

PEMBERDAYAAN EKONOMI LOKAL BERBASIS POTENSI DESA MELALUI PENDAMPINGAN PENGOLAHAN HASIL TANI DAN OPTIMALISASI KEMASAN PRODUK UMKM DI DESA PESA, KECAMATAN WAWO

Jainun¹, Muhajirin², Aris Munandar³, Diki Rahman⁴

¹⁻⁴ Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Bima

*Penulis Korespondensi: kknwawodesapesastiebima@gmail.com

Abstract. Pesa Village, Wawo District, Bima Regency has agricultural resources and local assets that can be developed into value-added products. Corn is one of the prominent commodities that can be utilized more comprehensively by processing corn kernels into corn chips and corn cobs into charcoal briquettes. In addition, local spices such as turmeric, ginger, lemongrass, and cinnamon can be processed into a herbal beverage product called Turmeric Tea. This community service activity through the Community Service Program (KKN) aimed to encourage the utilization of local resources, improve skills in agricultural product processing, reduce agricultural waste, and enhance product attractiveness through packaging optimization. The activity employed a participatory approach through observation, local-potential identification, product planning, processing practice, packaging assistance, and an entrepreneurship seminar. Three products were developed: Corn Cob Charcoal Briquettes, Corn Chips, and Turmeric Tea. The products were equipped with product identities and improved packaging, making them more ready to be introduced as local-potential-based products. The entrepreneurship seminar held on 8 September 2026 served as a medium for product introduction and for strengthening community understanding of innovation and business opportunities based on village resources. The activity demonstrates that a local-asset-based approach can serve as an initial step toward strengthening community economic independence, although continued assistance is needed for production standardization, business legality, marketing, and business development.

Keywords: local economic empowerment, village potential, corn cobs, briquettes, corn chips, turmeric tea, MSMEs.

Abstrak. Desa Pesa, Kecamatan Wawo, Kabupaten Bima memiliki potensi pertanian dan sumber daya lokal yang dapat dikembangkan menjadi produk bernilai tambah. Salah satu komoditas yang menonjol adalah jagung, yang dapat dimanfaatkan secara lebih menyeluruh melalui pengolahan biji jagung menjadi emping dan pemanfaatan bonggol jagung sebagai bahan dasar arang briket. Selain jagung, tanaman rempah berupa kunyit, jahe, sereh, dan kayu manis dapat dikembangkan menjadi produk minuman herbal berupa Teh Kunyit. Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini bertujuan untuk mendorong pemanfaatan potensi lokal, meningkatkan keterampilan pengolahan hasil tani, mengurangi limbah pertanian, serta meningkatkan daya tarik produk melalui optimalisasi kemasan. Pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif melalui observasi, identifikasi potensi, perencanaan produk, praktik pengolahan, pendampingan pengemasan, dan kegiatan seminar kewirausahaan. Hasil kegiatan berupa tiga produk, yaitu Arang Briket Bonggol Jagung, Emping Jagung, dan Teh Kunyit. Ketiga produk telah dilengkapi identitas dan kemasan yang lebih menarik sehingga lebih siap diperkenalkan sebagai produk unggulan berbasis potensi lokal. Kegiatan juga memberikan ruang bagi masyarakat untuk memahami bahwa hasil tani dan limbah pertanian dapat dikembangkan menjadi produk yang memiliki nilai guna dan nilai ekonomi. Seminar kewirausahaan yang dilaksanakan pada 8 September 2026 menjadi sarana untuk memperkenalkan produk sekaligus membangun wawasan mengenai inovasi dan peluang usaha berbasis potensi desa. Kegiatan ini menunjukkan bahwa pendekatan pemanfaatan aset lokal dapat menjadi langkah awal dalam mendorong kemandirian ekonomi masyarakat, meskipun diperlukan pendampingan lanjutan untuk standardisasi produksi, legalitas, pemasaran, dan pengembangan usaha.

Kata kunci: pemberdayaan ekonomi, potensi desa, bonggol jagung, briket, emping jagung, teh kunyit, UMKM.

1. LATAR BELAKANG

Desa merupakan ruang penting bagi pengembangan ekonomi berbasis sumber daya lokal. Potensi desa tidak hanya berupa sumber daya alam, tetapi juga pengetahuan, keterampilan, kelompok masyarakat, dan kegiatan usaha yang telah berkembang. Pemberdayaan menjadi lebih kuat apabila masyarakat ditempatkan sebagai pelaku utama yang mengenali aset di sekitarnya, kemudian mengolahnya menjadi kegiatan yang memberi manfaat sosial dan ekonomi.

Desa Pesa, Kecamatan Wawo, Kabupaten Bima memiliki potensi hasil pertanian yang dapat dikembangkan menjadi produk bernilai tambah. Salah satu potensi tersebut adalah jagung. Selama ini, jagung dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan, sedangkan bagian bonggolnya sering kali belum memperoleh nilai ekonomi yang optimal. Padahal, penelitian dan kegiatan pengabdian sebelumnya menunjukkan bahwa jagung dapat didiversifikasi menjadi produk pangan dan limbah bonggolnya dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar briket. Handayani, Paramita, dan Triwibowo (2017), misalnya, menunjukkan bahwa pengolahan jagung dan bonggol jagung dapat meningkatkan nilai ekonomi hasil panen. Pengembangan briket berbahan bonggol jagung juga telah diteliti sebagai salah satu pemanfaatan biomassa untuk sumber energi alternatif (Aryani, Masturi, & Edie, 2017).

Potensi jagung tersebut menjadi dasar pengembangan dua produk dalam kegiatan KKN, yaitu Emping Jagung yang memanfaatkan biji jagung dan Arang Briket Bonggol Jagung yang memanfaatkan limbah bonggol. Pendekatan ini tidak hanya menghasilkan produk, tetapi juga memperkenalkan gagasan pemanfaatan bahan secara lebih menyeluruh. Dengan demikian, bagian hasil pertanian yang berbeda dapat diarahkan menjadi produk dengan fungsi dan target pasar yang berbeda.

Selain jagung, Desa Pesa juga memiliki potensi tanaman rempah. Kunyit, jahe, sereh, dan kayu manis dapat dikombinasikan sebagai bahan minuman herbal. Kegiatan pengabdian sebelumnya telah menunjukkan bahwa rempah seperti jahe, kunyit, sereh, dan kayu manis dapat diolah menjadi produk teh herbal melalui proses pengeringan, penghalusan, pencampuran, dan pengemasan (Asmuruf, Yabansabra, & Rumabar, 2018). Oleh karena itu, kegiatan KKN mengembangkan Teh Kunyit sebagai produk yang memanfaatkan bahan lokal dan memiliki bentuk penyajian yang lebih praktis.

Pengembangan produk tidak berhenti pada proses pengolahan. Produk yang baik juga membutuhkan kemasan yang dapat melindungi produk, memberikan informasi, membangun identitas, dan menarik perhatian konsumen. Studi pengembangan kemasan UMKM menunjukkan bahwa kemasan berfungsi sebagai pelindung, media informasi, identitas, serta bagian dari daya tarik produk (Theopilus dkk., 2018). Pendampingan desain kemasan pada UMKM juga dapat diarahkan pada pengembangan merek, logo, label, material, dan contoh kemasan yang sesuai dengan karakter produk (SEWAGATI, 2018).

Atas dasar tersebut, kegiatan KKN STIE Bima Angkatan XXIV di Desa Pesa diarahkan pada pemberdayaan ekonomi lokal melalui pengolahan hasil tani dan pemanfaatan limbah pertanian. Kegiatan diwujudkan melalui pengembangan tiga produk, yaitu Arang Briket Bonggol Jagung, Emping Jagung, dan Teh Kunyit, serta optimalisasi kemasan dan pengenalan produk melalui Seminar Kewirausahaan bertema “Inovasi Produk Lokal, Peluang Usaha Global”.

2. METODE PENELITIAN

Kegiatan dilaksanakan dalam rangka KKN STIE Bima Angkatan XXIV di Desa Pesa, Kecamatan Wawo, Kabupaten Bima. Pelaksanaan menggunakan pendekatan partisipatif, yaitu mahasiswa tidak hanya memberikan informasi, tetapi terlibat dalam proses identifikasi potensi, pengembangan produk, pengemasan, dan pengenalan produk kepada masyarakat. Pola ini sejalan dengan kegiatan pemberdayaan berbasis potensi desa yang menempatkan pengolahan sumber daya lokal dan peningkatan keterampilan sebagai bagian dari penguatan ekonomi masyarakat (Pramono dkk., 2020).

Tahapan Pelaksanaan

Tahap	Kegiatan	Output	Indikator
1. Observasi	Mengidentifikasi potensi jagung, bonggol jagung, kunyit, jahe, sereh, dan kayu manis serta melihat kondisi produk/kemasan.	Daftar potensi lokal	Bahan lokal teridentifikasi
2. Perencanaan	Menentukan tiga produk yang	Rancangan produk	Produk dan identitas ditentukan

**PEMBERDAYAAN EKONOMI LOKAL BERBASIS POTENSI DESA MELALUI PENDAMPINGAN
PENGOLAHAN HASIL TANI DAN OPTIMALISASI KEMASAN PRODUK UMKM
DI DESA PESA, KECAMATAN WAWO**

	dikembangkan dan konsep kemasannya.		
3. Pengolahan	Pendampingan/praktik pembuatan briket, emping jagung, dan teh kunyit.	Tiga produk	Produk dapat dibuat dan dikemas
4. Pengemasan	Membuat identitas, label, dan kemasan yang lebih menarik.	Kemasan produk	Produk memiliki identitas visual
5. Seminar	Memperkenalkan produk dan membahas inovasi serta peluang usaha.	Seminar kewirausahaan	Produk diperkenalkan kepada peserta
6. Evaluasi	Diskusi dan refleksi terhadap produk, kemasan, dan peluang keberlanjutan.	Catatan evaluasi	Terdapat rekomendasi tindak lanjut

Waktu dan Tempat

Rangkaian kegiatan dilakukan selama pelaksanaan KKN di Desa Pesa, Kecamatan Wawo, Kabupaten Bima. Berdasarkan dokumentasi kegiatan, Seminar Kewirausahaan dilaksanakan pada 08 September 2026 pukul 09.00 WITA bertempat di Kantor Kepala Desa Pesa. Kegiatan seminar mengangkat tema “Inovasi Produk Lokal, Peluang Usaha Global”.

Teknik Pengumpulan Informasi dan Evaluasi

Informasi kegiatan diperoleh melalui observasi lapangan, diskusi dengan masyarakat/pelaku usaha, dokumentasi proses, serta pengamatan terhadap hasil produk dan kemasan. Evaluasi dilakukan secara deskriptif dengan melihat keterlaksanaan kegiatan, keberhasilan menghasilkan produk, kualitas tampilan kemasan, dan respons peserta terhadap kegiatan. Karena kegiatan ini merupakan luaran KKN, evaluasi lebih ditekankan pada perubahan pengetahuan, keterampilan, dan kesiapan awal produk daripada pengukuran dampak pendapatan jangka panjang.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Identifikasi Potensi Lokal

Hasil observasi dan pelaksanaan kegiatan menunjukkan bahwa Desa Pesa memiliki bahan lokal yang dapat diarahkan menjadi beberapa jenis produk. Jagung menjadi

komoditas yang dapat dimanfaatkan pada dua sisi: bijinya untuk produk pangan dan bonggolnya untuk produk berbasis biomassa. Sementara itu, kunyit, jahe, sereh, dan kayu manis dapat dikembangkan sebagai bahan minuman herbal. Pendekatan ini sesuai dengan prinsip diversifikasi produk, yaitu mengolah komoditas yang tersedia menjadi produk lain sehingga nilai guna dan nilai ekonominya dapat ditingkatkan.

Pengolahan hasil tani menjadi produk jadi merupakan salah satu cara untuk mengurangi ketergantungan pada penjualan bahan mentah. Pada kegiatan pemberdayaan di desa lain, diversifikasi hasil pertanian juga digunakan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dan membuka peluang UMKM (Pramono dkk., 2020). Dengan demikian, kegiatan di Desa Pesa diarahkan bukan sekadar membuat produk untuk kebutuhan kegiatan KKN, tetapi sebagai contoh awal bahwa aset lokal dapat dikembangkan menjadi produk yang mempunyai identitas.

Pengembangan Produk Arang Briket Bonggol Jagung



**Gambar 1. Proses Produksi Arang
Briket Bonggol Jagung**



**Gambar 2. Final Produk Arang Briket
Bonggol Jagung**

Arang Briket Bonggol Jagung merupakan produk yang memanfaatkan bagian bonggol jagung yang sering kali tidak digunakan setelah bijinya diambil. Pengembangan produk ini memiliki dua nilai utama, yaitu nilai lingkungan melalui pemanfaatan limbah biomassa dan nilai ekonomi melalui pengubahan limbah menjadi produk yang dapat digunakan sebagai bahan bakar alternatif.

Secara umum, proses pengembangan briket berbasis bonggol jagung meliputi pengeringan bahan, proses pengarangan, penghalusan arang, pencampuran dengan bahan perekat, pencetakan, dan pengeringan. Detail komposisi dan teknik produksi perlu disesuaikan dengan hasil uji kualitas dan standar yang akan digunakan apabila produk dikembangkan untuk pemasaran lebih luas. Penelitian Aryani, Masturi, dan Edie (2017) menunjukkan bahwa bonggol jagung dapat diolah menjadi briket melalui proses pembuatan arang, penghalusan, pencampuran perekat, pencetakan, dan pengeringan.

Dalam kegiatan KKN, produk kemudian diberikan identitas sebagai barangrang Briket Bonggol Jagung dan dikemas secara lebih informatif. Tampilan kemasan pada dokumentasi menonjolkan asal bahan dari bonggol jagung serta pesan mengenai pemanfaatan energi dan ekonomi lokal. Pengemasan seperti ini penting karena membantu konsumen memahami karakter produk sekaligus memperkuat identitas produk.

Keberlanjutan produk briket masih memerlukan pengujian teknis, terutama kadar air, nilai kalor, lama pembakaran, kekuatan briket, serta kesesuaian bahan perekat. Oleh sebab itu, produk pada tahap KKN dapat diposisikan sebagai prototipe/pengembangan awal yang dapat dilanjutkan dengan uji mutu sebelum dipasarkan secara lebih luas.

Pengembangan Produk Emping Jagung

Emping Jagung dikembangkan dengan memanfaatkan biji jagung sebagai bahan pangan. Pengolahan menjadi makanan ringan memberikan nilai tambah dibandingkan apabila jagung hanya dipasarkan sebagai bahan mentah. Produk pada dokumentasi dikemas dalam kemasan pouch dengan identitas produk dan pilihan rasa, sehingga memiliki bentuk yang lebih siap untuk diperkenalkan kepada konsumen.

Pengembangan produk pangan perlu memperhatikan kebersihan bahan, proses produksi, kerenyahan, rasa, ukuran, ketahanan produk, dan keamanan kemasan. Pada tahap KKN, fokus kegiatan adalah memberikan contoh diversifikasi produk dan

membangun keterampilan dasar masyarakat. Untuk tahap komersialisasi, pengujian umur simpan dan pemenuhan persyaratan keamanan pangan perlu dilakukan.



Gambar 3. Final Produk Emping Jagung

Kemasan Emping Jagung juga berperan sebagai media komunikasi. Nama produk, gambar, pilihan rasa, berat bersih, dan informasi lain yang relevan membantu konsumen mengenali produk. Studi mengenai kemasan UMKM menunjukkan bahwa nama/merek, informasi produk, tipografi, gambar, warna, tata letak, ukuran, bentuk, dan material merupakan atribut penting dalam perancangan kemasan (Theopilus dkk., 2018).

Pengembangan Produk Teh Kunyit

Teh Kunyit merupakan produk minuman herbal yang dikembangkan menggunakan kunyit sebagai bahan utama dengan tambahan jahe, sereh, dan kayu manis. Pemilihan bahan tersebut memanfaatkan tanaman rempah yang relatif dekat dengan kehidupan masyarakat dan dapat dikembangkan menjadi produk yang praktis.



Gambar 4. Final Produk Teh Kunyit

Pada pengembangan teh herbal, bahan umumnya dibersihkan, dipotong atau dirajang, dikeringkan, kemudian diolah sesuai bentuk produk yang diinginkan dan dikemas. Kegiatan pengabdian sebelumnya menunjukkan bahwa jahe, kunyit, dan sereh dapat dikeringkan dan dihaluskan sebelum dimasukkan ke dalam kantong teh, sedangkan pelatihan teh herbal berbasis rempah juga menggunakan kunyit, jahe, sereh, dan kayu manis sebagai bahan. Dengan demikian, pengembangan Teh Kunyit di Desa Pesa memiliki dasar praktik yang relevan dengan pengolahan minuman herbal berbasis rempah.

Kemasan Teh Kunyit yang terlihat pada dokumentasi memiliki identitas yang jelas, ilustrasi bahan, serta informasi penggunaan. Namun, apabila produk diarahkan menjadi produk komersial, informasi pada label perlu disesuaikan dengan ketentuan pangan yang berlaku, termasuk identitas produsen, komposisi, berat bersih, tanggal produksi/kedaluwarsa, dan legalitas yang dipersyaratkan. Produk juga sebaiknya tidak menggunakan klaim kesehatan/penyembuhan yang belum didukung dan tidak sesuai dengan ketentuan pelabelan.

Optimalisasi Kemasan Dan Identitas Produk

Optimalisasi kemasan menjadi bagian penting dalam kegiatan karena produk yang baik perlu tampil meyakinkan ketika diperkenalkan kepada calon konsumen. Kemasan berfungsi melindungi produk, memberikan informasi, memudahkan penyimpanan dan distribusi, serta menjadi bagian dari identitas dan pemasaran produk. Pendampingan kemasan pada UMKM juga dapat mencakup pengembangan merek, logo, etiket, material, dan pembuatan contoh kemasan (SEWAGATI, 2018).

Pada produk Desa Pesa, ketiga kemasan memiliki karakter visual yang berbeda sesuai dengan produknya. Arang Briket menggunakan visual jagung dan unsur energi, Emping Jagung menggunakan visual makanan dan pilihan rasa, sedangkan Teh Kunyit menggunakan visual rempah dan minuman. Perbedaan ini membantu konsumen membedakan produk sekaligus membangun identitas masing-masing.

Penggunaan kemasan yang lebih menarik juga berpotensi meningkatkan persepsi profesional terhadap produk. Namun, tampilan visual harus tetap diikuti kualitas produk, keamanan kemasan, informasi yang benar, dan konsistensi identitas. Dengan demikian, optimalisasi kemasan tidak hanya berarti mempercantik tampilan, tetapi juga membuat produk lebih informatif, aman, dan mudah dikenali.

Seminar Kewirausahaan Sebagai Media Pengenalan Produk

Seminar Kewirausahaan dilaksanakan pada 8 September 2026 di Kantor Kepala Desa Pesa dengan tema “Inovasi Produk Lokal, Peluang Usaha Global” Berdasarkan dokumentasi, kegiatan menghadirkan produk Arang Briket Bonggol Jagung, Emping Jagung, dan Teh Kunyit sebagai produk yang dibahas dan diperkenalkan.

Seminar memiliki fungsi penting karena proses pemberdayaan tidak hanya membutuhkan keterampilan produksi, tetapi juga pemahaman mengenai peluang usaha. Melalui kegiatan tersebut, produk yang telah dikembangkan dapat diperkenalkan kepada masyarakat dan pihak desa sebagai contoh bahwa bahan lokal dapat diarahkan menjadi produk yang memiliki nilai tambah.

Konsep seminar juga menekankan gagasan bahwa produk lokal tidak harus berhenti pada skala konsumsi rumah tangga. Dengan peningkatan kualitas, kemasan, branding, legalitas, pemasaran, dan konsistensi produksi, produk dapat diarahkan untuk menjangkau konsumen yang lebih luas. Namun, tahap tersebut membutuhkan pendampingan lanjutan setelah program KKN berakhir.

Ringkasan Produk Yang Dihasilkan

Produk	Bahan Utama	Pemanfaatan	Bentuk	Nilai Tambah	Tindak Lanjut
Arang Briket Bonggol Jagung	Bonggol jagung	Limbah biomassa	Briket	Mengurangi limbah dan menghasilkan produk bahan bakar	Uji kualitas, standardisasi, legalitas, dan pemasaran
Emping Jagung	Biji jagung	Hasil pertanian	Makanan ringan	Meningkatkan nilai tambah jagung	Uji umur simpan, keamanan pangan, dan perluasan pemasaran

**PEMBERDAYAAN EKONOMI LOKAL BERBASIS POTENSI DESA MELALUI PENDAMPINGAN
PENGOLAHAN HASIL TANI DAN OPTIMALISASI KEMASAN PRODUK UMKM
DI DESA PESA, KECAMATAN WAWO**

Teh Kunyit	Kunyit, jahe, sereh, kayu manis	Tanaman rempah	Minuman herbal	Diversifikasi tanaman rempah menjadi produk praktis	Standardisasi formula, label, legalitas, dan pemasaran
------------	---------------------------------	----------------	----------------	---	--

Dampak Kegiatan

1. Pengetahuan masyarakat bertambah mengenai pemanfaatan potensi lokal menjadi produk.
2. Pemanfaatan jagung menjadi lebih beragam karena biji dan bonggol dapat diarahkan menjadi produk berbeda.
3. Limbah bonggol jagung memperoleh alternatif pemanfaatan menjadi bahan bakar berbentuk briket.
4. Masyarakat memperoleh contoh diversifikasi pangan melalui Emping Jagung.
5. Tanaman rempah dapat dikembangkan menjadi produk Teh Kunyit yang lebih praktis.
6. Produk memiliki identitas dan kemasan yang lebih menarik sehingga lebih siap diperkenalkan kepada calon konsumen.
7. Seminar kewirausahaan menjadi ruang untuk memperkenalkan produk dan membangun wawasan mengenai peluang usaha.

Kendala Dan Solusi

Kendala Potensial	Dampak	Solusi/Tindak Lanjut
Konsistensi bahan baku	Kualitas produk dapat berubah	Membuat kriteria bahan baku dan jadwal pengadaan.
Belum ada pengujian mutu lengkap	Produk belum optimal untuk komersialisasi	Melakukan uji mutu/umur simpan dan konsultasi dengan pihak berwenang.
Legalitas belum dibahas secara menyeluruh	Pemasaran skala luas terbatas	Pendampingan NIB, PIRT/izin sesuai jenis produk, halal, dan ketentuan lain yang relevan.
Pemasaran masih terbatas	Jangkauan konsumen belum luas	Membangun media sosial, katalog digital, dan kerja sama pemasaran.
Kapasitas produksi belum stabil	Sulit memenuhi permintaan dalam jumlah besar	Membentuk tim produksi dan SOP sederhana.

**PEMBERDAYAAN EKONOMI LOKAL BERBASIS POTENSI DESA MELALUI PENDAMPINGAN
PENGOLAHAN HASIL TANI DAN OPTIMALISASI KEMASAN PRODUK UMKM
DI DESA PESA, KECAMATAN WAWO**

Dokumentasi



Gambar 5. Produk Hasil Pengembangan: Arang Briket Bonggol Jagung, Teh Kunyit, Dan Emping Jagung.

Harga Pokok Penjualan

• **ARANG BRIKET**

Bahan Baku	Jumlah
Kanji	55.000
Standing puch	82.000
Kertas stiker	20.000
Bahan Baku (HPP)	157.000
Penjualan	250.000
Laba Kotor	93.000
Biaya Gas (Beban)	25.000
Laba Bersih	68.000
Harga Jual	25.000
Laba kotor = penjualan - bahan baku = 93.000 Laba bersih = penjualan – hpp - bahan	

**PEMBERDAYAAN EKONOMI LOKAL BERBASIS POTENSI DESA MELALUI PENDAMPINGAN
PENGOLAHAN HASIL TANI DAN OPTIMALISASI KEMASAN PRODUK UMKM
DI DESA PESA, KECAMATAN WAWO**

98.000

• **EMPING JAGUNG**

Bahan Baku	Jumlah
Minyak goreng	48.000
Bawang putih bubuk	5.000
Cabe keriting	10.000
Gula	19.000
Garam	5.000
Bumbu balado	16.000
Standing puch	82.000
Jagung	30.000
Bahan baku (hpp)	215.000
penjualan	300.000
Laba kotor	85.000
Laba bersih	60.000
Biaya gas	25.000
Harga jual	20.000
$\text{Laba kotor} = \text{penjualan} - \text{bahan baku}$ $= 85.000$ $\text{Laba bersih} = \text{penjualan} - \text{hpp} - \text{beban}$ $= 60.000$	

• **TEH KUNYIT**

Bahan Baku	Jumlah
Sereh	25.000
Kayu manis	10.000
Jahe	35.000
Standung puch	38.000
Kantong teh	14.000
kunyit	50.000
Bahan baku (hpp)	172.000
penjualan	295.000
Laba kotor	123.000
Laba bersih	103.000
listrik	20.000
Harga jual	29.500
$\text{Laba kotor} = \text{penjualan} - \text{bahan baku}$ $= 123.000$ $\text{Laba bersih} = \text{penjualan} - \text{hpp} - \text{beban}$ 103.000	

Dokumentasi Kegiatan



Gambar 6. Pelaksanaan Seminar Kewirausahaan dan pengenalan produk Lokal Desa Pesa.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kegiatan pemberdayaan ekonomi lokal melalui KKN di Desa Pesa, Kecamatan Wawo, berhasil mengembangkan tiga produk berbasis potensi lokal, yaitu Arang Briket Bonggol Jagung, Emping Jagung, dan Teh Kunyit. Ketiga produk menunjukkan bentuk pemanfaatan sumber daya yang berbeda: bonggol jagung dimanfaatkan sebagai bahan dasar briket, biji jagung diolah menjadi makanan ringan, sedangkan kunyit, jahe, sereh, dan kayu manis dikembangkan menjadi minuman herbal.

Kegiatan tidak hanya berfokus pada pengolahan, tetapi juga pada optimalisasi kemasan dan identitas produk. Kemasan yang lebih informatif dan menarik dapat membantu produk terlihat lebih siap untuk diperkenalkan kepada konsumen. Seminar Kewirausahaan pada 8 September 2026 menjadi sarana untuk memperkenalkan produk sekaligus memberikan ruang pembahasan mengenai inovasi dan peluang usaha berbasis potensi lokal.

Secara keseluruhan, kegiatan menunjukkan bahwa potensi pertanian dan rempah Desa Pesa dapat dikembangkan menjadi produk bernilai tambah. Akan tetapi, hasil kegiatan masih merupakan tahap awal. Agar dapat berkembang menjadi usaha

berkelanjutan, diperlukan tindak lanjut berupa standardisasi proses produksi, pengujian mutu, pemenuhan legalitas, penguatan branding, peningkatan kapasitas produksi, dan pemasaran yang lebih luas.

Saran

1. Produk Arang Briket Bonggol Jagung perlu dilanjutkan dengan pengujian mutu agar karakteristik pembakaran dan kualitas produk dapat diketahui secara lebih objektif.
2. Emping Jagung perlu dikembangkan melalui pengujian umur simpan, konsistensi rasa, dan keamanan produk sebelum dipasarkan secara luas.
3. Teh Kunyit perlu memiliki formula dan prosedur produksi yang konsisten agar rasa, aroma, dan kualitas produk tetap seragam.
4. Ketiga produk perlu dilengkapi dan disesuaikan dengan persyaratan legalitas serta informasi label yang berlaku sebelum masuk ke pemasaran yang lebih luas.
5. Kelompok masyarakat atau UMKM yang akan melanjutkan produk perlu memiliki pembagian tugas yang jelas dalam produksi, pengemasan, administrasi, dan pemasaran.
6. Pemasaran dapat dikembangkan melalui media sosial, katalog digital, bazar desa, toko oleh-oleh, dan kerja sama dengan pihak lain.
7. Perlu dilakukan pendampingan lanjutan setelah KKN agar produk tidak berhenti sebagai hasil kegiatan, tetapi dapat berkembang menjadi kegiatan ekonomi yang berkelanjutan.

DAFTAR REFERENSI

- Aryani, N. P., Masturi, & Edie, S. S. (2017). Pengembangan briket bonggol jagung sebagai sumber energi terbarukan. *Indonesian Journal of Mathematics and Natural Sciences*, 40(1). <https://doi.org/10.15294/ijmns.v40i1.12466>
- Asmuruf, Y., Yabansabra, Y. R., & Rumabar, R. (2018). Pelatihan pembuatan teh herbal antidiabetes dan antihipertensi dari sembilan rempah bagi ibu-ibu Persekutuan Wanita PW GKI Bethesda Maribu. *Jurnal Pengabdian Papua*, 2(2), 43–46.
- Handayani, P. A., Paramita, O., & Triwibowo, B. (2017). Peningkatan nilai tambah jagung melalui pengolahan hasil panen menjadi produk yang mempunyai nilai ekonomis. *Rekayasa: Jurnal Penerapan Teknologi dan Pembelajaran*, 15(2). <https://doi.org/10.15294/rekayasa.v15i2.12589>
- Pramono, S. E., Nurrohman, N., Widyaningsih, R., & Sulistianingsih, D. (2020). Pemberdayaan masyarakat melalui produk olahan untuk meningkatkan

- perekonomian masyarakat Desa Dlisen. *Jurnal Pengabdian Hukum Indonesia*, 2(2), 192–198. <https://doi.org/10.15294/jphi.v2i2.35546>
- Putri, D. R., Khoirunnisa, S., & Widiyanto, A. (2023). Peningkatan keterampilan warga Desa Purwojiwo dalam pembuatan bahan bakar briket sebagai upaya pemanfaatan limbah pertanian bonggol jagung. *Jurnal Bina Desa*, 5(1). <https://doi.org/10.15294/jbd.v5i1.41496>
- SEWAGATI. (2018). Pengembangan desain kemasan produk UMKM olahan hasil laut di Kecamatan Paciran Kabupaten Lamongan dalam rangka meningkatkan daya saing dan perluasan pemasaran. *SEWAGATI, Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat – LPPM ITS*, 2(2).
- Theopilus, dkk. (2018). Pengembangan kemasan makanan untuk menghasilkan user experience yang positif: Studi kasus pada salah satu UMKM makanan di Kota Bandung. [Artikel pengembangan kemasan UMKM].