
PELATIHAN PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN UNGGULAN DARI POTENSI
LOKAL DESA AIK BERIK KABUPATEN LOMBOK TENGAH

Tri Wahyuni¹, Suci Noprianti², Mulhidin³

^{1,2}Universitas Pendidikan Mandalika, (Mataram), (Indonesia)

²STTL Mataram, (Lombok Timur), (Indonesia)

*Corresponding author email : triwahyuni@undikma.ac.id

History Article

Article history:

Received Oktober
02, 2025

Approved Desember
30, 2025

***Keywords: Training,
superior processed
products, local
potential, community
empowerment, Aik
Berik Village.***

ABSTRACT

The training on the development of superior processed products based on local potential is a strategic effort to increase the added value of village products and empower the local community. This study was conducted in Aik Berik Village, Central Lombok Regency, with the aim of enhancing residents' capacity to process local raw materials into economically valuable, innovative, and competitive products. The method used was participatory practical training, where participants gained knowledge on processing techniques, packaging, and product marketing strategies. The results of the activity showed an improvement in participants' skills in transforming local products into various superior processed products ready for the market, increasing local economic potential, and fostering community independence and creativity. This training is expected to serve as a model for local resource-based economic development that can be replicated in other villages.

ABSTRAK

Pelatihan pengembangan produk olahan unggulan berbasis potensi lokal merupakan salah satu upaya strategis untuk meningkatkan nilai tambah produk desa dan memberdayakan masyarakat setempat. Penelitian ini dilaksanakan di Desa Aik Berik, Kabupaten Lombok Tengah, dengan tujuan untuk meningkatkan kapasitas warga dalam mengolah bahan baku lokal menjadi produk yang bernilai ekonomis, inovatif, dan memiliki daya saing tinggi. Metode yang digunakan adalah pelatihan praktis berbasis partisipatif, di mana peserta memperoleh pengetahuan tentang teknik pengolahan, pengemasan, serta strategi pemasaran produk. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan keterampilan peserta dalam

mengolah produk lokal menjadi berbagai olahan unggulan yang siap dipasarkan, meningkatkan potensi ekonomi lokal, serta mendorong kemandirian dan kreativitas masyarakat. Pelatihan ini diharapkan menjadi model pengembangan ekonomi berbasis sumber daya lokal yang dapat direplikasi di desa-desa lain.

© 2025 Jurnal NGABDI Lichen Institute

*Corresponding author email: author@mail.com

INTRODUCTION

Desa Aik Berik yang terletak di Kecamatan Batukliang Utara, Kabupaten Lombok Tengah, merupakan wilayah yang memiliki kekayaan sumber daya alam dan potensi ekonomi lokal yang cukup besar. Wilayah ini dikenal sebagai desa penyangga kawasan hutan serta pintu masuk menuju destinasi wisata alam Air Terjun Benang Kelambu dan Benang Stokel, yang menjadikannya salah satu kawasan strategis dalam pengembangan ekonomi berbasis potensi lokal dan pariwisata.

Secara umum, masyarakat Desa Aik Berik menggantungkan penghidupan pada sektor pertanian, perkebunan, peternakan, serta produk-produk hasil hutan bukan kayu (HHBK). Komoditas unggulan seperti pakis, manggis, pisang durian serta beragam hasil hortikultura merupakan potensi yang dapat dikembangkan menjadi produk olahan bernilai tambah tinggi. Namun, hingga saat ini pengolahan produk tersebut masih bersifat sederhana, bahkan Masyarakat memasarkan hasil Perkebunan yang mereka miliki dalam kondisi hasil panen langsung tanpa adanya sentuhan olahan sama sekali, sehingga nilai jual dan daya saing produk belum optimal.

Di sisi lain, Desa Aik Berik juga merupakan kawasan yang dekat dengan destinasi wisata alam unggulan seperti Air Terjun Benang Kelambu dan Benang Stokel. Keberadaan wisatawan memberikan peluang besar bagi masyarakat untuk memasarkan produk olahan lokal sebagai souvenir maupun konsumsi khas daerah. Namun, peluang tersebut belum dimanfaatkan sepenuhnya karena keterbatasan kemampuan masyarakat dalam mengolah, mengemas, memasarkan, dan membangun branding produk unggulan desa.

Potensi hasil perkebunan seperti pakis, pisang, manggis, dan durian serta sektor perikanan di Desa Aik Berik sebenarnya dapat menjadi sumber daya unggulan yang mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Namun, karena sebagian besar produk masih dijual dalam bentuk mentah tanpa proses pengolahan lebih lanjut, nilai tambah yang dihasilkan

relatif rendah. Salah satu Upaya yang dapat dilakukan dalam meningkatkan nilai jual hasil produk yang dihasilkan oleh Masyarakat Desa Aik Berik Adalah dengan kegiatan peningkatan kapasitas masyarakat melalui pelatihan yang terarah dan aplikatif.

Pelatihan pengembangan produk olahan unggulan menjadi langkah strategis untuk membekali masyarakat dengan pengetahuan dan keterampilan mengenai teknik pengolahan yang baik, inovasi resep dan diversifikasi produk, standar higienitas, manajemen usaha, desain kemasan, sertifikasi produk (seperti P-IRT dan halal), hingga strategi pemasaran berbasis digital. Melalui pelatihan ini, masyarakat diharapkan mampu menghasilkan produk olahan yang lebih berkualitas, aman dikonsumsi, menarik secara visual, dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

Pada prinsipnya Pengolahan hasil perkebunan dan perikanan merupakan strategi penting dalam meningkatkan nilai tambah produk lokal. Menurut Suryani (2018), komoditas perkebunan seperti pisang, manggis, dan durian memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk turunan yang lebih tahan lama dan bernilai jual tinggi. Hal ini sejalan dengan penelitian Hidayat (2019) yang menekankan bahwa sektor perikanan dapat dikembangkan melalui diversifikasi produk olahan seperti ikan asap, abon ikan, dan nugget ikan. Konsep nilai tambah yang dikemukakan Porter (1985) menunjukkan bahwa inovasi dan diferensiasi produk merupakan kunci untuk meningkatkan daya saing di pasar.

Jika dilakukan inovasi berupa pengolahan hasil perkebunan menjadi produk turunan seperti keripik pisang, selai manggis, olahan durian, atau sayuran pakis siap saji, serta pengembangan sektor perikanan melalui produk olahan ikan, maka daya saing dan nilai ekonominya akan meningkat. Selain itu, dukungan berupa pelatihan, akses permodalan, dan pemasaran yang lebih luas akan mendorong masyarakat untuk tidak hanya menjual bahan mentah, tetapi juga menghasilkan produk olahan yang memiliki nilai jual tinggi dan berpotensi menembus pasar regional maupun nasional.

METHODOLOGY

Metode yang digunakan dalam kegiatan Pelatihan Pengembangan Produk Olahan Unggulan dari Potensi Lokal dirancang menggunakan pendekatan partisipatif, aplikatif, dan berbasis kebutuhan masyarakat. Adapun metode pelaksanaan yang digunakan meliputi:

1. Identifikasi dan sosialisasi produk potensial

Sebelum pelatihan dilaksanakan, dilakukan sosialisasi kepada masyarakat serta identifikasi kebutuhan dan potensi lokal desa. Kegiatan ini mencakup:

- a) Pemetaan komoditas unggulan desa (Pakis, pisang, manggis, durian dan hortikultura lainnya) serta potensi perikanan air tawar (ikan nila).
- b) Identifikasi UMKM atau kelompok masyarakat yang menjadi sasaran pelatihan.
- c) Penentuan jenis produk olahan yang akan dikembangkan.

Melalui proses identifikasi, masyarakat dapat mengetahui komoditas unggulan yang layak dikembangkan dilanjutkan dengan kegiatan sosialisasi potensi yang masyarakat miliki, sehingga masyarakat dapat mengetahui kekayaan dan potensi sumber ekonomi mereka.

Identifikasi produk potensial melalui analisis pasar dan kebutuhan konsumen, sebagaimana dijelaskan Kotler & Keller (2016), menjadi langkah awal yang krusial dalam menentukan komoditas unggulan. Selain itu, uji coba pembuatan produk bersama masyarakat berfungsi sebagai sarana pembelajaran praktis dan memperkuat rasa memiliki terhadap produk (Prasetyo, 2019).

2. Ceramah interaktif

Tahap kegiatan selanjutnya Adalah ceramah interaktif, dalam fase ini tim pengabdian memberikan penjelasan mengenai materi dasar sebagai landasan pelatihan, seperti:

- a) Konsep produk unggulan desa.
- b) Prinsip dasar pengolahan pangan yang baik (Good Manufacturing Practices/GMP).
- c) Standar keamanan pangan, higienitas, dan sanitasi.
- d) Konsep branding, packaging, dan pemasaran.

Dalam sesi juga disampaikan secara interaktif disertai diskusi dan tanya jawab yang aktif antara peserta pelatihan dengan tim pengabdian.

3. Praktik Langsung dalam pengembangan produk

Tahap akhir dari kegiatan pelatihan ini Adalah Peserta dilibatkan untuk mempraktikkan sendiri proses produksi berdasarkan demonstrasi instruktur. Kegiatan meliputi:

- a) Penyiapan bahan dan peralatan.
- b) Proses pengolahan sesuai SOP.
- c) Pengemasan produk.
- d) Uji rasa, tampilan, dan ketahanan produk.

Pendekatan ini memastikan peserta benar-benar menguasai keterampilan produksi.

Dengan Upaya untuk mencoba belajar mengembangkan produk hasil Perkebunan, pertanian dan perikanan yang masyarakat miliki untuk diolah, dikemas dan di modifikasi menjadi hasil

barang jadi seperti keripik, abon, dan lainnya. Dalam sesi uji coba pembuatan produk memberikan pengalaman langsung dalam mengolah bahan menjadi produk siap konsumsi; dalam kegiatan ini juga dibarengi dengan pelatihan latihan pengemasan dasar yang dapat membantu meningkatkan daya tarik dan kualitas produk agar lebih kompetitif di pasar. Dengan kombinasi ketiga metode ini, diharapkan masyarakat Desa Aik Berik mampu menghasilkan produk olahan yang berdaya saing tinggi, memperluas akses pemasaran, dan pada akhirnya meningkatkan pendapatan serta kesejahteraan bersama.

RESULTS AND DISCUSSION

Potensi Perkebunan yang belum dikelola dan dimanfaatkan untuk potensi yang bernilai ekonomis tinggi dapat diubah dan diupayakan dengan memberikan pelatihan bagi masyarakat yang ada. Pelatihan pengembangan produk olahan unggulan dari potensi lokal di Desa Aik Berik telah dilaksanakan dengan melibatkan kelompok masyarakat, pelaku UMKM, petani, dan pengelola hasil perikanan. Berdasarkan hasil pelatihan yang berlangsung secara teori dan praktik, diperoleh beberapa temuan dan capaian penting sebagai berikut:

1. Peningkatan Pemahaman Peserta terhadap Teknik Pascapanen

Peserta menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam pemahaman mengenai cara penanganan bahan baku pascapanen untuk menjaga kualitas komoditas lokal seperti pakis, pisang, manggis, durian, serta hasil perikanan air tawar. Materi tentang sanitasi, higienitas, serta standar keamanan pangan telah mampu mengubah pola kerja peserta menjadi lebih terstruktur dan higienis.

2. Kemampuan Peserta dalam Mengolah Produk dari Pakis

Melalui demonstrasi dan praktik, peserta berhasil menghasilkan beberapa olahan dari tanaman pakis, antara lain:

- Pakis siap masak dalam kemasan melalui teknik blanching dan pengemasan vakum sederhana.
- Pakis kering sebagai bahan dasar sayuran instan.
- Olahan pakis fermentasi yang lebih tahan lama dan memiliki cita rasa khas.

Hasil olahan ini menunjukkan bahwa pakis yang biasanya hanya dijual segar kini dapat memiliki nilai tambah lebih tinggi.

3. Olahan Pisang yang Lebih Variatif dan Bernilai Jual

Pelatihan berhasil meningkatkan keterampilan peserta dalam menghasilkan berbagai olahan berbasis pisang, di antaranya:

- Keripik pisang aneka rasa yang lebih renyah dan stabil kualitasnya.
- Sale pisang (kering dan basah) menggunakan teknik pengeringan alami dan oven.
- Tepung pisang sebagai bahan baku kue atau produk tambahan.
- Stick pisang sebagai produk camilan modern.

Hasil praktik menunjukkan bahwa peserta mampu mengikuti SOP pengolahan dan menghasilkan produk yang konsisten.

4. Pemanfaatan Manggis Menjadi Produk Bernilai Tinggi

Manggis sebagai salah satu potensi perkebunan desa dapat diolah menjadi produk dengan masa simpan lebih panjang. Dalam pelatihan ini, peserta mempraktikkan:

- Pembuatan jus manggis dan selai manggis.
- Sirup manggis yang dikemas dalam botol.
- Olahan kulit manggis menjadi serbuk herbal dan teh celup.

Peserta memahami teknik pengolahan yang tepat agar warna dan cita rasa tetap stabil tanpa penggunaan bahan pengawet berbahaya.

5. Produk Olahan Durian yang Lebih Kreatif

Durian yang melimpah saat musim panen juga berhasil diolah menjadi produk unggulan seperti:

- Tempoyak durian (fermentasi) dengan teknik yang lebih higienis.
- Dodol durian dengan tekstur lembut dan tahan lama.
- Pancake durian sebagai produk premium bagi wisatawan.
- Durian beku yang dikemas rapi dalam wadah higienis.

Pelatihan ini memberikan pemahaman bahwa durian dapat menjadi komoditas unggulan sepanjang tahun melalui teknik penyimpanan dan pengolahan yang tepat.

6. Peningkatan Kualitas Olahan Hasil Perikanan

Pada sektor perikanan, peserta mempraktikkan pengolahan ikan air tawar menjadi berbagai produk olahan, antara lain:

- Abon ikan dengan tekstur halus dan rasa yang stabil.
- Bakso ikan yang kenyal dan bebas bahan tambahan berbahaya.
- Nugget ikan sebagai pangan anak yang bernilai jual tinggi.
- Ikan asap menggunakan metode pengasapan bersih dan minim residu.

Olahan ini sangat potensial untuk dikembangkan mengingat tersedianya bahan baku ikan air tawar dari kolam dan sungai sekitar desa.

7. Peningkatan Keterampilan Peserta dalam Pengemasan (Packaging)

Peserta semakin memahami pentingnya aspek pengemasan sebagai penentu daya tarik produk. Beberapa kemajuan meliputi:

- Pengenalan kemasan food grade.
- Penggunaan label sederhana dengan informasi produk.
- Teknik penyegelan yang lebih rapi dan higienis.

Produk hasil praktik menunjukkan tampilan yang lebih profesional dibandingkan sebelumnya.

8. Peningkatan Pengetahuan tentang Analisis Usaha

Melalui sesi simulasi bisnis, peserta mampu:

- Menghitung kebutuhan bahan baku dan biaya produksi.
- Menentukan harga jual produk.
- Mengestimasi keuntungan.
- Mengidentifikasi pasar yang tepat sasaran, termasuk wisatawan yang berkunjung ke Air Terjun Benang Kelambu dan Benang Stokel.

Berikut Adalah beberapa hasil dan produk pelatihan yang berhasil untuk dikembangkan diantaranya : keripik pisang, abon ikan , dan lainnya.



Gambar 1. Kegiatan praktek pengolahan produk



Gambar 2. Produk hasil pelatihan

Dari berbagai produk yang didapatkan, memberikan dampak positif bagi Masyarakat berupa :

- a) Meningkatnya keterampilan teknis peserta dalam mengolah produk pangan.
- b) Terbukanya peluang usaha baru berbasis produk olahan desa.
- c) Meningkatnya kesadaran akan pentingnya higienitas dan kualitas produk.
- d) Tumbuhnya motivasi untuk membentuk kelompok usaha bersama (KUBE/UMKM).

Hal ini menjadi awal yang baik bagi peserta dalam memulai usaha kecil di tingkat rumah tangga (home industry).

CONCLUSION

Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilaksanakan, dapat disimpulkan bahwa Pelatihan pengembangan produk olahan unggulan berbasis potensi lokal di Desa Aik Berik, Kabupaten Lombok Tengah, berhasil meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengolah bahan baku lokal menjadi produk yang bernilai ekonomis, inovatif, dan memiliki daya saing tinggi. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis peserta dalam pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk, tetapi juga mendorong kemandirian, kreativitas, dan kesadaran akan potensi ekonomi desa. Pelatihan ini dapat dijadikan model pemberdayaan masyarakat berbasis sumber daya lokal yang dapat direplikasi di desa lain untuk meningkatkan kesejahteraan dan pengembangan ekonomi lokal.

REFERENCES

- Hidayat, R. (2019). *Pengembangan Produk Olahan Ikan untuk Meningkatkan Nilai Tambah*. Jurnal Perikanan Indonesia, 21(2), 45–53.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management* (15th ed.). Pearson Education.

- Porter, M. E. (1985). *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance*. Free Press.
- Prasetyo, A. (2019). *Partisipasi Masyarakat dalam Uji Coba Produk Olahan Pertanian*. Jurnal Agribisnis, 12(1), 67–75.
- Simamora, H. (2015). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Gramedia.
- Suryani, D. (2018). *Nilai Ekonomi Produk Olahan Perkebunan*. Jurnal Agronomi, 10(3), 112–120.