
Transformasi Pangan Lokal Menjadi Produk Bernilai Ekonomi di Desa Ngrogung Kecamatan Ngebel Ponorogo

Muhammad Ainur Rofiqi¹, Nafi'ah²

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

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

Abstract

Innovation in the use of local food ingredients is a strategic effort to support food independence while increasing the economic competitiveness of rural communities. This research developed a new product in the form of jackfruit cake as an alternative processed food with higher economic value, longer shelf life, and the potential to become a typical souvenir of Ngrogung Village, Ngebel District, Ponorogo Regency. This community service program uses the Asset Based Community Development (ABCD) method introduced by John McKnight and Jody Kretzmann. This asset-based approach encourages the community to explore internal potential and directs changes in accordance with the community's vision. The activity was carried out through a collaboration between the Community Service Lecture (KPM) group and the UPT BLK Karanglo Lor Ponorogo. The training results showed an increase in knowledge, skills, and socio-economic impacts on the community, especially in processing local food into value-added products. Thus, the jackfruit cake innovation can be a model for sustainable community empowerment based on local potential.

Keywords

Asset-Based Community Development (ABCD), Economy, Jackfruit, Local food ingredients.

Corresponding Author

Muhammad Ainur Rofiqi

Institut Agama Islam Sunan Giri (INSURI) Ponorogo, Indonesia; ainurrofiqi241119@gmail.com

1. PENDAHULUAN

Ponorogo memiliki banyak kekayaan hayati yang bisa dimanfaatkan dan bernilai ekonomi tinggi. Di Kecamatan Ngebel khususnya Desa Ngrogung memiliki banyak kekayaan sumber daya alam yang sangat melimpah. contohnya seperti durian, nangka, alpukat dan lain sebagainya. Berdasarkan hasil observasi kami di lapangan, potensi buah nangka di desa ngrogung sangat melimpah, karena bertepatan pada musim panen buah nangka. Nangka Ngebel memiliki ukuran buah yang besar dan daging buah yang lebih tebal dibandingkan nangka dipasaran.

Berdasarkan pengamatan, kami melihat perlu adanya upaya untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan potensi nangka untuk menjadi produk bernilai ekonomi tinggi dan inovasi pengolahannya. Buah nangka Ngebel umumnya hanya di jual langsung sebagai buah segar di pasar atau diolah dalam bentuk camilan nangka goreng yang di jual di kedai-kedai kopi tepi telaga Ngebel. Padahal, produk olahan berbasis pangan lokal memiliki potensi besar untuk



© 2025 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution 4.0 International License (CC BY) license (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

dikembangkan menjadi usaha kecil menengah yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.(Bara et al., 2025) Hal ini menyebabkan nilai tambah dari hasil panen belum optimal dan belum mampu memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan ekonomi keluarga.(Suryana, 2020)

Kami ingin membuat varian produk bisnis atau ide bisnis yang baru, mendukung dan memberikan pelatihan dari produk lokal. Inovasi dari produk ini yaitu membuat bolu dengan bahan utamanya nangka. Karena berdasarkan observasi dan berbagai manfaat buah nangka di atas, produk bolu memiliki nilai ekonomi lebih tinggi dan lebih tahan lama serta dapat di **salurkan ke** berbagai daerah Ponorogo maupun luar kota sebagai oleh oleh khas dari desa ngrogung kecamatan ngebel. Pemanfaatan bahan pangan lokal tidak hanya mendukung kemandirian pangan, tetapi juga dapat meningkatkan daya saing ekonomi masyarakat pedesaan.(Lele et al., 2024)

Oleh karena itu, diperlukan upaya konkret dalam mentransformasi bahan pangan lokal menjadi produk yang bernilai ekonomi tinggi dengan pelatihan pembuatan bolu kukus nangka di Desa Ngrogung kecamatan Ngebel. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat Desa Ngrogung dalam mentransformasi bahan pangan lokal, khususnya nangka, menjadi produk bernilai ekonomi lebih tinggi, mendukung pemberdayaan SDM, membuka peluang usaha baru, serta memperkuat kemandirian ekonomi berbasis potensi lokal.

2. METODE

Program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan menggunakan metode *Asset Based Community Development* (ABCD). ABCD dibangun berdasarkan prinsip-prinsip yang dikemukakan oleh John McKnight dan Jody Kretzmann yang juga pendiri dari *The Asset-Based Community Development* (ABCD) Institute.(Kretzmann, 1993) Pendekatan berbasis aset membantu komunitas melihat kenyataan kondisi internal dan kemungkinan perubahan yang dapat dilakukan. Pendekatan ini mengarahkan pada perubahan, fokus pada apa yang ingin dicapai oleh komunitas, serta membantu komunitas dalam mewujudkan visi mereka.(Abdurrahman, 2024) ABCD dipilih karena mampu menggali kekuatan lokal yang sudah ada, sehingga kegiatan tidak sekadar memberikan bantuan dari luar, tetapi membangkitkan kemandirian masyarakat itu sendiri.

Program pelatihan pembuatan bolu kukus nangka ini dilaksanakan pada hari Minggu, tanggal 10 Agustus 2025 di Desa ngrogung, Dukuh ngrongung, tepatnya di posko KPM 05 di rumah mbak dwi. Pelatihan ini ditujukan kepada Karang Taruna dukuh ngrongung dan ibu-ibu usia produktif. Kemudian untuk narasumbernya, kitabekerja sama dengan UPT BLK Karanglo lor

Ponorogo di bidang pengolahan pangan. Peserta yang terlibat dalam kegiatan ini, awalnya sejumlah 40 orang, karena ada sesuatu hal pada kegiatannya ini jumlah peserta yang awalnya 40 orang menjadi 20 orang.

Pelaksanaan metode ABCD dalam penelitian ini dilakukan melalui empat tahapan berikut (1) Discovery (Penemuan Aset), (2) Dream (Perumusan Harapan) (3) Design (Perencanaan) dan (4) Define & destiny (Implementasi & Keberlanjutan).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Bolu Kukus Lapis Nangka Di Desa Ngronggung Kecamatan Ngebel

Berikut adalah tahapan pengabdian dengan metode ABCD yang tertuang dalam empat langkah pendampingan, yaitu discovery (menemukan), dream (impian), design (merancang), define (menentukan), dan destiny (lakukan).

Discovery (Penemuan Aset). Tahap awal dilakukan dengan observasi atau pengamatan bahan pangan lokal yang ada di desa ngronggung, dukuh ngronggung kecamatan ngebel. Melalui pengamatan dan wawancara dengan masyarakat setempat, ditemukan bahwa Kecamatan Ngebel khususnya di Desa Ngronggung, atau telaga Ngebel, belum ada oleh-oleh khas yang bisa dibawa pulang, seperti bolu tugu malang dan lain sebagainya. Maka kami dan warga masyarakat sekitarnya mencoba membuat inovasi baru yang buah nangka merupakan salah satu hasil panen di lingkungan desa ngronggung, dan buah nangka ini sendiri menurut pengamatan dan hasil wawancara, buah nangka ini kurang untuk pemanfaatannya dan hanya sebatas dibuat nangka goreng dan dijual secara langsung di pasar.

Dream (Perumusan Harapan). Pada tahap ini, kami dari mahasiswa KPM berencana, mentransformasi buah nangka yang awalnya hanya sebatas camilan nangka goreng yang dijual di kedai-kedai kopi tepi telaga Ngebel menjadi produk bernilai ekonomi tinggi dan lebih tahan lama serta dapat di salurkan ke berbagai daerah Ponorogo maupun luar kota sebagai oleh-oleh khas dari desa ngronggung kecamatan ngebel.

Design (Perencanaan). Setelah dilakukan identifikasi aset serta perumusan rencana strategis, tahap berikutnya adalah merancang (*design*) program yang akan dilakukan. Dalam tahap ini kembali dilaksanakan diskusi antara pelaksana dalam hal ini mahasiswa peserta KPM bersama dengan Karang Taruna Desa Ngronggung. Dari hasil diskusi Mahasiswa KPM dan Karang Taruna berencana mengadakan pelatihan untuk warga masyarakat setempat khususnya Karang Taruna putri dan ibu-ibu usia produktif. Tim bekerja sama dengan UPT BLK Karanglo Lor mengadakan pelatihan pembuatan bolu lapis kukus nangka.

Difine & destiny (implementasi dan keberlanjutan). Setelah merancang program kegiatan pelatihan, selanjutnya adalah menentukan detail kegiatan yang berisi waktu dan tempat pelaksanaan pelatihan, peserta pelatihan, penentuan narasumber pelatihan, materi pelatihan, sarana dan prasarana pelatihan dan lain sebagainya.

Pelaksanaan pelatihan pembuatan bolu lapis kukus nangka di desa ngrongung kecamatan ngebel di laksanakan pada, hari minggu tanggal 10 agustus 2025 yang bertempat di posko KPM 05 atau rumah mbak dwi. Pelaksanaan acara di laksanakan pada pukul 09.00, kemudian acara di pandu oleh pembawa acara, diawali dengan pembukaan kemudian di lanjut dengan sambutan, sambutan oleh ketua pelaksana kegiatan, yang intinya dalam kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan SDM sekitar dan supaya kedepannya bisa menjadikan pelatihan ini bisbermanfaat untuk warga masyarakat sekitar. Kemudian dilanjut dengan sambutan oleh karang taruna putri, yang pada intinya sangat berterima kasih karena sudah melaksanakan atau mengadakan pelatihan ini untuk karang taruna putri dan ibu ibu usia produktif, dari ketua arang taruna juga berharap, supaya dari kegiatan ini dapat menjadikan hal yang baru dan bernilai ekonomi tinggi di kecamatan ngebel, khususnya lingkungan desa ngrongung dan menjadi jajanan khas oleh oleh dari telaga ngebel.

Kemudian di lanjut dengan acara inti, yaitu seminar pelatihan pembuatan bolu lapis kukus nangka, seminar dipandu oleh 2 orang narasumber dari UPT BLK Karanglo Lor. Narasumber memberikan penjelasan mengenai nilai gizi yang terkandung dalam buah nangka, manfaat ekonomi, dan strategi sederhana untuk mengembangkan bahan pangan lokal menjadi produk bernilai ekonomi tinggi.

Memasuki sesi praktik, peserta diarahkan dan didampingi untuk mengikuti proses pembuatan bolu kukus lapis nangka. Panitia pelatihan menyiapkan alat dan bahan, serta membagi peserta menjadi empat kelompok. Selama kegiatan berlangsung peserta menunjukkan antusiasme dalam mengikuti pelatihan. Selama berlangsungnya sesi praktik, peserta boleh mengajukan pertanyaan dan berdiskusi.

Kemudian tahap akhir pelatihan, di adakan evaluasi dan penguatan materi oleh narasumber sekaligus memberikan motivasi kepada peserta pelatihan agar terus berinovasi untuk mengembangkan produk dari bahan lokal, menjadi produk yang bernilai ekonomi tinggi. Kegiatan pelatihan di akhiri dengan sesi foto bersama dan bersama sama menikmati hasil olahan bolu lapis kukus nangka yang telah dibuat.



Gambar 1. Pemaparan Materi



Gambar 2. Proses Pembuatan



Gambar 3. Hasil Pembuatan



Gambar 4. Foto Bersama

Hasil yang diperoleh

Kuliah pengabdian masyarakat (KPM) yang di laksanakan oleh kelompok kami berkolaborasi dengan UPT BLK Karanglo lor ponororgo. Pelatihan terlaksana dengan baik dan lancar, hingga menghasilkan beberapa hal yaitu:

a) Peningkatan pengetahuan

Masyarakat khususnya peserta pelatihan memperoleh pengetahuan baru bagaimana cara mentransformasi olahan produk nangka yang sebelumnya hanya menjadi dalam bentuk camilan nangka goreng menjadi bou lapis kukus yang bernilai ekonomi lebih tinggi.

b) Peningkatan keterampilan

Masyarakat khususnya peserta pelatihan memperoleh pengetahuan baru bagaimana mengolah bahan pangan lokal menjadi lebih menarik dan inovatif.

c) Peningkatan dampak sosial ekonomi

Masyarakat khususnya peserta pelatihan menjadi sadar akan ponensi sumber daya yang dapat ditingkatkan hingga menjadi bernilai ekonomi tinggi, hal tersebut dapat menjadi ide bisnis yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat setempat.

Keterlibatan Masyarakat Dan Pemanfaatan Aset Lokal

Masyarakat ikut serta dan berpartisipasi aktif dalam kegiatan pelatihan pembuatan bolu lapis kukus nangka. Masyarakat terlibat langsung dalam pemanfaatan bahan pangan lokal. Bahan pangan lokal, yakni nangka yang biasanya hanya di jual langsung sebagai buah segar di pasar atau diolah dalam bentuk camilan nangka goreng yang di jual di kedai-kedai kopi tepi telaga Ngebel. dapat di transformasikan menjadi lebih bernilai ekonomi.

Analisis Pencapaian Tujuan

Tujuan adanya kegiatan ini, yaitu mentransformasikan pangan lokal menjadi produk bernilai ekonomi, dapat di katakan tercapai. Peserta tidak hanya mendapatkan pengetahuan dan keterampilan mengenai olahan nangka, tetapi juga mendapat pengetahuan tentang nilai gizi yang terkandung dalam buah nangka, manfaat ekonomi, dan strategi sederhana untuk mengembangkan bahan pangan lokal menjadi produk bernilai ekonomi tinggi.

Dengan demikian kegiatan ini dapat memberikan dampak yang positif dalam hal pengetahuan, keterampilan, sosial dan ekonomi masyarakat, sekaligus memberikan inovasi dan peluang ide bisnis untuk kedepannya.

4. KESIMPULAN

Kuliah Pengabdian Masyarakat (Kpm) Dengan Pelatihan Untuk Mentransformasikan Olahan Bahanpan Lokal Menjadi Bernilai Ekonomi Tinggi. Berdasarkan hasil penguraian diatas, dapat di simpulkan bahwasannya. Kuliah pengabdian msyarakat (KPM) dalam mentransformasikan olahan bahan pangan lokal menjadi bernilai okenomi tinggi . Peserta tidak hanya mendapatkan pengetahuan dan keterampilan mengenai olahan nangka, tetapi juga mendapat pengetahuan tentang nilai gizi yang terkandung dalam buah nangka, manfaat ekonomi, dan strategi sederhana untuk mengembangkan bahan pangan lokal menjadi produk bernilai ekonomi tinggi.

5. REFERENSI

- Abdurrahman. (2024). PENDEKATAN ABCD (ASSET-BASED COMMUNITY DEVELOPMENT) DALAM PENGEMBANGAN PENDIDIKAN ISLAM Abdurrahman. *Jurnal Tinta*, 6(1), 185–196.
- Bara, A. P., Kodo, Y., Peten, Y. P., Ethelbert, Y. K., & Kaha, H. L. (2025). *Peningkatan Keterampilan Pengelolaan Produk Olahan Pangan Lokal melalui Pelatihan di Desa Retraen , Kecamatan Amaraselatan , Kabupaten Kupang*. 5(4), 1287–1296.
- Kretzmann, J. P. (1993). *Building Communities from the Inside Out: A Path Toward Finding and Mobilizing a Community's Assets*. Illinois: ACTA Publications. Evanston, IL : Chicago, IL : Asset-Based Community Development Institute, Institute for Policy Research, Northwestern University.
- Larasati, M., Sukri, S., Amelia, E. R., & Mukharomah, P. (2019). DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN NANGKA BASED ON EHT. *Website: Semnasppm.Undip.Ac.Id DIVERSIFIKASI*, 299–303.
- Lele, C., Sebagai, D., & Produktif, U. (2024). *Pemanfaatan potensi lokal melalui inovasi pangan cendol lele durian sebagai usaha produktif*. 89–100.
- Suryana. (2020). *potensi pangan lokal & ekonomi desa*.
- Sulistiyawati, I. (2022). Edukasi kewirausahaan berbasis potensi lokal dalam meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 7(2), 89–97.
- Hapsari, M., & Yulianti, D. (2018). Inovasi produk pangan lokal berbasis buah nangka sebagai peluang usaha di pedesaan. *Jurnal Agribisnis dan Pembangunan Ekonomi*, 9(1), 21–30.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2021). *Pengembangan Pangan Lokal sebagai Pangan Alternatif*. Jakarta: Balai Besar Litbang Bioteknologi dan Sumber Daya Genetik Pertanian.
- Elizar.(2018).PengaruhPelatihan,Kompetensi,Lingkungan Kerjaterhadap Kinerja Pegawai. *Maneggio: Jurnal Ilmiah Magister Manajemen*, 1(1), 46–58