

Pemanfaatan Potensi Lokal Melalui Inovasi Produk dan Diversifikasi Olahan untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi Masyarakat Kelurahan Kodo

Sri Ernawati¹, Nurul Huda², Feti Fera³, Putri Amanda Safirah⁴, Devita Meilani⁵
Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bima^{1,2,3,4,5}

✉ Email sriernawati.stiebima@gmail.com¹, nurulhuda.stiebima@gmail.com², fetifera.stiebima23@gmail.com³, putriamandasafirah.stiebima23@gmail.com⁴, devitamailani.stiebima23@gmail.com⁵

INFO ARTIKEL

Histori Artikel:

Diterima 17-09-2026
Disetujui 28-09-2026
Diterbitkan 30-09-2026

Katakunci:

potensi lokal; inovasi produk; diversifikasi; pemberdayaan masyarakat; UMKM

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) bertujuan memanfaatkan potensi lokal Kelurahan Kodo melalui inovasi dan diversifikasi produk untuk meningkatkan nilai tambah ekonomi masyarakat. Kegiatan dilaksanakan melalui tahapan identifikasi potensi lokal, pengembangan dan uji coba produk, pengolahan, pengemasan, pengenalan, serta pemasaran. Hasil kegiatan menghasilkan lima produk, yaitu briket bonggol jagung, keripik gedebog pisang, abon jantung pisang, emping singkong, dan kacang tumbuk. Empat produk merupakan olahan pangan, sedangkan briket dikembangkan sebagai produk nonpangan berbahan dasar bonggol jagung dengan tepung tapioka sebagai perekat. Produk dikemas menggunakan jenis kemasan yang disesuaikan dengan karakteristik masing-masing produk dan dilengkapi identitas produk. Pengenalan produk dilakukan melalui Seminar Kewirausahaan dengan menghadirkan perwakilan Dinas Koperindag yang memberikan materi mengenai legalitas usaha, antara lain NIB, PIRT, dan sertifikasi halal. Sebagai tindak lanjut, direncanakan kegiatan inkubasi berupa pelatihan pembuatan produk dan pemasaran digital kepada ibu-ibu dan pelaku UMKM di Kelurahan Kodo. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah potensi lokal menjadi produk bernilai tambah serta mendorong pengembangan usaha secara berkelanjutan.

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:

Ernawati, S., Huda, N. ., Fera, F. ., Safirah, P. A. ., & Meilani, D. (2026). Pemanfaatan Potensi Lokal Melalui Inovasi Produk dan Diversifikasi Olahan untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi Masyarakat Kelurahan Kodo. Aksi Kita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(5), 3736-3741. <https://doi.org/10.63822/q9tvvx54>

PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan salah satu bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk berkontribusi dalam mengidentifikasi dan mengembangkan potensi yang ada di lingkungan masyarakat. Salah satu bentuk kegiatan yang dapat dilakukan adalah pengembangan kewirausahaan melalui pemanfaatan sumber daya lokal menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Kegiatan tersebut tidak hanya berorientasi pada menghasilkan produk, tetapi juga diarahkan untuk mendorong masyarakat agar mampu melihat peluang ekonomi dari potensi yang tersedia di lingkungannya.

Inovasi produk dan diversifikasi usaha menjadi salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengembangkan potensi ekonomi masyarakat. Wulan et al. (2026) menunjukkan bahwa inovasi produk dan diversifikasi usaha dapat dilakukan melalui pengembangan variasi produk, perbaikan kemasan, dan perluasan segmen pasar. Sejalan dengan itu, Ratna et al. (2023) menjelaskan bahwa diversifikasi produk merupakan salah satu strategi yang dapat digunakan UMKM untuk membangun keunggulan bersaing. Dengan demikian, pemanfaatan potensi lokal melalui pengembangan berbagai jenis produk dapat menjadi langkah untuk meningkatkan nilai tambah bahan yang sebelumnya belum dimanfaatkan secara optimal.

Kelurahan Kodo memiliki berbagai bahan lokal yang dapat dimanfaatkan untuk dikembangkan menjadi produk bernilai ekonomi. Berdasarkan hasil identifikasi potensi yang dilakukan dalam kegiatan KKN, ditemukan beberapa bahan yang dapat diolah menjadi produk pangan maupun nonpangan. Potensi tersebut kemudian dikembangkan menjadi lima produk, yaitu briket bonggol jagung, keripik gedebog pisang, abon jantung pisang, emping singkong, dan kacang tumbuk. Pengembangan kelima produk tersebut merupakan bentuk diversifikasi olahan yang memanfaatkan bahan yang tersedia di lingkungan masyarakat.

Pengembangan produk tersebut juga didukung oleh hasil kegiatan pengabdian sebelumnya. Muga et al. (2025) menjelaskan pemanfaatan bonggol jagung sebagai bahan pembuatan briket energi alternatif. Annisa et al. (2025) menunjukkan bahwa gedebog pisang dapat dikembangkan menjadi produk keripik sebagai inovasi produk lokal, sedangkan Nurhawa et al. (2026) mengembangkan jantung pisang menjadi abon sebagai salah satu upaya meningkatkan nilai ekonomi. Hasil kegiatan tersebut menunjukkan bahwa bahan lokal yang selama ini kurang dimanfaatkan dapat diolah menjadi produk yang memiliki nilai tambah apabila didukung dengan proses pengolahan dan pengembangan produk yang tepat.

Atas dasar kondisi tersebut, kegiatan KKN di Kelurahan Kodo diarahkan pada pemanfaatan potensi lokal melalui inovasi produk dan diversifikasi olahan. Kegiatan dilaksanakan melalui tahapan identifikasi potensi, pengembangan dan uji coba produk, proses pengolahan, pengemasan, serta pengenalan produk melalui Seminar Kewirausahaan. Sebagai tindak lanjut, direncanakan kegiatan inkubasi berupa pelatihan pembuatan produk bagi ibu-ibu dan pelaku UMKM di Kelurahan Kodo serta edukasi mengenai pemasaran melalui media digital. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam mendorong pemanfaatan potensi lokal secara berkelanjutan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif melalui beberapa tahapan. Tahap awal dilakukan dengan mengidentifikasi potensi bahan lokal yang tersedia di Kelurahan Kodo dan menentukan jenis produk yang dapat dikembangkan. Berdasarkan hasil identifikasi tersebut ditetapkan lima produk,

yaitu briket bonggol jagung, keripik gedebog pisang, abon jantung pisang, emping singkong, dan kacang tumbuk. Selanjutnya dilakukan pengembangan dan uji coba produk beberapa kali untuk memperoleh hasil pengolahan yang sesuai sebelum dilakukan produksi.

Tahap berikutnya meliputi proses pengolahan dan pengemasan produk. Briket bonggol jagung dibuat melalui proses pengeringan, pengarangan, penghalusan, pencampuran dengan tepung tapioka sebagai perekat, pencetakan, dan pengeringan. Produk pangan diolah sesuai karakteristik bahan masing-masing. Pengemasan disesuaikan dengan jenis produk, yaitu briket menggunakan plastik bening berbentuk persegi dengan kapasitas 20 keping, abon jantung pisang menggunakan standing pouch full printing, keripik gedebog pisang dan emping singkong menggunakan standing pouch dengan bagian belakang aluminium dan bagian depan transparan, serta kacang tumbuk menggunakan toples kecil berbentuk bulat. Pengenalan produk dilakukan melalui Seminar Kewirausahaan dengan menghadirkan Ibu Misnah dari Dinas Koperindag yang memberikan materi mengenai legalitas usaha, antara lain NIB, PIRT, dan sertifikasi halal. Kegiatan inkubasi dan edukasi pemasaran digital direncanakan sebagai tindak lanjut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan menghasilkan lima produk berbasis potensi lokal Kelurahan Kodo, yaitu briket bonggol jagung, keripik gedebog pisang, abon jantung pisang, emping singkong, dan kacang tumbuk. Empat produk merupakan produk pangan, sedangkan briket merupakan produk nonpangan yang dikembangkan sebagai bahan bakar alternatif. Pengembangan beberapa produk dari bahan yang berbeda menunjukkan adanya upaya diversifikasi olahan dengan memanfaatkan bahan yang tersedia di lingkungan masyarakat. Produk yang dihasilkan juga memberikan alternatif pemanfaatan bahan lokal agar tidak hanya digunakan dalam bentuk bahan mentah.

Briket bonggol jagung dikembangkan dengan memanfaatkan bonggol jagung yang sebelumnya berpotensi menjadi limbah pertanian. Proses pengolahan dilakukan melalui pengeringan, pengarangan, penghalusan, pencampuran dengan tepung tapioka sebagai perekat, pencetakan, dan pengeringan. Produk akhir dikemas dalam plastik bening dengan kapasitas 20 keping.



Gambar 1. Proses pembuatan briket bonggol jagung

Pemanfaatan bonggol jagung sebagai briket sejalan dengan Muga et al. (2025) yang menunjukkan bahwa limbah bonggol jagung dapat dimanfaatkan sebagai bahan energi alternatif. Dengan pengolahan tersebut, bahan yang semula kurang memiliki nilai ekonomi dapat dikembangkan menjadi produk yang mempunyai fungsi dan nilai guna.

Produk pangan yang dikembangkan terdiri atas keripik gedebog pisang, abon jantung pisang, emping singkong, dan kacang tumbuk. Keripik gedebog pisang dan abon jantung pisang memanfaatkan bagian tanaman pisang yang belum banyak digunakan sebagai produk komersial. Pengembangan keripik gedebog pisang sejalan dengan Annisa et al. (2025), sedangkan pengolahan jantung pisang menjadi abon sejalan dengan Nurhawa et al. (2026). Emping singkong dan kacang tumbuk dikembangkan sebagai bentuk diversifikasi olahan pangan berbahan lokal. Sebelum ditetapkan sebagai produk, dilakukan beberapa kali uji coba untuk menyesuaikan proses dan hasil produk.



Gambar 2. Proses pengolahan produk pangan.

Pengemasan dilakukan dengan mempertimbangkan karakteristik masing-masing produk sekaligus memberikan identitas pada produk. Briket, keripik gedebog pisang, emping singkong, dan kacang tumbuk dilengkapi dengan logo, nama produk, serta identitas pihak yang memproduksi. Abon jantung pisang menggunakan kemasan full printing sehingga identitas produk telah tercantum pada kemasan. Penggunaan kemasan yang berbeda pada setiap produk menunjukkan adanya penyesuaian terhadap karakteristik produk sekaligus menjadi bagian dari upaya memperkenalkan produk agar lebih mudah dikenali oleh masyarakat.

Pengenalan produk dilakukan melalui Seminar Kewirausahaan dengan menghadirkan Ibu Misnah dari Dinas Koperindag sebagai narasumber. Dalam kegiatan tersebut disampaikan materi mengenai legalitas usaha, seperti Nomor Induk Berusaha (NIB), PIRT, dan sertifikasi halal. Produk yang diperkenalkan memperoleh respons positif, terutama briket bonggol jagung dan keripik gedebog pisang. Kegiatan ini menjadi tahap awal untuk memperkenalkan hasil inovasi produk kepada masyarakat dan memberikan pemahaman mengenai aspek pengembangan usaha. Sebagai tindak lanjut, direncanakan kegiatan inkubasi berupa pelatihan pembuatan produk bagi ibu-ibu dan pelaku UMKM di Kelurahan Kodo



Gambar 3. Pelaksanaan Seminar Kewirausahaan dan pengenalan produk.

KESIMPULAN

Kegiatan pemanfaatan potensi lokal di Kelurahan Kodo menghasilkan lima produk, yaitu briket bonggol jagung, keripik gedebog pisang, abon jantung pisang, emping singkong, dan kacang tumbuk. Produk tersebut dikembangkan melalui tahapan identifikasi potensi, uji coba, pengolahan, dan pengemasan.

Pengembangan produk menjadi bentuk inovasi dan diversifikasi olahan dengan memanfaatkan bahan lokal yang tersedia di masyarakat. Pengemasan dan pemberian identitas produk juga dilakukan untuk mendukung pengenalan produk kepada masyarakat.

Seminar Kewirausahaan menjadi sarana pengenalan produk sekaligus pemberian pengetahuan mengenai legalitas usaha. Sebagai keberlanjutan program, direncanakan kegiatan inkubasi berupa pelatihan pembuatan produk dan edukasi pemasaran digital bagi ibu-ibu dan pelaku UMKM di Kelurahan Kodo.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Bima, pihak Kelurahan Kodo, masyarakat Kelurahan Kodo, Dinas Koperasi, Perindustrian dan Perdagangan, serta seluruh pihak yang telah memberikan dukungan dalam pelaksanaan program kewirausahaan KKN. Ucapan terima kasih

juga disampaikan kepada seluruh mahasiswa KKN yang telah berpartisipasi dalam identifikasi potensi, pengembangan dan uji coba produk, pengolahan, pengemasan, pelaksanaan Seminar Kewirausahaan, dokumentasi, serta persiapan tindak lanjut program.

DAFTAR PUSTAKA

- Annisa, Y., Darusman, D., & Ghofar, A. R. (2025). Inovasi Produk Lokal: Pelatihan Keripik Gedebog Pisang untuk Peningkatan Ekonomi Keluarga. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(3), 4443–4449. <https://doi.org/10.31004/cdj.v6i3.47030>
- Muga, M. P. L., Kadji, R., Ray, A. R., Arthana, I. K., & Ekasari, J. C. (2025). Pembuatan Briket dengan Pemanfaatan Limbah Pertanian Bonggol Jagung sebagai Energi Alternatif Terbarukan. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 6(4), 5072–5081. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v6i4.7220>
- Nurhawa, S., Tussadia, H., Rahma, D., Wahyunisa, & Reski. (2026). Pengolahan Jantung Pisang Menjadi Abon Sebagai Upaya Meningkatkan Perekonomian di Desa Bebanga Kabupaten Mamuju. *Abdimas Galuh*, 8(1), 297–306. <https://doi.org/10.25157/ag.v8i1.21610>
- Ratna, L. P., Mahyuni, L. P., & Putra, A. A. M. S. (2023). Strategi penetapan harga, diferensiasi dan diversifikasi produk dalam membangun keunggulan bersaing UMKM. *FORUM EKONOMI: Jurnal Ekonomi, Manajemen dan Akuntansi*, 25(2). <https://doi.org/10.30872/jfor.v25i2.12492>
- Wulan, H. S., Minasih, M. M., Fatmasari, D., Sulandjari, R., & Hasiholan, L. B. (2026). Inovasi Produk dan Diversifikasi Usaha sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan pada UMKM Sendang Mulyo. *BUDIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 8(1). <https://doi.org/10.29040/budimas.v8i1.19507>