

Inovasi Pengolahan Sagu sebagai Upaya Pemanfaatan Potensi Lokal Menjadi Produk Kerupuk di Desa Cot Amun, Kecamatan Samatiga, Kabupaten Aceh Barat

Syahril Munar¹, Ade Apriansyah², Yusni Anisa Simbolon³, Dilla Maulida Zahira⁴, Helfina Viranda⁵, Ruwaida⁶, Sulaiha⁷, Anita⁸, Sari Maulida Vonna⁹

¹Prodi Ilmu Administrasi Negara, Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Teuku Umar

²Prodi Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Teuku Umar

³Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Teuku Umar

⁴Prodi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Teuku Umar

⁵Prodi Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Teuku Umar

⁶Prodi Hukum, Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Teuku Umar

⁷Prodi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Teuku Umar

⁸Prodi Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Teuku Umar

⁹ Universitas Teuku Umar

Email Korespondensi: yusnisimbolon11@gmail.com

INFO ARTIKEL

Histori Artikel:

Diterima 19-09-2026

Disetujui 24-09-2026

Diterbitkan 26-09-2026

Katakunci:

sagu, kerupuk sagu, potensi lokal, pengabdian masyarakat, produk pangan

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memanfaatkan sagu yang ada di Desa Cot Amun, Kecamatan Samatiga, Kabupaten Aceh Barat. Sagu diolah menjadi kerupuk supaya mempunyai nilai jual yang lebih tinggi. Kegiatan ini sekaligus mengajarkan masyarakat cara mengolah bahan pangan dari sagu. Metode pelaksanaan kegiatan terdiri atas observasi, diskusi, praktik langsung, uji coba, pendampingan, dan evaluasi. Kegiatan dimulai dari menyiapkan bahan. Setelah itu, bahan dibuat menjadi adonan. Adonan dicetak, lalu dikukus. Setelah dingin, adonan dipotong. Potongan adonan kemudian dikeringkan dan digoreng. Kerupuk yang sudah jadi dikemas. Kerupuk lalu dijual dalam skala kecil. Kegiatan pembuatan kerupuk dilakukan sebanyak tiga kali uji coba. Percobaan pertama belum menghasilkan adonan yang sesuai. Percobaan kedua pun masih belum sesuai. Percobaan ketiga berhasil menghasilkan kerupuk yang bisa dimakan dan diperkenalkan kepada masyarakat. Kerupuk sagu mempunyai rasa gurih dan tekstur yang renyah. Pengolahan sagu menjadi kerupuk bisa menjadi langkah awal untuk mengembangkan produk pangan lokal. Produk kerupuk masih bisa diperbaiki melalui peningkatan kualitas, perbaikan kemasan, pemasaran, pencatatan biaya, dan pengurusan legalitas produk.

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:

Munar, S., Apriansyah, A. ., Anisa Simbolon, Y. ., Zahira, D. M. ., Viranda, H. ., Ruwaida, R., Sulaiha, S., Anita, A., & Vonna, S. M. . (2026). Inovasi Pengolahan Sagu sebagai Upaya Pemanfaatan Potensi Lokal Menjadi Produk Kerupuk di Desa Cot Amun, Kecamatan Samatiga, Kabupaten Aceh Barat. Aksi Kita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(5), 3441-3461. <https://doi.org/10.63822/rsqxcy41>

PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) yakni kegiatan mahasiswa bersama masyarakat di desa. Dalam kegiatan KKN, mahasiswa datang dan tinggal di desa. Mahasiswa melihat keadaan desa secara langsung. Mahasiswa melihat kehidupan warga, kegiatan sehari-hari, keadaan lingkungan, dan kebutuhan warga. Mahasiswa bisa belajar langsung dari warga melalui kegiatan KKN di desa (Fauzi *et al.*, 2023). Mahasiswa bisa berbicara dengan perangkat desa, tokoh masyarakat, pemuda, dan warga. Dari kegiatan itu, mahasiswa bisa mengetahui keadaan desa. Mahasiswa bisa melihat masalah yang dialami warga. Mahasiswa bisa melihat kegiatan yang sudah berjalan di desa. Pengalaman KKN bisa membuat mahasiswa lebih dekat dengan masyarakat. Pengalaman KKN bisa membuat mahasiswa lebih mengerti kehidupan warga di desa (Lala, 2022). Kegiatan KKN bisa membantu mahasiswa melihat potensi yang ada di desa. Potensi desa bisa berupa hasil pertanian, perkebunan, perikanan, kerajinan, sumber daya alam, kegiatan usaha, pendidikan, dan kemampuan warga. Mahasiswa bisa melihat bahan atau kemampuan yang bisa dikembangkan di desa. Mahasiswa bisa membuat kegiatan sesuai kebutuhan warga setelah melihat keadaan desa dan berbicara langsung dengan masyarakat (Muharam *et al.*, 2025). Kegiatan KKN bisa berupa kegiatan pendidikan, kebersihan lingkungan, ekonomi, kesehatan, dan kegiatan lain sesuai keadaan desa. Kegiatan pendidikan bisa menjadi cara mahasiswa membantu anak-anak di desa (Hasugian *et al.*, 2023). Kegiatan KKN bisa memberi manfaat bagi mahasiswa dan masyarakat. Mahasiswa mendapat pengalaman baru dari kehidupan warga. Warga mendapat bantuan melalui kegiatan yang sesuai dengan kebutuhan desa (Maryadi & Fitria, 2024).

Desa Cot Amun, Kecamatan Samatiga, Kabupaten Aceh Barat, mempunyai sumber daya lokal yang bisa dioleh menjadi produk pangan. Salah satu bahan yang dipilih oleh kelompok KKN yakni sagu. Sagu tersedia di lingkungan desa. Sagu bisa dioleh menjadi bahan pangan. Pemanfaatan sagu masih bisa dikembangkan. Sagu bukan sekedar bisa dipakai sebagai bahan pangan biasa. Sagu bisa dioleh menjadi produk makanan. Pengolahan sagu bisa membuat bahan yang ada di desa mempunyai nilai tambah. Masalah yang ditemukan dalam kegiatan KKN yakni belum ada kegiatan pengolahan sagu oleh kelompok mahasiswa menjadi kerupuk yang siap diperkenalkan kepada masyarakat. Sagu masih lebih sering dilihat sebagai bahan pangan. Peluang sagu untuk dibuat menjadi makanan ringan belum banyak dimanfaatkan. Masyarakat membutuhkan contoh cara pengolahan yang sederhana. Cara sederhana bisa membantu masyarakat mengubah bahan lokal menjadi produk yang lebih mudah dijual. Pembuatan kerupuk sagu mempunyai beberapa bagian yang perlu diperhatikan. Komposisi bahan, ketebalan adonan, proses pengukusan, dan pengeringan bisa memengaruhi hasil kerupuk. Percobaan awal dalam kegiatan KKN belum menghasilkan kerupuk sesuai harapan. Kelompok KKN lalu memperbaiki takaran bahan dan cara pengolahan. Perbaikan dilakukan sampai mendapatkan kerupuk yang bisa dikonsumsi.

Pengolahan sagu menjadi kerupuk mempunyai alasan yang jelas. Kerupuk yakni makanan ringan yang sudah dikenal masyarakat. Cara membuat kerupuk tidak terlalu rumit. Bahan disiapkan terlebih dahulu. Bahan lalu dibuat menjadi adonan. Adonan dibentuk dan dikukus. Setelah dingin, adonan dipotong. Potongan adonan dikeringkan. Setelah kering, kerupuk digoreng. Cara membuat kerupuk bisa dipelajari melalui praktik langsung. Produk dari bahan lokal bisa mempunyai nilai jual. Rasa, tekstur, kebersihan, kemasan, dan harga perlu diperhatikan. Kegiatan pengolahan sagu memberi pengalaman kepada mahasiswa. Mahasiswa belajar mengubah bahan lokal menjadi produk pangan yang bisa diperkenalkan kepada masyarakat. Urgensi kegiatan terletak pada kebutuhan untuk memanfaatkan sumber daya lokal

melalui kegiatan yang sederhana. Kegiatan itu bisa dilakukan oleh masyarakat. Desa Cot Amun mempunyai kegiatan ekonomi yang berkaitan dengan pertanian dan perkebunan. Keadaan desa memberi peluang untuk membuat produk pangan dari bahan lokal. Sagu bisa diolah menjadi kerupuk. Kerupuk sagu bisa menjadi contoh bahwasanya bahan yang ada di desa bisa dibuat menjadi produk yang mempunyai nilai ekonomi. Kegiatan ini tidak langsung dibuat sebagai usaha besar. Kegiatan dimulai dari membuat produk dalam jumlah kecil. Hasil produk kemudian diuji. Produk dibagikan kepada masyarakat. Cara pengolahan diperkenalkan kepada masyarakat.

Rencana pemecahan masalah dilakukan melalui beberapa tahap. Tahap pertama yakni melihat sagu sebagai bahan yang bisa diolah. Tahap kedua yakni menyiapkan alat dan bahan. Tahap ketiga yakni membuat adonan kerupuk sagu. Tahap keempat yakni mencetak dan mengukus adonan. Tahap kelima yakni mendinginkan dan memotong adonan. Tahap keenam yakni mengeringkan bahan di bawah sinar matahari. Tahap ketujuh yakni menggoreng kerupuk sampai siap dikonsumsi. Setiap tahap diperiksa melalui uji coba. Apabila hasil belum sesuai, komposisi bahan dan cara pengolahan diperbaiki. Proses perbaikan dilakukan sampai mendapatkan kerupuk sagu yang bisa dikonsumsi dan diperkenalkan kepada masyarakat. Kegiatan pemasaran dilakukan dalam jumlah kecil sesuai dengan tujuan KKN. Produk yang sudah selesai dibuat dibagikan dan dikenalkan kepada warga Desa Cot Amun.

Program inovasi pengolahan sagu menjadi kerupuk bukan sekedar tentang membuat makanan. Program ini memberi kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar bekerja bersama masyarakat. Mahasiswa belajar mengelola bahan, melakukan uji coba, menyelesaikan masalah produksi, dan mengenalkan produk kepada warga. Masyarakat bisa melihat contoh sederhana cara mengolah sagu menjadi makanan. Kegiatan ini bisa menjadi langkah awal bagi masyarakat yang ingin membuat produk serupa secara mandiri setelah kegiatan KKN selesai. Tujuan kegiatan yakni mengolah sagu sebagai potensi lokal Desa Cot Amun menjadi kerupuk yang bisa dimakan dan dikenalkan kepada masyarakat. Kegiatan ini bertujuan membuat contoh produk olahan sagu melalui proses produksi yang sederhana. Kegiatan ini bertujuan memberi pengalaman kepada mahasiswa dalam membuat produk dari bahan lokal. Kegiatan ini bertujuan mengenalkan kepada masyarakat bahwasanya sagu bisa diolah menjadi makanan yang mempunyai nilai jual. Kegiatan ini bertujuan melihat tanggapan masyarakat kepada kerupuk sagu. Kegiatan ini bertujuan mengetahui peluang pengembangan produk melalui perbaikan rasa, bentuk, kemasan, harga, dan pemasaran.

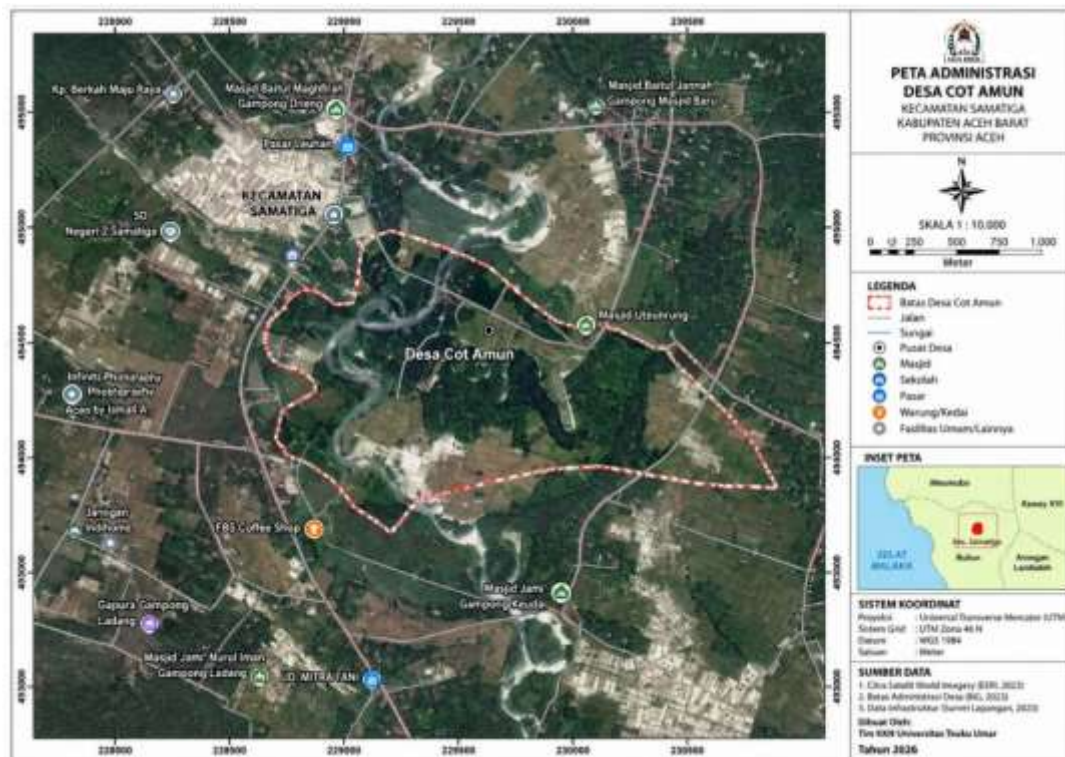
METODE

Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian memakai observasi, diskusi, praktik langsung, uji coba, pendampingan, dan evaluasi. Semua metode ini dipakai supaya kegiatan bukan sekedar membuat kerupuk sagu. Kegiatan ini dimulai dari sagu yang masih menjadi bahan awal sampai sagu menjadi kerupuk yang siap diperkenalkan kepada masyarakat (Adrianon, A., Noviyanty, A., Bidin, C. R. K., & JamaIuddin, J, 2025). Mahasiswa KKN melakukan kegiatan secara langsung bersama masyarakat Desa Cot Amun. Setiap kegiatan dilakukan satu per satu. Urutan kegiatan disesuaikan dengan bahan, alat, waktu, dan hasil uji coba. Metode pelaksanaan dibuat sesuai kebutuhan kegiatan pengolahan sagu menjadi kerupuk sagu.

Waktu dan Tempat

Kegiatan pengabdian dilaksanakan saat KKN Universitas Teuku Umar Tahun 2026 di Desa Cot Amun, Kecamatan Samatiga, Kabupaten Aceh Barat, Provinsi Aceh. Gambar peta di bawah menunjukkan Peta Administrasi Desa Cot Amun, Kecamatan Samatiga, Kabupaten Aceh Barat, Provinsi Aceh. Peta dibuat dalam bentuk peta citra satelit. Bagian tengah peta menunjukkan wilayah Desa Cot Amun. Batas Desa Cot Amun diberi garis merah-putih putus-putus. Di dalam batas desa ada rumah penduduk, lahan pertanian, perkebunan, tumbuhan, jalan, dan sungai. Beberapa tempat di sekitar Desa Cot Amun diberi nama sebagai tanda lokasi. Nama tempat yang terlihat pada peta antara lain Kp. Berkah Maju Raya, Masjid Baitul Maghfirah Gampong Drieng, Masjid Baitul Jannah Gampong Mesjid Baro, Pasar Ieuhun, SMP Negeri 2 Samatiga, FDS Coffee Shop, Masjid Jami' Gampong Keudai, dan Masjid Jami' Nuru Iman Gampong Iadang. Peta menampilkan jalan dan beberapa fasilitas yang ada di sekitar desa. Peta mempunyai simbol untuk batas desa, jalan, sungai, pusat desa, masjid, sekolah, pasar, warung atau kedai, dan fasilitas umum lainnya. Bagian kanan peta mempunyai judul "Peta Administrasi Desa Cot Amun". Bagian kanan peta berisi keterangan wilayah administrasi, arah mata angin, skala 1:10.000, legenda, dan inset peta. Inset peta menunjukkan letak Kecamatan Samatiga di Kabupaten Aceh Barat. Peta memakai sistem koordinat Universal Transverse Mercator (UTM) Zona 46 N. Peta memakai Datum WGS 1984 dengan satuan meter. Bagian bawah peta berisi sumber data dan nama pembuat peta, yakni Tim KKN Universitas Teuku Umar Tahun 2026.



Gambar 1. Peta

Sumber: Diolah melalui ArcGIS Desktop (ArcMap) versi 10.8.2

Kegiatan pengolahan sagu dilaksanakan pada 19–27 Agustus 2026. Pada 19 Agustus 2026, mahasiswa dan masyarakat mengambil serta menyiapkan bahan baku sagu. Pada 20–21 Agustus 2026, sagu dijemur sampai lebih kering. Pada 23 Agustus 2026, dilakukan percobaan pertama untuk membuat adonan kerupuk. Pada 24 Agustus 2026, dilakukan percobaan kedua. Pada 25 Agustus 2026, dilakukan percobaan ketiga sampai mendapatkan adonan yang sesuai. Pada 26 Agustus 2026, kerupuk dikeringkan. Pada 27 Agustus 2026, kerupuk sagu dibagikan kepada warga. Pembagian kerupuk dilakukan sebagai cara untuk memperkenalkan hasil kegiatan kepada masyarakat. Tempat kegiatan berada di lingkungan Desa Cot Amun. Bahan sagu diambil bersama masyarakat di sekitar desa. Pengolahan sagu dilakukan di tempat yang bisa dipakai untuk menyiapkan bahan, membuat adonan, mengukus, memotong, dan mengeringkan kerupuk. Tempat kegiatan dipilih berdasarkan alat yang tersedia, kebersihan tempat, dan kemudahan mahasiswa serta masyarakat saat melakukan kegiatan.

Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran kegiatan yakni masyarakat Desa Cot Amun, Kecamatan Samatiga, Kabupaten Aceh Barat. Masyarakat dipilih sebagai sasaran karena sagu tersedia di lingkungan desa dan bisa diolah menjadi makanan. Masyarakat ikut dalam beberapa kegiatan. Kegiatan itu berupa mengenal bahan, mengambil bahan baku, mengolah sagu, mencoba kerupuk, dan memberi tanggapan kerupuk sagu. Mahasiswa KKN menjadi pelaksana kegiatan dari tahap perencanaan sampai evaluasi. Perangkat Desa Cot Amun membantu mengatur kegiatan bersama masyarakat. Masyarakat bisa melihat proses pembuatan kerupuk secara langsung. Masyarakat bisa mencoba proses pembuatan dan memberi tanggapan tentang hasil kerupuk. Kegiatan tidak dibatasi oleh umur karena kerupuk sagu yakni makanan ringan yang bisa dikenal oleh masyarakat secara umum.

Metode Pengabdian

Metode observasi dilakukan pada tahap awal kegiatan. Observasi dilakukan untuk melihat sagu yang tersedia di Desa Cot Amun. Mahasiswa melihat keadaan lingkungan desa. Mahasiswa berbicara dengan masyarakat untuk mengetahui bahan lokal yang bisa dibuat menjadi makanan. Hasil observasi menjadi dasar pemilihan sagu sebagai bahan utama kegiatan. Metode diskusi dilakukan bersama masyarakat dan perangkat desa. Diskusi dilakukan untuk membicarakan bahan yang tersedia, proses kegiatan, waktu kegiatan, alat yang dibutuhkan, dan bentuk keterlibatan masyarakat. Diskusi dilakukan dengan cara sederhana supaya rencana kegiatan sesuai dengan keadaan masyarakat. Metode praktik langsung dilakukan saat membuat kerupuk sagu. Mahasiswa menyiapkan bahan. Mahasiswa membuat adonan. Mahasiswa mencetak adonan. Mahasiswa mengukus adonan. Mahasiswa mendinginkan adonan. Mahasiswa memotong adonan. Mahasiswa mengeringkan kerupuk. Mahasiswa menggoreng kerupuk. Praktik langsung dilakukan supaya masyarakat bisa melihat dan mencoba cara membuat kerupuk secara langsung.

Metode uji coba dilakukan karena hasil percobaan pertama belum sesuai. Percobaan kedua masih belum menghasilkan adonan yang sesuai. Kelompok lain memperbaiki takaran bahan dan cara pengolahan. Perbaikan dilakukan pada percobaan ketiga. Percobaan ketiga menghasilkan adonan yang bisa diproses menjadi kerupuk dan bisa dimakan (Melidra, D. M., & Mardiansyah, Y, 2025). Metode pendampingan dilakukan selama proses produksi. Mahasiswa mendampingi masyarakat saat menyiapkan bahan.

Mahasiswa mendampingi masyarakat saat mengolah bahan. Pendampingan dilakukan melalui contoh langsung. Mahasiswa memberi penjelasan sederhana pada setiap tahap pembuatan. Masyarakat diberi kesempatan untuk ikut membuat kerupuk. Cara membuat kerupuk bisa dipelajari melalui praktik langsung. Metode evaluasi dilakukan setelah setiap percobaan. Evaluasi dilakukan dengan melihat bentuk kerupuk, tekstur, tingkat kekeringan, kerenyahan, rasa, dan hasil akhir kerupuk. Hasil evaluasi dipakai untuk menentukan perubahan pada percobaan berikutnya. Hasil produk inilah melalui tanggapan masyarakat setelah kerupuk selesai dibuat dan dibagikan (Galib, M., Syam, J., & Gunawan, A, 2026).

Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Tahap pertama yakni identifikasi potensi lokal. Mahasiswa melakukan observasi kepada sumber daya yang ada di Desa Cot Amun. Sagu dipilih karena tersedia di lingkungan desa. Sagu bisa diolah menjadi produk pangan. Tahap kedua yakni koordinasi dan persiapan. Mahasiswa berkoordinasi dengan perangkat desa dan masyarakat. Mahasiswa menyiapkan alat dan bahan. Bahan yang disiapkan yakni tepung sagu, tepung terigu, garam, bumbu penyedap, air, dan minyak goreng. Alat yang disiapkan yakni loyang, baskom, sendok, pisau, talenan, panci atau kukusan, nampan, wajan, dan saringan minyak. Tahap ketiga yakni persiapan bahan baku. Sagu yang diperoleh disiapkan untuk proses pengolahan. Sagu dikeringkan dengan cara dijemur selama kurang lebih dua hari. Sagu dijemur di bawah sinar matahari sampai cukup kering.

Tahap keempat yakni pembuatan adonan. Bahan dicampurkan sesuai takaran yang sudah disiapkan. Adonan diaduk sampai semua bahan tercampur. Adonan diaduk sampai mempunyai tekstur yang sesuai. Percobaan dilakukan untuk mendapatkan komposisi bahan yang tepat. Tahap kelima yakni pencetakan dan pengukusan. Adonan yang sudah siap dimasukkan ke dalam loyang. Adonan lalu dikukus sampai matang. Setelah selesai dikukus, adonan didinginkan. Adonan perlu didinginkan supaya lebih mudah dipotong. Tahap keenam yakni pemotongan. Adonan yang sudah dingin dipotong menjadi bagian yang tipis. Setiap potongan dibuat dengan ketebalan yang sama. Ketebalan yang sama membantu proses pengeringan supaya lebih merata.

Tahap ketujuh yakni pengeringan. Potongan kerupuk dijemur di bawah sinar matahari. Penjemuran dilakukan sampai kadar air berkurang dan kerupuk menjadi kering. Iama pengeringan bergantung pada keadaan cuaca dan tingkat kekeringan bahan. Tahap kedelapan yakni penggorengan dan pemeriksaan produk. Kerupuk yang sudah kering digoreng dalam minyak panas. Kerupuk digoreng sampai mengembang dan matang. Kerupuk yang sudah matang lalu ditiriskan. Hasil kerupuk diperiksa dari bentuk, warna, tekstur, kerenyahan, dan rasa. Tahap kesembilan kerupuk sagu yang sudah siap dibagikan kepada masyarakat Desa Cot Amun. Tahap kesepuluh yakni evaluasi dan rencana pengembangan. Hasil kegiatan diperiksa dari proses produksi, hasil produk, tanggapan masyarakat, dan biaya produksi. Hasil evaluasi dipakai sebagai dasar untuk mengembangkan rasa, ukuran, kemasan, dan label pada tahap berikutnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Kegiatan

Hasil Pengolahan Sagu Menjadi Kerupuk Sagu

Kegiatan pengabdian menghasilkan kerupuk sagu dari bahan yang ada di Desa Cot Amun. Sagu

diolah menjadi makanan ringan. Pembuatan kerupuk dilakukan melalui beberapa tahap. Tahap pertama yakni menyiapkan sagu. Setelah itu, bahan dicampur. Bahan kemudian dibuat menjadi adonan. Adonan dicetak, lalu dikukus. Setelah dingin, adonan dipotong. Potongan kemudian dikeringkan dan digoreng. Pembuatan kerupuk tidak langsung berhasil pada percobaan pertama. Pada percobaan pertama, adonan masih belum sesuai. Pada percobaan kedua, tekstur adonan masih belum sesuai. Kelompok kemudian memperbaiki takaran bahan dan cara pengolahan. Pada percobaan ketiga, adonan sudah sesuai. Adonan bisa diproses sampai menjadi kerupuk sagu yang bisa dimakan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwasanya sagu bisa dibuat menjadi makanan ringan dengan cara yang sederhana. Kerupuk mempunyai bentuk tipis. Kerupuk menjadi renyah setelah digoreng. Kerupuk mempunyai rasa gurih. Kerupuk mempunyai warna putih kekuningan. Kerupuk dibuat dalam ukuran kecil sampai sedang supaya mudah dimakan dan mudah dikemas. Bahan yang dipakai yakni tepung sagu, tepung terigu, garam, bumbu penyedap, air, dan minyak goreng.



Gambar 1. Proses Pengambilan dan Persiapan Bahan Baku Sagu



Gambar 1. Proses Pembuatan Adonan Kerupuk Sagu

Hasil produk bisa dilihat dari beberapa bagian. Dari segi bahan, kerupuk memakai sagu sebagai bahan lokal Desa Cot Amun. Dari segi proses, kerupuk bisa dibuat memakai alat rumah tangga yang sederhana. Dari segi rasa, kerupuk mempunyai rasa gurih dan bisa dimakan sebagai makanan ringan. Dari segi tekstur, kerupuk menjadi renyah setelah digoreng. Dari segi bentuk, kerupuk bisa dibuat dengan ukuran yang hampir sama setelah cara pemotongan diperbaiki. Keunggulan kerupuk ada pada bahan lokal yang dipakai. Proses pembuatannya relatif sederhana. Alat yang diperlukan mudah ditemukan. Kerupuk sagu pun sudah dikenal oleh masyarakat sebagai makanan ringan. Kerupuk sagu bisa dibuat dalam jumlah kecil.

Cara itu sesuai untuk tahap awal pengenalan produk. Kerupuk sagu masih bisa dikembangkan. Pengembangan bisa dilakukan pada rasa, bentuk, ukuran, kemasan, label dan proses penjualan. Kelemahan kerupuk ada pada proses pengeringan yang bergantung pada cuaca. Pengeringan memakai sinar matahari membutuhkan waktu lebih lama ketika cuaca kurang cerah. Hasil kerupuk bisa berubah apabila ketebalan potongan tidak sama. Produk yang dibuat selama kegiatan KKN belum melalui pengujian laboratorium. Pengujian laboratorium yang belum dilakukan yakni pengujian kandungan gizi, masa simpan, kadar air, dan keamanan pangan. Kemasan pada tahap awal masih sederhana. Produksi dalam jumlah besar belum dilakukan karena waktu dan dana kegiatan KKN terbatas.

Peningkatan Keterampilan Mahasiswa dan Masyarakat

Hasil kegiatan bukan sekedar berupa kerupuk sagu. Kegiatan ini membuat mahasiswa dan masyarakat mendapat keterampilan baru dalam mengolah bahan lokal. Mahasiswa belajar memilih bahan. Mahasiswa belajar mengatur komposisi bahan. Mahasiswa belajar membuat adonan. Mahasiswa belajar mengolah bahan. Mahasiswa belajar melakukan uji coba. Mahasiswa belajar memperbaiki kesalahan. Mahasiswa belajar melihat dan menilai hasil. Masyarakat yang ikut dalam kegiatan bisa melihat secara langsung proses sagu menjadi makanan ringan. Keterampilan diperoleh melalui praktik langsung. Mahasiswa dan masyarakat bukan sekedar mendengar penjelasan. Mahasiswa dan masyarakat ikut membuat kerupuk. Cara belajar seperti ini lebih mudah karena setiap tahap bisa dilihat dan dicoba secara langsung. Hasil kegiatan sesuai dengan teori pembelajaran melalui pengalaman atau *Experiential Learning* dari David A. Kolb. Kolb menjelaskan bahwasanya belajar bisa terjadi melalui pengalaman langsung. Pengalaman kemudian dipikirkan kembali. Pengalaman kemudian dipahami. Hasil pengalaman kemudian dicoba lagi melalui tindakan berikutnya (Nasar *et al*, 2026). Proses pembuatan kerupuk sagu mempunyai pola yang sama. Kelompok melakukan percobaan pertama. Kelompok melihat hasil yang belum sesuai. Kelompok melakukan evaluasi. Kelompok memperbaiki cara kerja. Kelompok melakukan percobaan berikutnya. Proses seperti ini membuat mahasiswa belajar dari pengalaman nyata. Mahasiswa bukan sekedar belajar dari teori. Proses uji coba dalam kegiatan ini bisa dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Uji Coba Pembuatan Kerupuk Sagu

Percobaan	Kondisi Adonan	Hasil Kerupuk	Evaluasi
Pertama	Adonan belum sesuai	Bentuk dan tekstur belum sesuai	Takaran bahan perlu diperbaiki
Kedua	Adonan mulai terbentuk	Hasil belum sesuai harapan	Komposisi bahan dan teknik pengolahan perlu diperbaiki
Ketiga	Adonan sesuai	Kerupuk bisa dikeringkan dan digoreng	Hasil bisa dikonsumsi dan diperkenalkan kepada masyarakat

Data pada Tabel 1 menunjukkan bahwasanya hasil yang baik diperoleh setelah dilakukan perbaikan. Percobaan pertama dan kedua tidak membuat kegiatan berhenti. Hasil dari kedua percobaan dipakai untuk melakukan evaluasi. Cara itu sesuai dengan gagasan *Experiential Learning* oleh Kolb. Pengalaman langsung menjadi bahan untuk melakukan tindakan berikutnya (Nasar *et al*, 2026).

Tingkat Ketercapaian Target Kegiatan

Target kegiatan terdiri atas menghasilkan produk kerupuk sagu, memperkenalkan cara pengolahan sagu kepada masyarakat, melakukan uji coba produk, dan mengenalkan produk melalui penjualan skala kecil. Target produk tercapai karena kelompok berhasil menghasilkan kerupuk sagu yang bisa dikonsumsi. Target keterampilan tercapai melalui keterlibatan mahasiswa dan masyarakat dalam proses pengolahan. Target pengenalan produk tercapai melalui pembagian produk kepada warga. Tingkat ketercapaian kegiatan bisa dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Tingkat Ketercapaian Target Kegiatan

No.	Target Kegiatan	Target	Hasil	Ketercapaian
1	Identifikasi potensi sagu	1 kegiatan	Terlaksana	100%
2	Uji coba pembuatan kerupuk	3 percobaan	3 percobaan	100%
3	Produk kerupuk sagu	1 produk	1 produk	100%
4	Keterlibatan masyarakat	Minimal 5 orang	5 orang	100%
5	Pengenalan produk yang dibagikan kepada masyarakat	Minimal 20 kemasan	60 kemasan	100%
6	Pengembangan kemasan dan pemasaran	Tahap awal	Belum maksimal	70%

Tabel 2 menunjukkan bahwasanya target pembuatan produk dan pengenalan produk bisa dicapai. Target pengembangan kemasan dan pemasaran belum mencapai tingkat yang sama karena waktu KKN terbatas. Kegiatan lebih banyak diarahkan pada pembuatan dan pengujian produk. Pengembangan usaha dalam jumlah besar belum menjadi hasil kegiatan.

Analisis Biaya Produksi

Agar hasil kegiatan mempunyai catatan ekonomi yang lebih jelas, biaya produksi bisa dihitung berdasarkan kebutuhan bahan dan perlengkapan produksi. Data berikut yakni data yang disusun untuk produksi skala kecil.

Tabel 3. Biaya Produksi Kerupuk Sagu

No.	Komponen Biaya	Jumlah
1	Tepung sagu	Rp40.000
2	Tepung terigu	Rp20.000
3	Bumbu dan garam	Rp20.000
4	Minyak goreng	Rp35.000
5	Bahan tambahan	Rp20.000
6	Plastik kemasan	Rp55.000
7	Label sederhana	Rp20.000
8	Gas dan kebutuhan memasak	Rp30.000
9	Transportasi dan kebutuhan kecil	Rp20.000
Total		Rp260.000

Analisis Hasil Kegiatan

Hasil kegiatan menunjukkan bahwasanya sagu bisa diolah menjadi makanan ringan. Cara membuatnya cukup sederhana. Sagu yang awalnya hanya menjadi bahan pangan bisa diubah menjadi kerupuk. Kerupuk sagu mempunyai bentuk dan nilai jual yang berbeda dari sagu yang belum diolah. Nilai tambah terlihat dari kegiatan mengolah sagu, mengemas kerupuk, memberi harga, lalu menjualnya. Hal itu sesuai dengan teori *Value Added* atau Nilai Tambah yang sering dipakai dalam kajian pengolahan hasil pertanian (Ibnu, M, 2023). Nilai tambah muncul saat suatu bahan diolah menjadi produk baru. Produk baru bisa mempunyai bentuk, fungsi, dan nilai ekonomi yang berbeda dari bahan awal. Pada kegiatan ini, sagu diolah menjadi adonan. Adonan dikukus, dipotong, dikeringkan, lalu digoreng. Kerupuk yang sudah jadi kemudian dikemas dan ditawarkan kepada konsumen. Setiap tahap membuat bentuk dan kegunaan sagu berubah. Konsep itu sesuai dengan kajian Dhea Anggie tentang analisis nilai tambah pada kegiatan pengolahan hasil pertanian. Dhea Anggie menjelaskan bahwasanya pengolahan bahan bisa membuat nilai ekonomi produk menjadi lebih tinggi. Kegiatan kerupuk sagu belum sampai pada analisis nilai tambah secara penuh karena data produksi masih sedikit. Walaupun begitu, kegiatan ini sudah menunjukkan proses dasar untuk mengubah bahan lokal menjadi produk makanan yang bisa dijual (Anggie, D, 2025).

Hasil kegiatan bisa dikaitkan dengan teori *Diffusion of Innovations* dari Everett M. Rogers. Rogers menjelaskan bahwasanya inovasi bisa diterima melalui beberapa tahap. Seseorang pertama-tama mengetahui inovasi. Setelah itu, seseorang membentuk sikap kepada inovasi. Seseorang lalu mengambil keputusan. Seseorang mencoba menerapkan inovasi. Setelah itu, seseorang melihat hasil dari inovasi (Sari, I. R, 2022). Dalam kegiatan KKN, kerupuk sagu dikenalkan melalui praktik dan pembagian produk kepada masyarakat. Masyarakat bisa melihat kerupuk secara langsung. Masyarakat bisa mencoba rasa kerupuk. Cara itu membantu masyarakat melihat cara baru untuk mengolah sagu. Rogers menjelaskan bahwasanya penerimaan inovasi berkaitan dengan beberapa sifat inovasi, seperti *relative advantage*, *compatibility*, *complexity*, *trialability*, dan *observability*. Menurut Rogers, *relative advantage* berarti keuntungan inovasi dibandingkan cara lama. *Compatibility* berarti kesesuaian inovasi dengan kebutuhan pengguna. *Complexity* berarti tingkat kesulitan inovasi. *trialability* berarti kesempatan untuk mencoba inovasi. *Observability* berarti kemudahan melihat hasil dari inovasi (Iyda, F, 2024). Kerupuk sagu mempunyai *relative advantage* karena sagu bisa diolah menjadi produk yang bisa dijual. Kerupuk sagu mempunyai *compatibility* karena kerupuk sudah dikenal oleh masyarakat sebagai makanan. Kerupuk sagu mempunyai *trialability* karena pembuatan kerupuk bisa dicoba dalam jumlah sedikit. Kerupuk sagu mempunyai *observability* karena hasil kerupuk bisa dilihat dan dicicipi secara langsung. Tingkat *complexity* bisa dikurangi melalui praktik sederhana dan pendampingan.

Pembuatan kerupuk dilakukan sebanyak tiga kali. Percobaan pertama belum menghasilkan kerupuk sesuai harapan. Percobaan kedua masih membutuhkan perbaikan. Percobaan ketiga menghasilkan kerupuk yang bisa dimakan. Hasil percobaan menunjukkan bahwasanya inovasi tidak selalu langsung berhasil pada percobaan pertama. Uji coba memberi kesempatan kepada pelaksana untuk mencari cara yang lebih sesuai. Hasil penelitian sejalan dengan teori *Experiential Learning* dari Kolb. Teori *Experiential Learning* menjelaskan bahwasanya pengalaman bisa menjadi sumber belajar melalui empat tahap. Tahap pertama yakni *concrete experience* atau pengalaman langsung. Tahap kedua yakni *reflective observation* atau pengamatan kepada pengalaman. Tahap ketiga yakni *abstract conceptualization* atau pembentukan gagasan dari pengalaman. Tahap keempat yakni *active experimentation* atau mencoba gagasan melalui

tindakan (Pahlepi, R., & Safitri, M, 2026). Dalam kegiatan kerupuk sagu, pengalaman langsung terjadi saat kelompok membuat kerupuk. Kelompok kemudian melihat kekurangan dari hasil percobaan. Hasil pengamatan dipakai untuk mengubah takaran bahan dan teknik pengolahan. Kelompok lain mencoba kembali cara yang sudah diperbaiki. Proses itu dilakukan sampai kerupuk bisa dibuat sesuai target.

Kegiatan ini sejalan dengan kajian tentang pengembangan produk pangan lokal. Kajian itu menempatkan pengolahan bahan sebagai cara untuk meningkatkan nilai ekonomi bahan pertanian. Bahan pangan lokal bisa menjadi produk baru apabila kualitas, biaya, kemasan, dan pemasaran dikelola secara baik. Kegiatan di Desa Cot Amun menunjukkan tahap awal dari proses itu. Tahap itu berupa pembuatan produk, uji coba, pengenalan produk, dan penjualan dalam jumlah kecil.

Hasil kegiatan dari sisi masyarakat menunjukkan adanya pengenalan cara baru untuk memakai sagu. Masyarakat bukan sekedar melihat sagu sebagai bahan pangan. Masyarakat bisa melihat bahwasanya sagu bisa dioleh menjadi makanan ringan. Masyarakat bisa melihat bahwasanya makanan ringan dari sagu bisa ditawarkan kepada konsumen. Hasil kegiatan sesuai tujuan kegiatan, yakni mengenalkan pemanfaatan potensi lokal melalui produk yang bisa dibuat memakai alat sederhana. Hasil kegiatan dari sisi mahasiswa menunjukkan adanya latihan dalam membuat makanan sederhana. Mahasiswa belajar bekerja sama. Mahasiswa belajar mengelola bahan. Mahasiswa belajar mencatat biaya. Mahasiswa belajar melakukan penjualan. Mahasiswa belajar melakukan evaluasi produk. Mahasiswa belajar bahwasanya pembuatan produk membutuhkan percobaan berulang. Mahasiswa belajar bahwasanya hasil produksi bisa dipengaruhi oleh takaran bahan, teknik pengolahan, waktu pengeringan, dan kondisi cuaca. Pengalaman itu memberi latihan nyata kepada mahasiswa dalam menyelesaikan masalah selama kegiatan pengabdian. Hasil kegiatan dari sisi produk menunjukkan bahwasanya kerupuk sagu mempunyai peluang untuk dikembangkan. Kerupuk bisa dibuat dalam ukuran yang berbeda. Kerupuk bisa diberi variasi rasa. Kerupuk bisa dikemas secara lebih baik. Kerupuk bisa diberi merek dan label. Kerupuk bisa dijual melalui warung, kegiatan desa, dan media digital. Pengembangan produk membutuhkan uji lanjutan supaya kualitas kerupuk tetap sama pada setiap produksi.



Gambar 2. Produk Kerupuk Sagu yang Telah Dikemas

Keunggulan dan Kelemahan Produk

Keunggulan kerupuk sagu terletak pada bahan baku yang berasal dari potensi lokal. Bahan baku lokal bisa mengurangi ketergantungan pada bahan dari luar desa apabila tersedia dalam jumlah yang cukup. Proses produksi bisa dilakukan memakai peralatan rumah tangga (Meldra, D. M., & Mardiansyah, Y, 2025). Produk mudah dibawa dan bisa dikemas dalam ukuran kecil. Produk bisa dikembangkan menjadi beberapa pilihan rasa dan ukuran. Kelemahan produk terdapat pada daya tahan dan kualitas yang belum diuji melalui pemeriksaan laboratorium. Produk wajib dikeringkan secara tepat supaya bisa menghasilkan kerenyahan yang baik. Kondisi cuaca bisa memengaruhi waktu pengeringan. Kemasan sederhana belum memberikan perlindungan sebaik kemasan produk komersial. Produk belum mempunyai legalitas pangan yang diperlukan apabila dipasarkan secara luas. Kondisi itu membuat produk masih berada pada tahap awal pengembangan.

Tingkat Ketercapaian Tujuan

Tujuan pertama, yakni mengolah sagu sebagai potensi lokal menjadi kerupuk, telah tercapai melalui proses produksi sampai menghasilkan produk yang bisa dikonsumsi. Tujuan kedua, yakni menghasilkan contoh produk olahan sagu, telah tercapai melalui pembuatan kerupuk dalam beberapa ukuran kemasan. Tujuan ketiga, yakni meningkatkan keterampilan mahasiswa dan masyarakat, tercapai melalui praktik langsung dan pendampingan selama proses produksi. Tujuan keempat, yakni melihat peluang pengembangan produk, telah tercapai melalui evaluasi rasa, tekstur, bentuk, kemasan, dan tanggapan masyarakat. Hasil kegiatan menunjukkan bahwasanya program pengabdian telah mencapai target dasar berupa produk, keterampilan, dan pengenalan potensi lokal. Tahap pengembangan usaha belum selesai karena masih membutuhkan uji produk, perbaikan kemasan, pemasaran produk, pencatatan biaya secara lebih rinci, dan pengurusan legalitas sesuai ketentuan yang berlaku.

Pembahasan

Pemanfaatan Potensi Sagu sebagai Produk Olahan Lokal

Sagu di Desa Cot Amun bisa dimanfaatkan sebagai bahan dasar produk pangan. Sebelum kegiatan dilakukan, sagu lebih banyak dilihat sebagai bahan yang bisa dipakai untuk kebutuhan pangan. Kegiatan pengabdian mengubah cara pemanfaatan sagu melalui proses pengolahan menjadi kerupuk. Perubahan itu membuat sagu tidak berhenti sebagai bahan awal, tetapi menjadi produk yang mempunyai bentuk, rasa, kemasan, dan harga jual. Hasil kegiatan menampakkan bahwasanya bahan lokal bisa dikembangkan melalui kegiatan sederhana yang bisa dilakukan bersama masyarakat. Kondisi itu sesuai dengan teori nilai tambah yang dikembangkan oleh Hayami *et al.* Teori nilai tambah menjelaskan bahwasanya bahan hasil pertanian bisa mempunyai nilai ekonomi yang lebih tinggi setelah melalui proses pengolahan. Nilai itu muncul karena adanya perubahan bentuk bahan, tambahan bahan lain, tenaga kerja, proses produksi, dan kegiatan pemasaran (Mahesa, G, 2026).. Dalam kegiatan di Desa Cot Amun, sagu adalah melalui beberapa tahap sampai menjadi kerupuk. Proses itu menghasilkan produk yang berbeda dari bahan awal. Harga produk tidak lagi hanya ditentukan dari harga sagu sebagai bahan, tetapi berkaitan dengan biaya bahan tambahan, proses produksi, kemasan, dan pemasaran.

Hasil kegiatan ini sesuai dengan penelitian Adrianon *et al* yang membahas pengembangan sagu sebagai bahan pangan dan melihat sagu sebagai sumber daya yang bisa dikembangkan melalui pengolahan.

Pengolahan sagu menjadi berbagai produk pangan bisa membuka penggunaan baru bagi bahan lokal (Adrianton *et al*, 2025). Hasil kegiatan di Desa Cot Amun menampilkan bentuk sederhana dari gagasan itu karena sagu diolah menjadi makanan ringan yang bisa diperkenalkan kepada masyarakat. Pemanfaatan sagu sebagai bahan kerupuk mempunyai nilai praktis karena kerupuk sudah dikenal sebagai makanan ringan. Masyarakat tidak perlu mengenal jenis makanan yang benar-benar baru. Masyarakat cukup mengenal bahan yang dipakai dan cara pengolahannya. Kondisi itu bisa membuat proses pengenalan produk lebih mudah. Produk yang sudah dikenal bentuk dan cara konsumsinya bisa menjadi pilihan awal dalam pengembangan bahan lokal.

Proses Inovasi Pengolahan Sagu Menjadi Kerupuk

Proses pengolahan sagu menjadi kerupuk dilakukan melalui persiapan bahan, pencampuran bahan, pembuatan adonan, pencetakan, pengukusan, pendinginan, pemotongan, pengeringan, dan penggorengan. Proses produksi tidak langsung berhasil pada percobaan pertama. Percobaan pertama menghasilkan adonan yang belum sesuai. Percobaan kedua masih menghasilkan hasil yang belum sesuai. Percobaan ketiga menghasilkan adonan yang bisa diproses menjadi kerupuk yang bisa dikonsumsi. Hasil itu menunjukkan bahwasanya proses pengolahan membutuhkan uji coba dan perbaikan. Proses itu sesuai dengan teori *Experiential Learning* dari David A. Kolb. Kolb menjelaskan bahwasanya pengalaman langsung bisa menjadi sumber belajar. Pengalaman terjadi ketika seseorang melakukan suatu kegiatan. Hasil kegiatan kemudian diamati dan dipikirkan. Hasil pengamatan dipakai untuk menentukan tindakan berikutnya. Tindakan baru kemudian dicoba kembali (Haryati, S., & Makarim, S. A, 2025). Siklus itu terjadi dalam pembuatan kerupuk sagu. Kelompok membuat kerupuk, menemukan kekurangan, melakukan evaluasi, memperbaiki komposisi bahan, lalu mencoba kembali.

Proses uji coba mempunyai arti karena kualitas kerupuk dipengaruhi oleh banyak hal. Komposisi bahan bisa memengaruhi kekuatan adonan. Ketebalan potongan bisa memengaruhi waktu pengeringan. Tingkat kekeringan bisa memengaruhi proses penggorengan. Suhu minyak bisa memengaruhi warna dan kerenyahan. Cara penyimpanan bisa memengaruhi kondisi produk setelah digoreng. Setiap bagian wajib diperhatikan supaya produk mempunyai hasil yang lebih seragam. Hasil kegiatan menampilkan bahwasanya kesalahan pada percobaan awal bisa menjadi sumber informasi bagi percobaan berikutnya. Kelompok bukan sekedar melihat hasil akhir sebagai berhasil atau tidak berhasil. Kelompok melihat bagian yang perlu diperbaiki. Cara itu sesuai dengan proses pembelajaran berbasis pengalaman yang dikemukakan Kolb. Pengalaman langsung menjadi bahan untuk membuat keputusan pada proses berikutnya (Setiawan *et al*, 2026).

Peningkatan Keterampilan melalui Praktik Langsung

Kegiatan pengolahan sagu memberi pengalaman kepada mahasiswa dan masyarakat dalam membuat produk pangan. Keterampilan yang diperoleh bukan sekedar berkaitan dengan cara membuat kerupuk. Keterampilan mencakup persiapan bahan, pengaturan alat, pembagian tugas, pengamatan hasil, pencatatan biaya, pengemasan, dan pengenalan produk kepada masyarakat. Kegiatan dilakukan melalui praktik sehingga mahasiswa bisa melihat hubungan antara setiap tahap produksi. Teori *Experiential Learning* Kolb bisa menjelaskan hasil itu. Tahap pertama berupa pengalaman nyata terjadi ketika mahasiswa membuat adonan dan melakukan pengolahan. Tahap kedua berupa pengamatan terjadi ketika

mahasiswa melihat hasil percobaan. Tahap ketiga berupa pemikiran terjadi ketika mahasiswa menentukan penyebab hasil yang belum sesuai. Tahap keempat berupa percobaan kembali terjadi ketika mahasiswa mengubah komposisi dan cara pengolahan. Siklus itu berlangsung sampai diperoleh hasil yang lebih baik (Radetyo, I., & Kuncahyono, K, 2025).

Keterampilan masyarakat bisa berkembang melalui keterlibatan langsung. Masyarakat bukan sekedar menerima produk jadi. Masyarakat bisa melihat bahan yang dipakai, proses pencampuran, cara membentuk adonan, proses pengukusan, cara memotong, cara mengeringkan, dan proses menggoreng. Proses itu bisa menjadi bekal apabila masyarakat ingin melakukan produksi secara mandiri setelah kegiatan KKN selesai. Hasil itu sesuai dengan gagasan *Community Development* dari Jim Ife. Ife menjelaskan bahwasanya pemberdayaan masyarakat berkaitan dengan peningkatan kemampuan masyarakat supaya masyarakat bisa mempunyai kemampuan untuk mengambil tindakan kepada kebutuhan dan potensi yang ada di lingkungan mereka (Dwi, W. P, 2026). Dalam kegiatan ini, mahasiswa bukan sekedar memberikan produk kepada masyarakat. Mahasiswa memperkenalkan proses pengolahan sagu sehingga masyarakat mempunyai contoh cara mengolah bahan lokal menjadi produk makanan.

Penerimaan Masyarakat kepada Produk Kerupuk Sagu

Produk kerupuk sagu diperkenalkan kepada masyarakat melalui pembagian produk dan penjualan skala kecil. Cara itu memberi kesempatan kepada masyarakat untuk melihat dan mencoba produk secara langsung. Tanggapan masyarakat bisa menjadi bahan untuk melihat penerimaan awal kepada rasa, tekstur, bentuk, dan harga produk. Pengenalan produk dalam jumlah kecil sesuai dengan kondisi kegiatan KKN karena produksi belum dilakukan dalam jumlah besar. Penerimaan produk bisa dikaitkan dengan teori *Diffusion of Innovations* dari Everett M. Rogers. Rogers menjelaskan bahwasanya penerimaan inovasi dipengaruhi oleh beberapa sifat inovasi, yakni *relative advantage*, *compatibility*, *complexity*, *trialability*, dan *observability* (Dewi, D. E., Cahyani, P. A., & Megawati, I. R, 2023). Kerupuk sagu mempunyai *relative advantage* karena sagu diolah menjadi produk yang bisa mempunyai harga jual. Kerupuk sagu mempunyai *compatibility* karena kerupuk sudah dikenal sebagai makanan ringan. Kerupuk sagu mempunyai *trialability* karena produk bisa dibuat dan dicoba dalam jumlah kecil. Kerupuk sagu mempunyai *observability* karena bentuk dan hasil produk bisa dilihat langsung oleh masyarakat. Tingkat *complexity* bisa dikurangi melalui praktik dan pendampingan.

Kesesuaian produk dengan kebiasaan masyarakat menjadi faktor yang bisa membantu pengenalan produk. Kerupuk bisa dimakan sebagai makanan ringan atau pendamping makanan. Bentuk produk yang sudah dikenal membuat masyarakat tidak perlu menyesuaikan diri kepada cara konsumsi yang baru. Faktor itu membuat kerupuk sagu bisa menjadi salah satu pilihan dalam pengembangan produk berbasis sagu.

Keunggulan dan Kelemahan Kerupuk Sagu

Kerupuk sagu mempunyai beberapa keunggulan. Bahan dasar berasal dari potensi lokal. Alat produksi relatif sederhana. Proses pembuatan bisa dipelajari melalui praktik. Produk mudah dikemas dalam ukuran kecil. Produk bisa diberi variasi rasa. Produk bisa diperkenalkan melalui penjualan langsung maupun media digital. Kondisi itu membuat kerupuk sagu mempunyai peluang untuk dikembangkan sebagai produk pangan lokal. Keunggulan itu bisa dikaitkan dengan teori *Resource-Based View (RBV)* dari Barney. Teori RBV menjelaskan bahwasanya sumber daya yang dimiliki suatu organisasi bisa menjadi

dasar untuk menghasilkan nilai apabila sumber daya itu dikelola secara tepat (Rahmatullah, F., Wijyantini, B., & Wibowo, Y. G, 2023). Sagu sebagai bahan lokal bisa dilihat sebagai sumber daya yang tersedia di lingkungan desa. Sagu belum secara otomatis menjadi produk ekonomi. Sagu membutuhkan pengolahan, keterampilan, alat, pengetahuan, dan pemasaran supaya bisa menghasilkan nilai ekonomi. Kelemahan produk terdapat pada proses pengeringan yang bergantung pada cuaca. Produk yang belum cukup kering bisa memengaruhi hasil penggorengan. Ketebalan potongan yang tidak sama bisa membuat tingkat kekeringan berbeda. Produk belum mempunyai kemasan komersial. Produk belum melalui pengujian laboratorium untuk mengetahui kadar air, masa simpan, dan kandungan gizi. Produk belum dikembangkan dalam jumlah besar. Kelemahan itu menunjukkan bahwasanya kegiatan masih berada pada tahap awal pengembangan produk.

Strategi Pengembangan Produk

Hasil kegiatan menunjukkan bahwasanya pengembangan berikutnya bisa diarahkan pada rasa, ukuran, bentuk, kemasan, label, harga, dan pemasaran. Variasi rasa bisa dibuat untuk melihat pilihan yang disukai konsumen. Ukuran kemasan bisa dibuat lebih beragam. Kemasan bisa dibuat lebih rapat dan higienis. Label bisa memuat nama produk, komposisi, berat bersih, dan informasi lain sesuai ketentuan yang berlaku. Strategi itu sesuai dengan teori Marketing Mix 4P dari Jerome McCarthy, yakni *Product*, *Price*, *Place*, dan *Promotion*. Unsur *Product* berkaitan dengan rasa, bentuk, ukuran, kualitas, dan kemasan kerupuk sagu. Unsur *Price* berkaitan dengan penentuan harga berdasarkan biaya produksi dan kemampuan pasar. Unsur *Place* berkaitan dengan tempat produk dijual, seperti warung, kegiatan desa, dan saluran digital. Unsur *Promotion* berkaitan dengan cara mengenalkan produk kepada calon pembeli (Rahmiati, A, 2024). Penerapan 4P pada kerupuk sagu bisa dilakukan secara bertahap. Produk diperbaiki lebih dahulu supaya rasa dan teksturnya stabil. Harga dihitung berdasarkan biaya produksi. Saluran penjualan dimulai dari lingkungan desa. Promosi bisa dilakukan melalui media sosial dan kegiatan masyarakat. Tahapan itu lebih sesuai bagi produk yang masih berada pada tahap awal karena pengembangan bisa dilakukan sesuai kemampuan produksi.

Keberlanjutan Program setelah KKN

Keberlanjutan program bergantung pada kemampuan masyarakat untuk melanjutkan produksi setelah mahasiswa meninggalkan Desa Cot Amun. Masyarakat yang berminat bisa mencoba produksi dalam jumlah kecil. Produksi bisa dilakukan secara bertahap sambil mencatat jumlah bahan, jumlah produk, biaya, harga jual, dan penerimaan. Catatan itu bisa membantu masyarakat melihat apakah produksi memberikan hasil ekonomi yang sesuai. Keberlanjutan itu sesuai dengan konsep *Community Development* dari Ife. Program masyarakat akan lebih mudah dilanjutkan apabila masyarakat mempunyai kemampuan dan kesempatan untuk ikut menentukan kegiatan (Nike, 2026). Dalam kegiatan kerupuk sagu, masyarakat dilibatkan dalam pengambilan bahan, proses produksi, dan pengenalan produk. Keterlibatan itu memberi ruang bagi masyarakat untuk melanjutkan kegiatan apabila mempunyai minat. Keberlanjutan bisa diperkuat melalui kerja sama antara masyarakat, pemerintah desa, perguruan tinggi, dan pihak lain yang berkaitan. Pemerintah desa bisa membantu menghubungkan masyarakat dengan pelatihan UMKM. Perguruan tinggi bisa memberikan pendampingan pada kegiatan KKN berikutnya. Masyarakat bisa melanjutkan produksi. Pelaku usaha lokal bisa membantu pemasaran. Pembagian tugas seperti itu bisa

membuat program tidak berhenti ketika masa KKN berakhir.

Keterkaitan Hasil Kegiatan dengan Penelitian Relevan

Hasil kegiatan mempunyai hubungan dengan kajian mengenai pemanfaatan sagu sebagai bahan pangan lokal. Penelitian dan kajian mengenai sagu banyak menunjukkan bahwasanya sagu bisa diolah menjadi berbagai produk pangan. Pengolahan itu bisa meningkatkan pilihan pemanfaatan sagu dan membuka peluang ekonomi bagi masyarakat yang mempunyai akses kepada bahan baku. Kajian Putri *et al* mengenai pengembangan sagu menunjukkan bahwasanya sagu mempunyai peluang sebagai bahan pangan yang bisa dikembangkan melalui proses pengolahan (Putri *et al*, 2025). Hasil kegiatan di Desa Cot Amun menampilkan penerapan sederhana dari pemikiran itu. Sagu bukan sekedar dipakai sebagai bahan awal, tetapi diolah menjadi kerupuk yang bisa dikonsumsi dan dijual. Hasil kegiatan bisa dikaitkan dengan penelitian Farman *et al* mengenai pengembangan produk berbasis pangan lokal yang menunjukkan bahwasanya pengolahan bahan lokal membutuhkan perhatian pada kualitas produk, proses produksi, dan pemasaran (Farman *et al*, 2025).

Kerupuk sagu di Desa Cot Amun masih berada pada tahap awal sehingga aspek itu masih perlu dikembangkan. Kualitas produk perlu dibuat stabil. Kemasan perlu diperbaiki. Harga perlu dihitung berdasarkan biaya produksi. Pemasaran perlu dilakukan secara bertahap. Hasil kegiatan menampilkan bahwasanya pengolahan sagu menjadi kerupuk bukan hanya kegiatan membuat makanan. Kegiatan itu menjadi proses belajar untuk mengubah sumber daya lokal menjadi produk yang bisa diperkenalkan kepada masyarakat. Hasil itu sesuai dengan teori nilai tambah Hayami *et al*. (Aponno, C., & Siahaya, S. I, 2023), teori *Experiential Learning* Kolb (Radetyo, I., & Kuncahyono, K, 2025), teori *Diffusion of Innovations* Rogers (Rahmawati, A., & Syahnur, K. N. F, 2023), teori *Community Development* Ife (Mamangan, J. I. S, 2023), dan teori *Resource-Based View* Barney (Syafira, Y., & Sinta, Z. K, 2026). Setiap teori membantu menjelaskan bagian yang berbeda dari kegiatan, mulai dari perubahan bahan menjadi produk, proses belajar melalui praktik, penerimaan produk, kemampuan masyarakat, sampai pemanfaatan sumber daya lokal.

Jawaban kepada Rumusan Masalah

Pemanfaatan sagu sebagai potensi lokal di Desa Cot Amun bisa dilakukan melalui pengolahan menjadi kerupuk sagu. Pengolahan dilakukan melalui tahapan persiapan bahan, pembuatan adonan, pencetakan, pengukusan, pendinginan, pemotongan, pengeringan, dan penggorengan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwasanya sagu bisa menjadi bahan dasar produk makanan ringan yang bisa dikonsumsi dan diperkenalkan kepada masyarakat. Proses pembuatan kerupuk sagu membutuhkan uji coba dan evaluasi. Percobaan pertama dan kedua belum menghasilkan produk sesuai harapan. Percobaan ketiga berhasil menghasilkan kerupuk yang bisa dikonsumsi. Proses itu meningkatkan keterampilan mahasiswa dan masyarakat dalam mengolah bahan lokal. Proses itu sesuai dengan *Experiential Learning* Kolb karena pengalaman langsung dipakai sebagai bahan evaluasi dan perbaikan (Sheila, O, 2026).

Produk kerupuk sagu bisa diperkenalkan melalui penjualan produk. Pengembangan usaha masih membutuhkan pemasaran produk berkelanjutan dan pencatatan biaya secara berulang, pengujian pasar, perbaikan kemasan, pengembangan rasa, dan legalitas produk. Program mempunyai peluang untuk dilanjutkan karena bahan baku berasal dari potensi lokal dan proses produksi bisa dilakukan memakai alat sederhana. Keberlanjutan program membutuhkan keterlibatan masyarakat, dukungan pemerintah desa,

pendampingan perguruan tinggi, serta pengembangan pemasaran. Hasil kegiatan pada akhirnya menunjukkan bahwasanya pemanfaatan sagu melalui inovasi produk kerupuk bisa menjadi salah satu cara untuk mengolah potensi lokal menjadi produk pangan yang mempunyai nilai tambah.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Kegiatan pengabdian di Desa Cot Amun, Kecamatan Samatiga, Kabupaten Aceh Barat, berhasil mengolah sagu menjadi kerupuk. Kegiatan ini dilakukan untuk memanfaatkan sagu yang ada di desa. Sagu diolah melalui beberapa tahap, yakni persiapan bahan, pembuatan adonan, pencetakan, pengukusan, pendinginan, pemotongan, pengeringan, dan penggorengan. Pembuatan kerupuk dilakukan melalui beberapa kali uji coba. Percobaan pertama dan kedua belum menghasilkan adonan yang sesuai, lalu percobaan ketiga berhasil menghasilkan kerupuk yang bisa dimakan dan diperkenalkan kepada masyarakat. Kerupuk sagu yang dihasilkan mempunyai rasa gurih dan tekstur renyah setelah digoreng. Kegiatan ini memberi keterampilan kepada mahasiswa dan masyarakat untuk mengolah sagu menjadi produk pangan. Cara uji coba dan perbaikan sesuai dengan teori *Experiential Learning* dari Kolb karena pengalaman langsung dipakai untuk melakukan evaluasi dan memperbaiki proses berikutnya.

Pengenalan produk dilakukan melalui pembagian kepada masyarakat. Kerupuk sagu masih perlu dikembangkan pada kualitas, variasi rasa, ukuran, kemasan, harga, pemasaran, pencatatan biaya, dan legalitas produk. Masyarakat bisa melanjutkan pengolahan sagu menjadi kerupuk setelah kegiatan KKN selesai. Produksi bisa dilakukan sedikit demi sedikit sambil memperbaiki kualitas, mencatat biaya, memperbaiki kemasan, melakukan pemasaran, dan mendapat pendampingan. Program ini bisa menjadi contoh bahwasanya sagu di Desa Cot Amun bisa diolah menjadi produk pangan yang mempunyai nilai tambah.

Saran

Masyarakat Desa Cot Amun bisa melanjutkan produksi kerupuk sagu dalam jumlah kecil terlebih dahulu. Setiap produksi bisa dicatat jumlah bahan, biaya produksi, jumlah produk, harga jual, dan penerimaan. Catatan itu bisa membantu masyarakat melihat hasil usaha secara jelas. Pemerintah Desa Cot Amun bisa membantu melalui pelatihan pengolahan pangan, pengemasan, pemasaran, pengelolaan UMKM, dan legalitas produk. Kegiatan pengabdian berikutnya bisa mencoba beberapa rasa, bentuk, ukuran, jenis kemasan, dan harga jual. Pengujian kadar air, masa simpan, kandungan gizi, dan keamanan pangan bisa dilakukan supaya kualitas produk bisa diketahui secara tepat. Perguruan tinggi dan mahasiswa KKN berikutnya bisa membantu pemasaran, branding, desain kemasan, pencatatan keuangan, analisis kelayakan usaha, dan pemasaran digital. Pendampingan lanjutan bisa membantu masyarakat mengembangkan kerupuk sagu dari hasil KKN menjadi produk lokal yang bisa dibuat secara jangka panjang.

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianton, A., Noviyanty, A., Bidin, C. R. K., & Jamaluddin, J. (2025). Pemberdayaan masyarakat Desa Tosale melalui inovasi teknologi pengolahan sagu: Upaya diversifikasi pangan dan kemandirian pangan lokal berkelanjutan. *Jurnal Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat Indonesia*, 4(2), 352-362.
- Anggie, D. (2025). *Analisis nilai tambah pengolahan ikan nila menjadi kerupuk ikan nila (Studi kasus agroindustri "XYZ" di Muaro Jambi)* [Skripsi doktoral, Universitas Jambi].
- Aponno, C., & Siahaya, S. L. (2023). Analisis nilai tambah produk keripik salak menggunakan metode Hayami. *AKUA: Jurnal Akuntansi dan Keuangan*, 2(3), 206-212.
- Batubara, I., Daulay, A. F., & Agustina, R. (2024). Peran mahasiswa KKN dalam pengembangan pendidikan anak-anak di Desa Pintu Padang. *Jurnal Informasi dan Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 87-95. <https://e-journal.nalanda.ac.id>
- Dewi, D. E., Cahyani, P. A., & Megawati, L. R. (2023). Increasing adoption of the Internet of Things in Indonesian agriculture based on a review of Everett Rogers' diffusion theory of innovation. In *Business Innovation and Engineering Conference (BIEC 2022)* (pp. 303-309). Atlantis Press.
- Dwi, W. P. (2026). *Strategi pemberdayaan masyarakat dalam perhutanan sosial di Taman Hutan Raya Wan Abdul Rachman Lampung (Studi kasus Resort Way Sabu dan Resort Bandar Lampung)* [Disertasi doktoral, UIN Raden Intan Lampung].
- Farman, F., Adinegara, A. A., Nusuki, I., Krisdina, T. F., & Nurochman, M. (2025). Pemberdayaan industri rumah tangga melalui peningkatan kualitas dan kemasan produk olahan lokal. *Socircle: Journal of Social Community Services*, 4(2), 1-13.
- Fauzi, H., Hendayana, Y., & Rahmah, N. (2023). Pengabdian kepada masyarakat melalui kuliah kerja nyata (KKN) di Desa Srimukti Kabupaten Bekasi. *SAFARI: Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 3(4), 112-120. <https://jurnal-stiepari.ac.id>
- Galib, M., Syam, J., & Gunawan, A. (2026). Pendampingan masyarakat dalam pembuatan aneka cemilan gula merah melalui keterlibatan mahasiswa sebagai agen wirausaha. *ABDI DAYA: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 3(2), 88-99.
- Haryati, S., & Makarim, S. A. (2025). Penerapan model pembelajaran *Experiential Learning* dalam pendidikan kewirausahaan di SMA Serba Bakti. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Multi Disiplin*, 2(2), 40-46.
- Hasugian, A. H., Pratiwi, A. D., & Siregar, M. (2023). Peran mahasiswa KKN dalam bidang pendidikan di Desa Bahjoga Utara. *MODELING: Jurnal Program Studi PGMI*, 10(3), 245-253. <https://jurnal.stitnualhikmah.ac.id>
- Ibnu, M. (2023). Peningkatan (upgrading) rantai nilai sektor pertanian Indonesia: Kajian teori dan hasil-hasil empiris. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 19(1), 39-53.
- Ihsan, B., Winarni, R., & Septiari, W. D. (2023). Analisis resepsi sastra bagi mahasiswa PGMI Unisda Lamongan dalam novel KKN di Desa Penari (kajian resepsi nilai dan pendidikan karakter). *EDU-KATA: Jurnal Bahasa, Sastra, dan Pembelajarannya*, 9(1), 76-86. <https://e-jurnal.unisda.ac.id>
- Laia, B. (2022). Sosialisasi dampak kegiatan kuliah kerja nyata di desa (Studi: Desa Sirofi). *Haga: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 45-54. <https://jurnal.uniraya.ac.id>

- Lyda, F. (2024). *Penerapan difusi inovasi untuk mengukur adopsi penggunaan aplikasi pembukuan keuangan pada UMKM di Kecamatan Rambah* [Disertasi doktoral, Universitas Pasir Pengaraian].
- Mahesa, G. (2026). *Analisis profitabilitas dan nilai tambah (Value Added) produk konsentrat sebagai pakan ternak sapi di PT Ridho Farm* [Skripsi, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Sumatera Utara].
- Mamangan, J. I. S. (2023). Community empowerment through nagari-owned enterprises in tourism development. *Jurnal Ilmu Sosial Mamangan*, 12(2), 247-258.
- Maryadi, N. L., & Fitria, F. (2024). Pengabdian kepada masyarakat melalui kuliah kerja nyata (KKN) di Desa Kadumadang Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 2(6), 2140-2148. <https://jurnalpengabdianmasyarakatbangsa.com>
- Megawati, M., & Nurfitri, N. (2023). Peran mahasiswa kuliah kerja nyata (KKN) dalam bidang pendidikan sebagai wujud pengabdian di Desa Air Terjun. *SWARNA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(9), 921-928. <https://ejournal.45mataram.ac.id>
- Meldra, D. M., & Mardiansyah, Y. (2025). Pelatihan pembuatan kerupuk berbahan dasar produk lokal tepung sagu pada petani sagu di Kabupaten Kepulauan Meranti. *Jurnal Tiyasadarma*, 2(2), 48-57.
- Muharam, I. N., Putri, A. A., Hakim, H., & Pramudhita, A. (2025). KKN sebagai upaya pengembangan potensi desa: Optimalisasi UMKM, pendidikan, dan lingkungan di Desa Cimenyan. *JERKIN: Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset*, 3(1), 55-64. <https://jerkin.org>
- Nasar, A., Malelak, M. L., Jehane, P. T., & Nasaruddin, N. (2026). Model *Experiential Learning* Dalam Peningkatan Kompetensi Siswa Dan Kualitas Layanan Room Attendant Di Edotel SMKN 3 Kupang. *Journal Of Responsible Tourism*, 5(3), 1779-1796.
- Nike. (2026). *Mengintegrasikan modal sosial dalam pemberdayaan pedesaan: Studi kasus Program Desa Berdaya di Lampung, Indonesia* [Disertasi doktoral, UIN Raden Intan Lampung].
- Pahlepi, R., & Safitri, M. (2026). Implementasi model pembelajaran berdasarkan pengalaman dalam meningkatkan pemahaman beragama santri di Dayah MUDI 2 Samalanga Kabupaten Bireuen. *ABANNA: Journal of Contemporary Islamic Education*, 4(1), 69-90.
- Putri, M. N., Kurniawan, R., Karsih, O. R., & Apriliani, E. (2025). Potensi tanaman sagu (*Metroxylon sagu*) di Kabupaten Kepulauan Meranti: Tinjauan literatur. *Agriculture and Biological Technology*, 2(2), 34-39.
- Radetyo, I., & Kuncahyono, K. (2025). Kajian teoretis tentang teori experiential integration dalam pembelajaran IPA terpadu untuk pemahaman konseptual: Penelitian. *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan*, 4(2), 9851-9860.
- Rahmatullah, F., Wijyantini, B., & Wibowo, Y. G. (2023). Analisis RBV (Resources Based View) untuk menentukan keunggulan bersaing perusahaan pada UD. Tiga Putra. *Journal of Economics, Assets, and Evaluation*, 1(1), 1-17.
- Rahmawati, A., & Syahnur, K. N. F. (2023). Analisis keputusan Generasi Z dalam memilih bank digital: Perspektif teori diffusion of innovation. *Akmen Jurnal Ilmiah*, 20(3), 297-306.
- Rahmiati, A. (2024). *Pengaruh marketing mix 4P dan kualitas layanan kepada kepuasan siswa di SMKS Nusantara Weru Kabupaten Cirebon* [Disertasi doktoral, UIN Siber Syekh Nurjati].
- Rossa, E., Septian, M. E., & Rahmawati, L. (2024). Pengabdian kepada masyarakat melalui kuliah kerja nyata (KKN) di Desa Mangunjaya Kabupaten Bekasi. *JPMNT: Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusa Tenggara*, 6(2), 133-141. <https://ejournal-nipamof.id>

- Sari, I. R. (2022). *Tingkat adopsi inovasi aplikasi e-commerce pada kalangan generasi milenial di Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar* [Disertasi doktoral, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau].
- Setiawan, A., Wardono, W., Wijayanti, K., & Mulyono, M. (2026). *Model problem Experiential Learning (PEARL)*. CV Zenius Publisher.
- Shella, O. (2026). *Strategi Experiential Learning untuk meningkatkan karakter religius dan sikap toleransi peserta didik pada pembelajaran PAI di SMP Negeri 4 Bandar Lampung* [Disertasi doktoral, UIN Raden Intan Lampung].
- Sinulingga, A. R., Nisa, A. M. R., & Aulia, Q. R. (2023). Program kuliah kerja nyata (KKN): Kegiatan penghijauan di Desa Deli Makmur. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 101-109. <https://journal.ikmedia.id>
- Syafira, Y., & Sinta, Z. K. (2026). Kajian teori Resource Based View (RBV) dalam membangun keunggulan kompetitif berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Akuntansi*, 6(1), 21-29.
- Wuryantoro, W., Sjah, T., Budastra, I. K., Supartiningsih, S., Maryati, S., & Ayu, C. (2022). Studi kinerja ekonomi dan nilai tambah agroindustri tempe di Kota Mataram. *Jurnal Sosial Ekonomi dan Humaniora*, 8(4), 498-503.