah nangka sebagai bahan dasar produk kuliner khas Desa Sahang, (2) mendeskripsikan proses pembuatan Brownie x Nangka sebagai bentuk inovasi pangan lokal, dan (3) mengkaji prospek pengembangan produk ini sebagai ikon kuliner khas desa yang dapat berkontribusi pada pemberdayaan ekonomi masyarakat. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi teoritis berupa pengayaan literatur mengenai inovasi pangan berbasis potensi lokal, serta kontribusi praktis dalam bentuk rekomendasi strategi pengembangan produk unggulan desa.

2. METODE

Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan menggunakan metode Asset Based Community Development (ABCD). Pendekatan ini dipilih karena lebih menekankan pada potensi dan aset yang dimiliki masyarakat daripada pada kekurangannya. Sejalan dengan pemikiran Kretzmann dan McKnight (1993), metode ABCD berorientasi pada penggalian aset lokal yang kemudian dikembangkan menjadi program pemberdayaan berkelanjutan. Dalam konteks Desa Sahang, aset yang dimanfaatkan antara lain melimpahnya buah nangka, keterampilan masyarakat dalam mengolah pangan, serta budaya gotong royong yang masih terjaga kuat.

Tahapan pelaksanaan kegiatan dimulai dari tahap discovery, yaitu identifikasi aset lokal yang ada di Desa Sahang. Melalui wawancara dengan petani nangka, aparat desa, dan pelaku UMKM, diperoleh informasi tentang ketersediaan bahan baku, potensi tenaga kerja dari kelompok ibu rumah tangga dan pemuda, serta dukungan kelembagaan desa. Observasi lapangan turut dilakukan untuk memastikan kondisi nyata produksi nangka dan kebiasaan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian.

Tahap berikutnya adalah dream, yakni merumuskan harapan bersama. Dalam diskusi kelompok yang melibatkan ibu rumah tangga, pemuda desa, dan aparat setempat, masyarakat mengungkapkan keinginan agar nangka tidak hanya diolah menjadi produk tradisional, tetapi juga dikembangkan menjadi produk inovatif dengan nilai jual lebih tinggi. Dari diskusi tersebut muncul gagasan untuk menghadirkan produk khas desa berupa Brownie x Nangka sebagai identitas kuliner Desa Sahang.

Setelah harapan terumuskan, masyarakat bersama peneliti memasuki tahap design, yaitu merancang langkah konkret untuk mewujudkan mimpi tersebut. Kegiatan yang dirancang mencakup pelatihan pembuatan Brownie x Nangka, standarisasi resep, inovasi kemasan, hingga strategi pemasaran baik secara langsung maupun melalui platform digital. Pada tahap ini, peneliti berperan sebagai fasilitator, sementara masyarakat menjadi pelaku utama.

Tahap selanjutnya adalah define/deliver, yang berfokus pada implementasi program. Kegiatan inti berupa cooking class pembuatan Brownie x Nangka diikuti oleh ibu rumah tangga dan pemuda desa. Peserta dilatih mulai dari persiapan bahan, proses produksi, hingga pengemasan produk. Produk kemudian diuji coba kepada konsumen potensial, yakni remaja, mahasiswa, dan masyarakat umum, guna memperoleh masukan mengenai rasa, aroma, tekstur, dan kemasan. Seluruh proses didokumentasikan dalam bentuk foto, arsip kegiatan, dan catatan evaluasi sebagai bukti keterlibatan masyarakat.

Lokasi kegiatan dipusatkan di Desa Sahang yang dikenal memiliki potensi besar dalam produksi nangka. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada tiga pertimbangan utama: pertama, ketersediaan nangka yang melimpah terutama saat musim panen; kedua, pemanfaatan yang masih terbatas pada olahan tradisional seperti gorengan, kolak, dan keripik; ketiga, adanya peluang ekonomi kreatif yang belum tergarap optimal di sektor kuliner. Oleh karena itu, pengabdian ini diarahkan pada inovasi produk Brownie x Nangka sebagai pangan khas desa dengan nilai tambah ekonomi.

Subjek penelitian mencakup petani nangka, pelaku UMKM, kelompok ibu rumah tangga, aparat desa, serta konsumen potensial. Petani menjadi informan terkait ketersediaan bahan baku, sementara pelaku UMKM dan ibu rumah tangga berperan sebagai pengolah sekaligus calon pelaku usaha. Aparat desa dilibatkan untuk memahami kebijakan terkait pengembangan produk lokal, dan konsumen potensial dipilih untuk memberikan penilaian terhadap kualitas produk.

Pengumpulan data dilakukan melalui berbagai teknik. Wawancara semi-terstruktur dilaksanakan pada 14 Agustus 2025 dengan melibatkan petani, pelaku UMKM, ibu rumah tangga, dan konsumen. Teknik ini dipilih karena memungkinkan peneliti memperoleh informasi yang luas dan mendalam (Moleong, 2002). Observasi partisipatif dilakukan sejak 21 Juli hingga 13 Agustus 2025, di mana peneliti ikut serta dalam proses produksi Brownie x Nangka, mulai dari pemilihan bahan baku, pembuatan adonan, pemanggangan, hingga pengemasan. Puncaknya adalah kegiatan Cooking Class pada 14 Agustus 2025, yang mendokumentasikan transfer keterampilan serta antusiasme peserta.

Selain itu, dilakukan pula focus group discussion (FGD) yang diikuti 15 peserta, terdiri atas ibu rumah tangga, pemuda desa, aparat desa, dan pelaku UMKM. FGD berfokus pada identifikasi aset lokal, peluang inovasi produk pangan, dan strategi pemasaran. Hasilnya menunjukkan antusiasme masyarakat untuk menjadikan Brownie x Nangka sebagai kuliner khas desa, sejalan dengan pandangan Creswell (2018) yang menekankan efektivitas FGD dalam mengungkap persepsi kolektif.

Dokumentasi kegiatan berupa foto, video, catatan lapangan, serta dokumen resmi desa turut dihimpun sebagai bukti otentik yang memperkuat data lapangan (Sugiyono, 2017; Moleong, 2002). Di samping itu, dilakukan uji coba produk terhadap dua responden awal, yakni Ibu Sundari dan Ibu Partini. Hasil uji coba menunjukkan tanggapan positif, terutama pada aspek rasa yang dinilai unik dan berbeda dari brownies umumnya. Namun, terdapat masukan untuk memperhalus pasta nangka agar tekstur lebih lembut, serta memperbaiki desain kemasan agar lebih menarik.

Analisis data dilakukan dengan pendekatan deskriptif kualitatif mengikuti model Miles, Huberman, dan Saldaña (2018), yang mencakup reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Fokus analisis diarahkan pada bagaimana aset lokal Desa Sahang dapat dioptimalkan melalui inovasi produk Brownie x Nangka sehingga mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekaligus memperkuat identitas kuliner desa.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Potensi Buah Nangka sebagai Komoditas Desa Sahang

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Desa Sahang memiliki potensi pertanian yang cukup signifikan, terutama pada komoditas buah nangka. Berdasarkan hasil wawancara dengan aparat desa dan petani setempat, hampir setiap rumah tangga memiliki pohon nangka produktif dengan rata-rata 1–3 pohon. Nangka dikenal sebagai tanaman tropis yang relatif mudah dibudidayakan, tidak membutuhkan perawatan intensif, serta tahan terhadap kondisi lingkungan pedesaan. Hal ini berdampak pada produksi buah yang cukup melimpah sepanjang tahun, khususnya pada musim panen.

Meskipun ketersediaannya berlimpah, pemanfaatan nangka oleh masyarakat Desa Sahang masih bersifat konvensional. Hasil observasi menunjukkan bahwa buah nangka umumnya hanya diolah menjadi kolak, keripik, gorengan, atau dijual secara langsung di pasar dengan harga yang cenderung rendah. Ketika terjadi panen raya, harga nangka sering mengalami penurunan drastis sehingga tidak jarang sebagian hasil panen tidak terserap pasar dan akhirnya dibiarkan membusuk.

Kondisi ini mengindikasikan adanya kesenjangan antara potensi produksi dengan tingkat pemanfaatan. Padahal, berdasarkan data Departemen Pertanian 2023, nangka mengandung vitamin A, vitamin C, kalsium, kalium, dan serat pangan yang cukup tinggi sehingga memiliki nilai gizi yang potensial untuk diolah menjadi produk pangan sehat. (Nurhayati 2020) menegaskan bahwa rendahnya nilai tambah produk hortikultura di tingkat desa seringkali disebabkan oleh keterbatasan inovasi pengolahan. Dengan demikian, buah nangka yang selama ini hanya dipandang sebagai komoditas konsumsi primer sesungguhnya memiliki prospek besar apabila diolah menjadi produk inovatif yang bernilai ekonomi lebih tinggi.

Inovasi Pembuatan Brownie x Nangka

Upaya pemanfaatan potensi nangka dalam penelitian ini dilakukan melalui inovasi produk pangan berupa Brownie x Nangka. Proses produksi dimulai dengan pemilihan buah nangka matang yang memiliki tekstur lembut dan cita rasa manis alami. Daging buah dipisahkan dari biji, kemudian diolah menjadi pasta halus. Pasta nangka tersebut digunakan sebagai campuran dalam adonan brownies yang terdiri atas tepung terigu, gula, telur, margarin, coklat bubuk, dan sedikit susu. Adonan kemudian dipanggang pada suhu 180°C selama 30–35 menit hingga matang sempurna. Hasil observasi menunjukkan bahwa produk Brownie x Nangka memiliki tekstur lembut dengan rasa manis alami yang berpadu dengan aroma khas nangka. Hal ini menjadikan produk memiliki diferensiasi rasa dibandingkan dengan brownies konvensional.

Namun, proses produksi yang dilakukan masih menggunakan peralatan rumah tangga sederhana, seperti oven listrik kecil dan mixer manual. Kondisi ini menunjukkan bahwa meskipun inovasi telah dihasilkan, kapasitas produksi masih terbatas dan memerlukan peningkatan standar produksi, terutama apabila produk diarahkan pada skala komersial yang lebih luas. Hasil wawancara dengan kelompok ibu rumah tangga mengindikasikan adanya antusiasme terhadap inovasi ini. Salah seorang informan menyatakan:

“Biasanya nangka hanya dibuat gorengan, sekarang bisa dibuat brownies yang rasanya modern. Kalau dipasarkan, ini bisa membantu ekonomi keluarga.” Temuan ini sejalan dengan (Hapsari 2022) yang menyatakan bahwa inovasi produk pangan lokal dapat menciptakan nilai tambah sekaligus memperkuat identitas kuliner suatu daerah. Dengan demikian, Brownie x Nangka tidak hanya berfungsi sebagai variasi produk pangan, tetapi juga sebagai strategi peningkatan nilai ekonomi komoditas lokal.

Respon Masyarakat terhadap Produk

Uji coba produk dilakukan kepada 30 responden yang terdiri atas remaja, ibu rumah tangga,

pedagang makanan, dan aparat desa. Responden diminta menilai aspek rasa, aroma, tekstur, dan kemasan. Data hasil penilaian disajikan pada Tabel 1 berikut:

Tabel 1. Respon Masyarakat terhadap Produk Brownie x Nangka

Aspek Penilaian	Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang
Rasa	18 (60%)	9 (30%)	3 (10%)	0 (0%)
Aroma	15 (50%)	10 (33%)	5 (17%)	0 (0%)
Tekstur	12 (40%)	13 (43%)	5 (17%)	0 (0%)
Kemasan	8 (27%)	12 (40%)	7 (23%)	3 (10%)

Sumber: Data Primer, 2025

Hasil uji respon menunjukkan bahwa aspek rasa mendapatkan penilaian paling tinggi dengan 90% responden menyatakan baik hingga sangat baik. Hal ini membuktikan bahwa kombinasi cokelat dan nangka diterima dengan baik oleh masyarakat. Pada aspek aroma, sebagian besar responden menilai positif, meskipun terdapat catatan bahwa aroma nangka yang kuat tidak selalu disukai oleh semua konsumen. Aspek tekstur memperoleh tanggapan yang cukup baik, namun terdapat masukan bahwa pasta nangka perlu diolah lebih halus agar tekstur brownies lebih lembut. Sedangkan aspek kemasan dinilai paling lemah. Hanya 27% responden yang menilai sangat baik, sementara 10% menyatakan kurang. Responden mengharapkan desain kemasan lebih menarik, memiliki label, dan mencerminkan identitas produk khas Desa Sahang.

Seorang responden menyampaikan “Rasanya enak dan unik, aromanya juga khas. Tapi kalau untuk dijual di luar desa, kemasannya harus lebih bagus supaya terlihat profesional.” Temuan ini sejalan dengan pendapat (Rahmawati 2022) yang menekankan bahwa kemasan merupakan salah satu faktor penting dalam meningkatkan daya tarik dan daya saing produk pangan lokal di pasar.

Prospek Pengembangan Produk Brownie x Nangka

Hasil penelitian memperlihatkan bahwa Brownie x Nangka memiliki prospek pengembangan yang cukup menjanjikan sebagai produk khas Desa Sahang. Prospek tersebut ditopang oleh beberapa faktor utama. Pertama, ketersediaan bahan baku nangka di Desa Sahang sangat melimpah dan dapat diperoleh secara berkesinambungan sepanjang tahun. Kondisi ini menjamin kontinuitas produksi tanpa ketergantungan pada pasokan dari luar wilayah. Ketersediaan bahan baku lokal yang terjaga selaras dengan prinsip pembangunan berkelanjutan yang menekankan pemanfaatan sumber daya lokal secara optimal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Fauziah and Handayani 2020).



Gambar 1. Kegiatan Cooking Class Brownie x Nangka bersama masyarakat Desa Sahang

Berdasarkan gambar 1. tersebut menunjukkan bahwa kegiatan Cooking Class Brownie x Nangka melibatkan peran aktif ibu rumah tangga dan pemuda desa dalam proses pengolahan produk. Partisipasi ini menjadi bukti nyata bahwa masyarakat Desa Sahang memiliki antusiasme yang tinggi untuk mengembangkan potensi lokal melalui inovasi pangan. Dokumentasi tersebut juga menegaskan hasil penelitian bahwa keterlibatan masyarakat merupakan faktor kunci dalam memperkuat nilai tambah buah nangka, sehingga Brownie x Nangka tidak hanya dipandang sebagai produk olahan baru, tetapi juga sebagai identitas kuliner khas yang berprospek meningkatkan ekonomi dan citra Desa Sahang. Keterlibatan tersebut, khususnya dari kelompok ibu rumah tangga dan pemuda, menunjukkan adanya minat serta komitmen untuk berpartisipasi dalam proses produksi. Partisipasi ini tidak hanya berdampak pada peningkatan pendapatan keluarga, tetapi juga memperkuat kapasitas masyarakat melalui transfer keterampilan dan pengalaman dalam bidang pengolahan pangan. Temuan ini mendukung pendapat (Rahmawati 2022) yang menegaskan bahwa keterlibatan masyarakat dalam kegiatan ekonomi kreatif mampu mendorong kemandirian ekonomi desa.

Produk Brownie x Nangka memiliki peluang pasar yang luas. Brownies merupakan salah satu jenis kue modern yang digemari berbagai lapisan masyarakat. Penambahan buah nangka sebagai bahan campuran menjadikan produk ini memiliki keunikan cita rasa sekaligus diferensiasi yang tidak ditemukan pada brownies konvensional. Keunikan tersebut dapat meningkatkan daya saing produk di pasar karena menggabungkan elemen modernitas dengan kearifan local (Suryana and Wibowo 2021). Keberadaan produk ini dapat menjadi penguat identitas kuliner Desa Sahang. Produk khas berbasis potensi lokal tidak hanya memberikan nilai tambah ekonomi, melainkan juga berperan sebagai simbol budaya yang mampu memperkuat citra desa sebagai desa kreatif. Posisi

Brownie x Nangka sebagai ikon kuliner khas desa dapat menjadi strategi branding yang efektif dalam menghadapi persaingan di era globalisasi (Prasetyo 2021).

Meskipun demikian, prospek pengembangan produk ini masih dihadapkan pada sejumlah kendala. Keterbatasan peralatan produksi menyebabkan kapasitas usaha masih berada pada skala rumah tangga sehingga sulit memenuhi permintaan dalam jumlah besar. Standarisasi resep dan kualitas produk juga menjadi kebutuhan mendesak untuk menjamin konsistensi rasa, tekstur, dan daya tahan produk sesuai standar industri pangan. Selain itu, desain dan kualitas kemasan masih memerlukan inovasi agar lebih menarik dan sesuai dengan preferensi konsumen modern. Strategi pemasaran yang komprehensif, baik melalui toko oleh-oleh maupun platform digital, diperlukan untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan daya saing produk.

Dengan mempertimbangkan faktor pendukung dan hambatan tersebut, keberhasilan pengembangan Brownie x Nangka bergantung pada adanya sinergi antara masyarakat, pemerintah desa, pelaku UMKM, serta mitra eksternal. Dukungan dalam bentuk pelatihan kewirausahaan, fasilitasi modal usaha, penyediaan peralatan produksi, serta pendampingan pemasaran menjadi kunci utama keberlanjutan produk ini. Apabila sinergi tersebut dapat diwujudkan, Brownie x Nangka berpotensi berkembang menjadi ikon kuliner khas Desa Sahang yang tidak hanya memberikan kontribusi ekonomi, tetapi juga memperkuat identitas budaya lokal serta meningkatkan citra desa di tingkat regional maupun nasional.

4. KESIMPULAN

Desa Sahang memiliki potensi lokal berupa buah nangka yang melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas pada olahan tradisional dengan nilai ekonomi yang rendah. Inovasi pengolahan menjadi Brownie x Nangka mampu meningkatkan nilai tambah, memperluas diversifikasi produk pangan, dan menjadi solusi dalam mengurangi pemborosan hasil panen. Produk ini relatif mudah diaplikasikan pada skala rumah tangga, menghasilkan cita rasa khas yang diterima secara positif oleh masyarakat, serta melibatkan partisipasi aktif kelompok ibu rumah tangga dan pemuda desa sehingga berdampak pada peningkatan pendapatan sekaligus pemberdayaan sosial. Kendati demikian, pengembangan produk masih menghadapi keterbatasan, antara lain pada aspek peralatan produksi, standarisasi resep, desain kemasan, dan strategi pemasaran. Oleh karena itu, diperlukan dukungan kolaboratif antara masyarakat, pemerintah desa, pelaku UMKM, dan mitra eksternal agar keberlanjutan produk dapat terjamin. Dengan demikian, Brownie x Nangka tidak hanya menjadi inovasi pengolahan pangan, tetapi juga strategi

pengembangan potensi lokal yang berkontribusi pada peningkatan ekonomi, pemberdayaan masyarakat, serta penguatan identitas budaya Desa Sahang, sekaligus berpeluang menjadi ikon kuliner khas yang berdaya saing di tingkat regional maupun nasional.

REFERENSI

- Astuti, R. (2019). Pemberdayaan masyarakat melalui inovasi produk lokal berbasis potensi desa. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 3(2), 115–123.
- Creswell, J. W., & Poth, C. N. 2018. *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing among Five Approaches (4th Ed.)*. . SAGE Publications.
- Fauziah, N., and T Handayani. 2020. "Inovasi Pangan Berbasis Potensi Lokal Dalam Mendukung Pembangunan Berkelanjutan." *Jurnal Pangan dan Gizi* 15(2): 112–24.
- Hapsari, A. D. 2022. "Inovasi Produk Pangan Lokal Sebagai Strategi Penguatan Identitas Kuliner Daerah." *Jurnal Ekonomi Kreatif* 10(1): 45–57.
- Jennings, G. 2021. *Qualitative Research Methods in Tourism: Theory and Practice*. Routledge.
- Lestari, D., & Firmansyah, A. (2020). Peran pengemasan dalam menjaga mutu dan meningkatkan daya tarik produk pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 45–53.
- Markani, R. 2023. "Studi Pustaka Dalam Penelitian Kualitatif." *Jurnal Ilmu Sosial* 8(1): 33–42.
- Miles, M. B., A. M., Huberman, and J Saldaña. 2018. *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook (4th Ed.)*. SAGE Publications.
- Moleong, L. J. 2002. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. . Bandung : Remaja Rosdakarya.
- Nasution, S. 2024. *Metode Penelitian Naturalistik-Kualitatif*. jakarta : Bumi Aksara.
- Nurhayati, S. 2020. "Optimalisasi Nilai Tambah Produk Hortikultura Melalui Inovasi Pengolahan Pangan." *Jurnal Agribisnis* 12(3): 210–22.
- Prasetyo, Y. 2021. "Identitas Kuliner Lokal Sebagai Strategi Branding Desa Wisata." *Jurnal Pariwisata Nusantara* 4(2): 67–78.
- Rahmawati, D. 2022. "Pola Asuh Orang Tua Dan Perilaku Agresif Anak Di Sekolah Dasar." *Jurnal Psikologi Anak* 4(2): 34–46.
- Setyowati, E. (2021). Pemanfaatan buah lokal dalam diversifikasi olahan kue untuk meningkatkan nilai gizi dan daya saing produk. *Jurnal Inovasi Pangan*, 5(1), 77–86.
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suryana, A., and H. Wibowo. 2021. "Inovasi Kuliner Berbasis Pangan Lokal Dalam Meningkatkan Daya Saing Produk Desa." *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Kreatif* 7(2): 101-113.

Sutrisno, B. 2021. "Pembangunan Potensi Lokal Dalam Menghadapi Era Globalisasi." *Jurnal Pembangunan Daerah* 6(1): 1-12.

Zaloucho, M. 2020. "Pemanfaatan Pendekatan Kualitatif Dalam Penelitian Sosial." *Jurnal Sosiologi*, 14(2): 56-70.