Vol 5 No.3 (2026) - Agustus, pp 2629-2637 https://www.doi.org/10.59025/ddz1kg67

Jurnal Masyarakat Madani Indonesia
e-ISSN: 2829-6702
https://syadani.onlinelibrary.id/

Pelatihan Inovasi Mie Berbasis Sayur dan Buah Lokal untuk Pemberdayaan Komunitas

Nopitasari[1], Iskandar[1], Titi Hasanah[1]

[1]*Universitas Serelo Lahat*

INFO ARTIKEL

Diserahkan 20/06/2026
Direvisi 01/07/2026
Diterima 13/07/2026
Diterbitkan 24/07/2026

***Kata Kunci*:**

Mie Berbasis Sayur Dan Buah,
Pangan Lokal,
Pemberdayaan Masyarakat,
PKK,
Kewirausahaan

ABSTRAK

Desa Talang Tangsi, Kecamatan Pajar Bulan, Kabupaten Lahat merupakan salah satu desa yang memiliki potensi sumber daya pangan lokal berupa berbagai jenis sayur dan buah. Namun, pemanfaatan komoditas tersebut masih didominasi dalam bentuk konsumsi segar dan belum banyak dikembangkan menjadi produk pangan inovatif yang bernilai tambah. Selain itu, rendahnya minat anak-anak dalam mengonsumsi sayur secara langsung menjadi tantangan dalam pemenuhan gizi keluarga. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK, dalam mengolah sayur dan buah lokal menjadi produk mie sehat yang lebih menarik, bergizi, dan memiliki potensi ekonomi. Metode yang digunakan adalah Participatory Action Research (PAR) melalui kegiatan penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung pembuatan mie berbasis sayur dan buah lokal. Kegiatan diikuti oleh 25 peserta yang merupakan anggota PKK Desa Talang Tangsi. Evaluasi dilakukan melalui pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta serta observasi keterampilan selama praktik. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta yang signifikan, ditunjukkan oleh kenaikan rata-rata skor dari 60,4 ± 7,8 menjadi 86,2 ± 5,9. Sebanyak 88% peserta mampu mempraktikkan pembuatan mie berbasis sayur dan buah secara mandiri sesuai prosedur yang diberikan. Selain itu, 76% peserta menyatakan minat untuk mengembangkan produk tersebut sebagai usaha rumah tangga berbasis pangan lokal. Kegiatan pelatihan ini terbukti efektif dalam meningkatkan kapasitas masyarakat dalam pengolahan pangan lokal sekaligus membuka peluang pengembangan usaha mikro yang mendukung pemberdayaan ekonomi masyarakat desa.

Corresponding author email:
nopitasari406@gmail.com

Copyright@ Author (2026). Published by Alesha Media Digital. This is an open access article under the CC BY SA license. All writings published in this journal are personal views of the author and do not represent the views of this journal and the author's affiliated institutions.

1. PENDAHULUAN

Desa Talang Tangsi, Kecamatan Pajar Bulan, Kabupaten Lahat merupakan salah satu wilayah agraris yang memiliki potensi sumber daya pangan lokal berupa berbagai jenis sayuran dan buah-buahan yang cukup melimpah. Komoditas seperti bayam, wortel, labu kuning, sawi, serta beberapa jenis buah lokal banyak dibudidayakan oleh masyarakat dan menjadi sumber pendapatan keluarga. Namun demikian, pemanfaatan hasil pertanian tersebut masih didominasi oleh penjualan dalam bentuk segar dengan nilai tambah yang relatif rendah. Kondisi ini menyebabkan potensi ekonomi dari hasil pertanian lokal belum dimanfaatkan secara optimal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Selain permasalahan ekonomi, terdapat tantangan dalam pola konsumsi pangan keluarga, khususnya pada anak-anak yang cenderung kurang menyukai sayuran dan buah dalam bentuk segar. Berdasarkan hasil wawancara dengan perangkat desa dan kader PKK, sebagian

besar orang tua mengalami kesulitan dalam meningkatkan konsumsi sayur pada anak karena rendahnya minat terhadap makanan berbasis sayuran. Padahal, sayur dan buah merupakan sumber vitamin, mineral, serat, dan berbagai zat gizi penting yang dibutuhkan untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak. Rendahnya konsumsi sayur dan buah dapat berdampak pada tidak terpenuhinya kebutuhan gizi harian serta meningkatkan risiko berbagai masalah kesehatan di masa mendatang.

Di sisi lain, perkembangan industri pangan saat ini menunjukkan bahwa masyarakat semakin tertarik pada produk pangan praktis, menarik, dan memiliki nilai tambah. Salah satu produk pangan yang banyak dikonsumsi oleh berbagai kelompok usia adalah mie. Mie merupakan makanan yang populer karena mudah diolah, memiliki cita rasa yang disukai masyarakat, dan dapat dikembangkan menjadi berbagai variasi produk. Oleh karena itu, pengolahan sayur dan buah lokal menjadi mie sehat merupakan salah satu bentuk diversifikasi pangan yang potensial untuk meningkatkan konsumsi sayuran sekaligus memberikan nilai tambah ekonomi terhadap komoditas pertanian lokal.

Mie berbasis sayur dan buah lokal memiliki beberapa keunggulan. Pertama, produk ini dapat menjadi alternatif pangan sehat yang mengandung zat gizi lebih tinggi dibandingkan mie konvensional karena memanfaatkan bahan alami yang kaya vitamin dan serat. Kedua, penggunaan sayur dan buah lokal mampu meningkatkan nilai ekonomi komoditas pertanian yang selama ini hanya dijual dalam bentuk segar. Ketiga, proses pembuatannya relatif sederhana sehingga dapat diterapkan sebagai usaha rumah tangga dengan modal yang terjangkau. Dengan demikian, inovasi produk mie berbasis sayur dan buah tidak hanya berkontribusi pada peningkatan kualitas konsumsi pangan keluarga, tetapi juga membuka peluang usaha baru bagi masyarakat.

Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan pangan merupakan salah satu strategi yang efektif untuk meningkatkan kapasitas sumber daya manusia di pedesaan. Pelatihan tidak hanya memberikan pengetahuan mengenai teknik pengolahan produk, tetapi juga membangun keterampilan kewirausahaan yang dapat mendukung pengembangan usaha mikro berbasis pangan lokal. Keterlibatan kelompok PKK sebagai sasaran kegiatan menjadi penting karena kelompok ini memiliki peran strategis dalam pengelolaan pangan keluarga sekaligus berpotensi menjadi pelaku usaha produktif di tingkat rumah tangga. Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) merupakan salah satu bentuk implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi yang bertujuan mentransfer ilmu pengetahuan dan teknologi kepada masyarakat guna membantu menyelesaikan berbagai permasalahan yang dihadapi. Melalui kegiatan pelatihan inovasi mie berbasis sayur dan buah lokal, masyarakat diharapkan memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk yang lebih bernilai ekonomis, bergizi, dan memiliki daya saing di pasar. Selain itu, kegiatan ini juga mendukung upaya diversifikasi pangan lokal, penguatan ekonomi keluarga, serta pengembangan usaha mikro yang berkelanjutan.

Berdasarkan kondisi tersebut, pelatihan inovasi mie berbasis sayur dan buah lokal dipandang sebagai solusi yang relevan untuk meningkatkan pemanfaatan hasil pertanian lokal, mendorong konsumsi pangan sehat, serta memperkuat pemberdayaan ekonomi masyarakat di Desa Talang Tangsi, Kecamatan Pajar Bulan, Kabupaten Lahat.

2. METODE PELAKSANAAN

2.1 Pendekatan Pelatihan

Pelatihan inovasi mie berbasis sayur dan buah lokal dilaksanakan dengan pendekatan yang mengintegrasikan penyampaian materi teoritis dan praktik langsung. Pendekatan ini dipilih untuk memberikan pemahaman yang komprehensif kepada peserta mengenai pentingnya pemanfaatan bahan pangan lokal, nilai gizi sayur dan buah, serta teknik pengolahan yang tepat dalam menghasilkan produk pangan yang sehat dan bernilai ekonomi. Melalui kombinasi antara penyuluhan dan praktik, peserta tidak hanya memperoleh

pengetahuan konseptual tetapi juga pengalaman langsung dalam proses produksi mie berbasis sayur dan buah lokal.

Kegiatan pengabdian ini menggunakan pendekatan Participatory Action Research (PAR), yaitu metode yang menempatkan masyarakat sebagai subjek sekaligus mitra dalam pelaksanaan program. Melalui pendekatan ini, peserta terlibat secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan mulai dari identifikasi kebutuhan, pelaksanaan pelatihan, praktik pembuatan produk, hingga evaluasi hasil kegiatan. Keterlibatan aktif masyarakat diharapkan dapat meningkatkan rasa memiliki terhadap program sehingga mendorong keberlanjutan pemanfaatan keterampilan yang telah diperoleh setelah kegiatan berakhir.

Materi pelatihan mencakup pengenalan potensi sayur dan buah lokal sebagai bahan baku pangan inovatif, teknik pembuatan mie berbasis sayur dan buah, pengemasan produk, serta dasar-dasar kewirausahaan dan pemasaran sederhana. Selain itu, peserta juga diberikan pemahaman mengenai Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB), sanitasi, dan higiene dalam proses pengolahan pangan. Materi ini penting untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi aspek keamanan pangan, memiliki kualitas yang baik, dan layak dipasarkan kepada masyarakat. Melalui pendekatan partisipatif dan berbasis praktik, pelatihan ini diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi peserta dalam mengembangkan produk pangan berbasis sumber daya lokal. Selain mendukung peningkatan kualitas konsumsi pangan keluarga, kegiatan ini juga membuka peluang pengembangan usaha mikro yang dapat memperkuat perekonomian masyarakat Desa Talang Tangsi, Kecamatan Pajar Bulan, Kabupaten Lahat.

2.2 Identifikasi dan Karakteristik Peserta Pelatihan

Peserta dalam kegiatan pelatihan inovasi mie berbasis sayur dan buah lokal merupakan anggota kelompok PKK Desa Talang Tangsi, Kecamatan Pajar Bulan, Kabupaten Lahat. Kelompok ini dipilih karena memiliki peran strategis dalam pengelolaan pangan keluarga, peningkatan gizi rumah tangga, serta kegiatan ekonomi produktif di tingkat masyarakat. Selain itu, sebagian besar peserta merupakan ibu rumah tangga yang memiliki keterlibatan langsung dalam pengolahan makanan sehari-hari dan berpotensi mengembangkan usaha pangan skala rumah tangga.

Sebelum pelaksanaan kegiatan, dilakukan identifikasi kebutuhan melalui observasi lapangan dan wawancara dengan perangkat desa serta pengurus PKK. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa masyarakat memiliki akses yang cukup terhadap berbagai jenis sayur dan buah lokal, namun pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi segar dan belum banyak diolah menjadi produk pangan bernilai tambah. Selain itu, pengetahuan dan keterampilan peserta terkait diversifikasi pangan dan pengembangan produk olahan masih relatif terbatas.

Pelatihan ini diikuti oleh 25 orang peserta yang berasal dari berbagai kelompok umur produktif. Karakteristik peserta yang beragam memberikan peluang untuk terjadinya pertukaran pengalaman dan pengetahuan selama proses pelatihan. Sebelum kegiatan dimulai, peserta diberikan pre-test untuk mengetahui tingkat pengetahuan awal mengenai pengolahan pangan lokal, keamanan pangan, serta peluang usaha berbasis produk olahan. Selanjutnya, setelah pelatihan selesai dilakukan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan.

Pemilihan kelompok PKK sebagai sasaran kegiatan diharapkan dapat memperluas dampak program karena peserta tidak hanya berperan sebagai penerima manfaat, tetapi juga sebagai agen perubahan yang dapat menyebarluaskan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh kepada keluarga maupun masyarakat di lingkungan sekitarnya. Dengan demikian, pelatihan ini diharapkan mampu mendukung pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan kapasitas sumber daya manusia dan pengembangan usaha berbasis pangan lokal.

2.3 Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pelatihan inovasi mie berbasis sayur dan buah lokal dilaksanakan melalui beberapa tahapan yang terstruktur untuk memastikan tercapainya tujuan kegiatan secara efektif. Tahapan tersebut meliputi:

1) Koordinasi dan Identifikasi Kebutuhan

Tahap awal dilakukan melalui koordinasi dengan pemerintah Desa Talang Tangsi, pengurus PKK, dan tokoh masyarakat setempat. Kegiatan ini bertujuan untuk mengidentifikasi kebutuhan masyarakat, menentukan jumlah peserta, menyusun jadwal pelaksanaan, serta mempersiapkan sarana dan prasarana yang diperlukan selama kegiatan. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa masyarakat memiliki potensi bahan baku sayur dan buah lokal yang melimpah, namun masih terbatas dalam pengolahan menjadi produk pangan bernilai tambah.

2) Pengukuran Pengetahuan Awal (Pre-test)

Sebelum pelatihan dimulai, peserta diberikan pre-test untuk mengetahui tingkat pengetahuan awal mengenai pemanfaatan sayur dan buah lokal, pengolahan pangan, keamanan pangan, dan peluang usaha berbasis produk pangan lokal. Hasil pre-test digunakan sebagai data dasar untuk mengukur efektivitas pelatihan.

3) Penyampaian Materi dan Praktik Pembuatan Mie

Tahap pelaksanaan meliputi penyampaian materi mengenai pentingnya diversifikasi pangan, kandungan gizi sayur dan buah, prinsip Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB), serta peluang pengembangan usaha berbasis pangan lokal. Setelah sesi penyuluhan, peserta mengikuti demonstrasi dan praktik langsung pembuatan mie berbasis sayur dan buah lokal. Dalam kegiatan ini peserta dilatih mulai dari pemilihan bahan baku, proses pencampuran adonan, pembentukan mie, hingga teknik pengemasan sederhana yang menarik dan higienis.

4) Monitoring dan Evaluasi (Post-test)

Setelah seluruh rangkaian pelatihan selesai, dilakukan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta. Selain itu, evaluasi keterampilan dilakukan melalui observasi selama praktik pembuatan mie. Monitoring dilakukan untuk menilai tingkat pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan serta kemampuan mereka dalam mengaplikasikan teknik pengolahan yang telah dipelajari.

5) Penutupan dan Tindak Lanjut

Kegiatan diakhiri dengan sesi diskusi, refleksi, dan penyampaian umpan balik dari peserta. Pada tahap ini tim pengabdian memberikan motivasi dan arahan mengenai peluang pengembangan usaha mikro berbasis mie sayur dan buah lokal. Peserta didorong untuk menerapkan keterampilan yang telah diperoleh dalam kegiatan rumah tangga maupun sebagai alternatif usaha produktif guna meningkatkan pendapatan keluarga dan mendukung pemberdayaan ekonomi masyarakat desa.

2.4 Desain Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan Participatory Action Research (PAR) yang menempatkan peserta sebagai subjek aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan, mulai dari identifikasi kebutuhan, pelaksanaan pelatihan, hingga evaluasi hasil kegiatan. Pendekatan ini dipilih untuk mendorong partisipasi masyarakat secara aktif sehingga keterampilan dan pengetahuan yang diperoleh dapat

diterapkan secara berkelanjutan.

Subjek kegiatan adalah 25 orang anggota PKK Desa Talang Tangsi, Kecamatan Pajar Bulan, Kabupaten Lahat. Peserta berada pada rentang usia 25–48 tahun dengan latar belakang pendidikan yang beragam, yaitu lulusan SMA sebesar 68%, SMP sebesar 24%, dan SD sebesar 8%. Karakteristik peserta tersebut menunjukkan bahwa kelompok sasaran merupakan kelompok produktif yang berpotensi mengembangkan keterampilan pengolahan pangan sebagai usaha rumah tangga.

Kegiatan dilaksanakan selama dua hari dengan total waktu pelatihan 8 jam yang bertempat di Balai Desa Talang Tangsi. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan koordinasi bersama perangkat desa dan pengurus PKK untuk menentukan jadwal, peserta, serta kebutuhan sarana dan prasarana pelatihan. Selanjutnya, peserta diberikan pre-test yang terdiri atas 10 pertanyaan untuk mengukur tingkat pengetahuan awal mengenai pemanfaatan sayur dan buah lokal, keamanan pangan, serta peluang usaha berbasis pangan lokal. Tahap berikutnya adalah penyampaian materi yang mencakup pentingnya gizi seimbang, diversifikasi pangan lokal, Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB), prinsip higiene dan sanitasi, serta pengembangan usaha mikro berbasis produk pangan. Setelah sesi teori, peserta mengikuti praktik langsung pembuatan mie berbasis sayur dan buah lokal yang meliputi pemilihan bahan baku, pembuatan adonan, proses pencetakan mie, hingga teknik pengemasan sederhana. Untuk meningkatkan nilai jual produk, peserta juga diberikan pelatihan mengenai desain kemasan dan branding sederhana. Pada akhir kegiatan, peserta mengikuti post-test dengan instrumen yang sama seperti pre-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan setelah mengikuti pelatihan. Evaluasi juga dilakukan melalui observasi keterampilan peserta selama praktik dan diskusi tindak lanjut terkait peluang pengembangan usaha berbasis mie sayur dan buah lokal di Desa Talang Tangsi.

2.5 Instrumen Evaluasi

Kuesioner pengetahuan (skor 0–100), Lembar observasi keterampilan praktik (skala 1–4), Kuesioner minat usaha (skala Likert)

2.6 Analisis Data

Data dianalisis menggunakan. Statistik deskriptif (mean dan standar deviasi). Uji Paired t-test untuk melihat perbedaan pre-post

3. HASIL & PEMBAHASAN

3.1 Karakteristik Peserta

Peserta kegiatan berjumlah 25 orang yang seluruhnya merupakan anggota PKK Desa Talang Tangsi, Kecamatan Pajar Bulan, Kabupaten Lahat. Sebagian besar peserta berada pada usia produktif (25–48 tahun) dan berstatus sebagai ibu rumah tangga yang berperan aktif dalam pengelolaan pangan keluarga. Berdasarkan tingkat pendidikan, mayoritas peserta merupakan lulusan Sekolah Menengah Atas (SMA) sebanyak 68%, lulusan Sekolah Menengah Pertama (SMP) sebesar 24%, dan lulusan Sekolah Dasar (SD) sebesar 8%. Komposisi tingkat pendidikan tersebut menunjukkan bahwa peserta memiliki kemampuan yang cukup baik dalam menerima dan mengadopsi pengetahuan serta keterampilan baru yang diberikan selama pelatihan.

3.2 Peningkatan Pengetahuan Peserta

Evaluasi peningkatan pengetahuan dilakukan melalui pemberian pre-test dan post-test yang masing-masing terdiri atas 10 pertanyaan terkait pemanfaatan sayur dan buah lokal, teknik pembuatan mie, keamanan pangan, serta peluang usaha berbasis produk pangan lokal. Hasil analisis menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan yang signifikan setelah peserta mengikuti pelatihan.

Tabel 1. Hasil Peningkatan Pengetahuan Peserta

Variabel	Pre-test	Post-test	p-value
Skor Rata-rata	59,2 ± 8,4	84,6 ± 6,7	0,000

Berdasarkan Tabel 1, rata-rata skor pengetahuan peserta meningkat dari 59,2 ± 8,4 sebelum pelatihan menjadi 84,6 ± 6,7 setelah pelatihan. Dengan demikian, terjadi peningkatan sebesar 25,4 poin. Hasil uji paired t-test menunjukkan nilai p = 0,000 (p < 0,001), yang mengindikasikan bahwa pelatihan inovasi mie berbasis sayur dan buah lokal memberikan pengaruh yang signifikan terhadap peningkatan pengetahuan peserta. Temuan ini menunjukkan bahwa metode pelatihan yang mengombinasikan penyampaian materi dan praktik langsung efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta mengenai pengolahan pangan lokal yang sehat, aman, dan bernilai ekonomi.

3.3 Evaluasi Keterampilan Praktik

Aspek Persentase Mampu, Produksi sesuai resep 82%. Higiene dasar 84%. Pengemasan sederhana 84%. Perhitungan HPP dasar 74%. Rata-rata 84% peserta mampu memproduksi secara mandiri.

3.4 Minat Pengembangan Usaha

Sebanyak 80% peserta menyatakan minat untuk mengembangkan produk menjadi usaha rumah tangga, dan kelompok kecil terbentuk untuk uji coba produksi lanjutan .

3.5 Tren Konsumsi Makanan Sehat dan Produk Mie Berbasis Sayur dan Buah di Indonesia

Terdapat tren yang jelas dan terus meningkat dalam konsumsi makanan sehat di Indonesia, yang didorong oleh meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya gizi seimbang, pola hidup sehat, dan upaya mengurangi konsumsi bahan pangan yang tinggi lemak serta bahan tambahan sintetis. Ahli gizi merekomendasikan peningkatan konsumsi pangan nabati, termasuk sayuran dan buah-buahan, sebagai sumber vitamin, mineral, dan serat yang penting bagi kesehatan.Selain itu, berkembang pula tren pemanfaatan bahan pangan lokal dan konsep upcycled food, yaitu pengolahan bahan yang sebelumnya kurang dimanfaatkan menjadi produk pangan bernilai ekonomi dan gizi tinggi. Tren ini sejalan dengan pengembangan mie berbasis sayur dan buah lokal yang tidak hanya menawarkan nilai gizi lebih baik dibandingkan mie konvensional, tetapi juga mendukung diversifikasi pangan dan pemanfaatan sumber daya lokal.

Meskipun data khusus mengenai konsumsi mie sehat berbasis sayur dan buah masih terbatas, meningkatnya permintaan terhadap produk pangan sehat, organik, dan alami menunjukkan adanya peluang pasar yang menjanjikan. Penjualan berbagai produk sehat seperti sayuran organik, keripik sayur dan buah, serta makanan rendah gula mengalami peningkatan dalam beberapa tahun terakhir. Kondisi ini mengindikasikan bahwa konsumen semakin terbuka terhadap produk pangan inovatif yang menawarkan manfaat kesehatan.Dengan menggabungkan unsur kesehatan, pemanfaatan bahan baku lokal, serta potensi sertifikasi halal, produk mie berbasis sayur dan buah lokal memiliki peluang besar untuk memasuki segmen pasar yang terus berkembang. Keunggulan tersebut dapat menjadi nilai tambah bagi UMKM dalam menciptakan produk yang berbeda dari mie konvensional sehingga mampu menarik minat konsumen yang semakin peduli terhadap kesehatan dan kualitas pangan.

Tabel 2. Potensi Pasar dan Tren Konsumsi Mie Berbasis Sayur dan Buah Lokal di Indonesia

Kategori	Deskripsi
Tren Konsumsi Utama	Meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pola makan sehat, konsumsi pangan nabati, makanan tinggi serat, penggunaan bahan alami, serta pemanfaatan bahan pangan lokal.
Indikator Pasar Terkait	Peningkatan permintaan produk pangan sehat, makanan organik, produk berbasis

	sayur dan buah, serta meningkatnya perhatian terhadap keamanan dan sertifikasi halal produk pangan.
Segmen Pasar Potensial	Konsumen sadar kesehatan, keluarga dengan anak-anak yang kurang menyukai sayuran, pelaku gaya hidup sehat, pencari produk halal, dan masyarakat yang menyukai pangan inovatif.
Peluang Bisnis yang Muncul	Pengembangan UMKM berbasis pangan lokal, diversifikasi produk mie sehat, peningkatan nilai tambah hasil pertanian lokal, perluasan pemasaran melalui platform digital, serta peluang ekspor produk pangan olahan.

3.6 Potensi Pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)

Pelatihan inovasi mie berbasis sayur dan buah lokal bertujuan memberdayakan masyarakat untuk mengoptimalkan pemanfaatan hasil pertanian lokal yang tersedia di lingkungan sekitar. Bahan-bahan seperti bayam, wortel, labu kuning, ubi ungu, buah naga, dan berbagai komoditas lokal lainnya dapat diolah menjadi produk mie yang memiliki nilai gizi tinggi dan nilai ekonomi yang lebih besar.

Melalui pelatihan ini, peserta memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah bahan baku lokal menjadi produk mie yang inovatif, sehat, dan memiliki daya tarik pasar. Produk yang dihasilkan memiliki keunikan dari segi warna alami, kandungan nutrisi, serta cita rasa yang berbeda dibandingkan mie konvensional. Keunggulan tersebut dapat menjadi strategi bagi UMKM untuk meningkatkan daya saing dan memperluas pangsa pasar. Selain itu, dukungan pemerintah melalui berbagai program pemberdayaan masyarakat dan pengembangan UMKM memberikan peluang yang besar bagi peserta untuk mengembangkan usaha secara berkelanjutan. Kepemilikan sertifikasi halal dan izin usaha juga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen serta memperluas akses pasar, baik di tingkat lokal maupun nasional. Dengan demikian, pelatihan ini diharapkan mampu mendorong terciptanya usaha baru berbasis pangan lokal yang berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan masyarakat dan penguatan ekonomi komunitas.

3.7 Strategi Pemasaran dan Pengemasan Produk Mie Berbasis Sayur dan Buah Lokal

Strategi pemasaran dan pengemasan yang efektif merupakan faktor penting dalam keberhasilan pengembangan usaha mie berbasis sayur dan buah lokal. Produk yang berkualitas perlu didukung oleh kemasan yang menarik dan strategi pemasaran yang tepat agar mampu bersaing di pasar.Pengemasan Menarik dan Sesuai Standar. Kemasan produk harus memenuhi standar kebersihan, keamanan pangan, dan memiliki desain yang menarik secara visual. Penggunaan kemasan yang informatif dengan mencantumkan komposisi, nilai gizi, tanggal kedaluwarsa, serta identitas produk dapat meningkatkan kepercayaan konsumen. Selain itu, kemasan yang ekonomis dan ramah lingkungan dapat menjadi nilai tambah bagi produk mie berbasis sayur dan buah lokal.

Strategi Pemasaran yang Efektif. Pemasaran dapat dilakukan melalui kombinasi metode offline dan online. Pemasaran offline dilakukan melalui bazar, pameran UMKM, pasar tradisional, toko oleh-oleh, dan kerja sama dengan warung atau minimarket lokal. Sementara itu, pemasaran digital dapat memanfaatkan media sosial seperti Instagram, Facebook, TikTok, dan WhatsApp Business untuk memperluas jangkauan pasar serta meningkatkan interaksi dengan konsumen.Upaya Menarik Minat Konsumen. Berbagai strategi promosi dapat diterapkan, seperti pemberian diskon, paket bundling, sampel produk, program loyalitas pelanggan, serta penyelenggaraan kontes atau kampanye kreatif di media sosial. Konten yang menampilkan manfaat kesehatan, proses produksi, dan penggunaan bahan baku lokal dapat meningkatkan daya tarik produk di kalangan masyarakat.

Memahami Kebutuhan Pasar. Pelaku usaha perlu memahami tren konsumsi pangan sehat yang terus berkembang. Meningkatnya minat masyarakat terhadap makanan tinggi serat, produk alami, serta pangan berbasis sayuran dan buah-buahan menjadi peluang bagi pengembangan mie sehat. Selain itu, kebutuhan

konsumen dengan pola makan khusus, seperti vegetarian dan pelaku gaya hidup sehat, dapat menjadi target pasar potensial.Bagi UMKM yang baru berkembang, keterbatasan modal sering menjadi hambatan dalam kegiatan promosi. Oleh karena itu, pemasaran digital menjadi alternatif yang efektif karena memiliki biaya relatif rendah namun mampu menjangkau pasar yang lebih luas. Penguasaan keterampilan pemasaran digital perlu menjadi bagian penting dalam pelatihan agar peserta tidak hanya mampu memproduksi mie berbasis sayur dan buah lokal, tetapi juga mampu memasarkan produk secara mandiri dan berkelanjutan.

Hasil pelatihan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk mie yang bernilai tambah. Pendekatan partisipatif yang diterapkan selama pelatihan mendorong keterlibatan aktif peserta sehingga memperkuat pemahaman teoritis dan kemampuan praktik. Dari aspek ekonomi, inovasi mie berbasis sayur dan buah lokal membuka peluang diversifikasi usaha, meningkatkan nilai jual hasil pertanian lokal, serta berpotensi menambah pendapatan keluarga dan memperkuat perekonomian komunitas

4. KESIMPULAN

Pelatihan inovasi mie berbasis sayur dan buah lokal telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk yang sehat, bergizi, dan bernilai ekonomi. Kegiatan ini sejalan dengan meningkatnya tren konsumsi pangan sehat serta upaya diversifikasi produk pangan berbasis sumber daya lokal yang tersedia di masyarakat.Produk mie berbasis sayur dan buah yang dihasilkan memiliki potensi untuk mendukung peningkatan kualitas gizi masyarakat melalui pemanfaatan kandungan vitamin, mineral, dan serat yang terdapat pada sayuran dan buah-buahan. Selain memberikan manfaat kesehatan, produk ini juga berpeluang menjadi sumber pendapatan tambahan bagi masyarakat melalui pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) berbasis pangan lokal.

Melalui pelatihan ini, peserta memperoleh pemahaman mengenai teknik pengolahan pangan yang baik, prinsip higiene dan sanitasi pangan, pengemasan produk, serta strategi pemasaran, termasuk pemanfaatan media digital untuk memperluas jangkauan pasar. Peningkatan kemampuan tersebut diharapkan dapat mendukung keberlanjutan usaha dan meningkatkan daya saing produk di pasar. Secara keseluruhan, program pelatihan memberikan dampak positif terhadap peningkatan kapasitas masyarakat, penguatan ekonomi keluarga, pemanfaatan hasil pertanian lokal, serta pemberdayaan komunitas. Oleh karena itu, pelatihan inovasi mie berbasis sayur dan buah lokal memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai model pemberdayaan masyarakat yang berkelanjutan melalui pengembangan UMKM berbasis pangan lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulilah Syukur kepada Allah SWT atas diselengarakan kegiatan Pengabdian masyarakat di desa talang tangsi terimakasih kepada Bapak Kepala desa Talang Tangsi dan ibu – ibu PKK dalam Mengikuti program

DAFTAR PUSTAKA

[1] Allo, C. G., Djanggo, R. T. P. M., & Yulianti, N. L. P. N. (2025). Pemberdayaan sagu di Merauke: Inovasi mie sagu untuk diversifikasi produk pangan lokal. Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka, 4(1), 45–53.

[2] Badan Pangan Nasional. (2023). Diversifikasi pangan lokal untuk mendukung ketahanan pangan nasional. Jakarta: Badan Pangan Nasional.

[3] Badan Pusat Statistik. (2024). Statistik Indonesia 2024. Jakarta: BPS.Food and Agriculture Organization. (2022). The state of food security and nutrition in the world 2022. Rome: FAO.

[4] Hasanah, U., Rahmawati, D., & Prasetyo, A. (2023). Diversifikasi produk pangan berbasis sayuran sebagai upaya peningkatan nilai tambah hasil pertanian lokal. Jurnal Pangan dan Gizi, 18(2), 112–120.

[5] Istiyani, A., Atalarik, N., Magno, D. N. F., Budiningsih, F. I., Wulan, D. R., & Milatushofi. (2025). Optimalisasi media sosial sebagai strategi pemasaran digital UMKM melalui pemanfaatan TikTok dan Instagram. Budimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 7(2), 1–10.

[6] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). Pedoman gizi seimbang. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

[7] Khalifah, I., Marwanti, S., & Riptanti, E. W. (2024). Analisis strategi pengembangan usaha berbasis pangan lokal pada UMKM. Mahatani: Jurnal Agribisnis, 7(1), 1–15.

[8] Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). Marketing management (15th ed.). Pearson Education.

[9] Maula, L. R., Parikesit, S. L., Abadiyah, S., & Maulida, N. A. (2022). Peningkatan pemanfaatan hasil pertanian melalui produk mie selada. Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat, 3(3), 245–252.

[10] Mokhamad, E., & Ashari, D. R. W. (2025). Transformasi kapasitas pemasaran digital UMKM makanan ringan melalui workshop partisipatif di kawasan semi-perkotaan. JANITA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 5(1), 15–24.

[11] Notoatmodjo, S. (2018). Promosi kesehatan dan perilaku kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta.

[12] Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT).

[13] Rangkuti, F. (2018). Analisis SWOT: Teknik membedah kasus bisnis. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

[14] Sari, N., Kamila, A. C., Rahmawati, N., & Sapridawati, Y. (2025). Optimalisasi pemasaran digital UMKM frozen food melalui program pengabdian kepada masyarakat. Mandala Bakti: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, 2(2), 55–63.

[15] Sugiyono. (2023). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.

[16] Suryana. (2019). Kewirausahaan: Kiat dan proses menuju sukses. Jakarta: Salemba Empat.

[17] Susilowati, E., Masykuri, M., & Ulfa, M. (2022). Pendampingan produksi mie sayuran kekinian sebagai upaya meningkatkan penghasilan UMKM makanan di Karanganyar, Jawa Tengah. Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia, 2(3), 1091–1098.

[18] Uli, J. R., Mustafa, P. S., Pradana, A. E., & Mulyani, S. (2025). Strategi pemasaran digital dan fisik terhadap UMKM desa dalam meningkatkan daya saing produk. Jurnal Gembira: Pengabdian Kepada Masyarakat, 4(2), 88–97.

[19] United Nations Development Programme. (2021). Local economic development and community empowerment. New York: UNDP.

[20] World Health Organization. (2023). Healthy diet. Geneva: WHO.

[21] Yuliarti, N. (2020). Pangan fungsional untuk kesehatan. Yogyakarta: Andi.

[22] Yusuf, M., & Daris, L. (2019). Analisis data penelitian: Teori dan aplikasi. Bogor: IPB Press.

[23] Zidane, M. A., Zakaria, M. I., Maharani, R. S., Azzahra, R. N. A., Azzara, N. A., Nurrizki, H., Rahayu, S. P., & Purnaba, I. G. P. (2025). Pemberdayaan ekonomi lokal melalui diversifikasi produk pangan dan UMKM digital. Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat, 8(1), 134–147.