



Upscaling dan Diversifikasi Nilai Tambah Produk Unggulan Kelompok Wanita Tani Tunas Mulia

Ulfah Nurdiani¹, Fitri Amalinda Harahap², Ali Maksum³ & Wahyu Adhi Saputro⁴

^{1,3,4} Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman

² Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Jenderal Soedirman

E-mail: ulfah.nurdiani@unsoed.ac.id

RIWAYAT ARTIKEL

Received : 2025-09-19

Revised : 2025-09-28

Accepted : 2025-09-30

KEYWORDS

Diversification

Products

Upscaling

Tunas Mulia Farmers Group

KATA KUNCI

Diversifikasi

Produk

Upscalling

KWT Tunas Mulia

ABSTRACT

Empowering women's farmer groups (KWT) is crucial for community development. One such growing KWT is the Tunas Mulia Women's Group (KWT) in Tambaksogra Village, Sumbang District, Banyumas Regency, which has a melon and pakcoy (vegetable) cultivation program. The availability of melons and pakcoy at KWT Tunas Mulia is quite high at certain times, resulting in low prices and some unsold surpluses. KWT Tunas Mulia still lacks understanding of product processing. This community service activity aims to upscale and diversify the added value of KWT Tunas Mulia's products. The community service method uses service learning, starting with education and counseling and ending with practical processing of melon products into ice cream and pakcoy into vegetable chips. The partners in this community service activity are all 15 members of KWT Tunas Mulia. This community service activity was carried out in August 2025. Based on the results of the community service activity, there was a transfer of knowledge understanding regarding the importance of product processing by KWT Tunas Mulia as well as the success of direct practice in processing melon and pakcoy harvested by KWT Tunas Mulia into ice cream and pakcoy vegetable chips optimally. The results of the evaluation questionnaire that measured the success of this community service had a percentage of 80%, so it can be concluded that this community service program is running well.

ABSTRAK

Pemberdayaan kelompok wanita tani (KWT) penting dilakukan dalam rangka pembangunan masyarakat. Salah satu KWT yang sedang berkembang adalah KWT Tunas Mulia yang ada di Desa Tambaksogra, Kecamatan Sumbang, Kabupaten Banyumas yang memiliki program budidaya melon dan sayuran berupa pakcoy. Periode ketersediaan melon dan pakcoy di KWT Tunas Mulia pada waktu tertentu cukup banyak sehingga menyebabkan harga menjadi murah dan beberapa sisa tidak laku. Pemahaman pengolahan produk masih belum dilakukan oleh KWT Tunas Mulia. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk upscaling dan diversifikasi nilai tambah produk dari KWT Tunas Mulia. Metode kegiatan pengabdian ini dengan service learning dimulai dengan edukasi dan penyuluhan dan diakhiri dengan praktik pengolahan produk melon menjadi es krim dan pakcoy menjadi keripik sayur. Mitra kegiatan pengabdian ini adalah seluruh anggota KWT Tunas Mulia sebanyak 15 orang. Kegiatan pengabdian ini dilakukan pada Bulan Agustus 2025. Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian terjadi *transfer knowledge* pemahaman mengenai pentingnya pengolahan produk oleh KWT Tunas Mulia serta keberhasilan praktik langsung dalam mengolah melon dan pakcoy hasil panen KWT Tunas Mulia menjadi es krim dan keripik sayur pakcoy secara optimal. Hasil kuesioner evaluasi yang mengukur

keberhasilan pengabdian ini memiliki persentase sebesar 80% dengan begitu dapat disimpulkan bahwa program kegiatan pengabdian ini berjalan dengan baik.

1. Pendahuluan

Peran dan kontribusi nyata perempuan merupakan indikator berkembangnya suatu wilayah (Handayani dkk, 2019). Hal ini dikarenakan kesamaan dalam pelibatan seluruh elemen masyarakat yang ada pada suatu daerah (Maulana, 2019). Pemberdayaan kelompok perempuan juga menjadi kunci utama dalam menggerakkan desa. Upaya optimalisasi peran perempuan juga bisa dilakukan pada kelompok wanita tani yang menjadi binaan pemerintah desa maupun dinas pertanian setempat (Prasetya dkk, 2015).

Langkah konkrit dalam melakukan pemberdayaan masyarakat dapat dilakukan dengan mengakomodir berbagai macam kegiatan yang mampu menunjang kerekatan individu dalam kelompok sehingga setiap individu dapat meningkatkan keterampilannya (Pribadi et al., 2021). Pentingnya kegiatan pemberdayaan masyarakat juga sebagai upaya peningkatan kesejahteraan masyarakat dalam waktu yang panjang sehingga tercipta keadilan sosial. Pemberdayaan pada kelompok wanita tani juga ditujukan untuk menunjang keterampilan setiap anggota seperti dalam hal produksi hingga pemasaran produk yang telah dihasilkan oleh kelompok (Afifah, 2021).

Organisasi perempuan seperti kelompok wanita tani (KWT) adalah wadah yang baik bagi perempuan untuk membuka peluang eksplorasi kemampuan serta berkontribusi pada pengembangan sektor pertanian yang ada di desa (Ardiyami dan Dibyorini, 2021). Hadirnya kelompok wanita tani juga merupakan wujud apresiasi bagi perempuan untuk memberikan sumbangsih di bidang pertanian. Perempuan yang ada di pedesaan dalam jumlah tertentu harus dioptimalisasikan melalui wadah pemberdayaan sehingga mampu memberikan kesempatan dan kegiatan aktif bagi perempuan dalam menyalurkan kemampuan untuk mengolah lahan pertanian secara benar dan berkelanjutan (Sembiring dkk, 2020).

Pengembangan sebuah produk melalui inovasi dapat membuka potensi produk baru yang memiliki tingkat daya saing pada pasar. Tentunya inovasi produk harus disesuaikan dengan kebutuhan dan keinginan konsumen (Sarbullah dan Novandalina, 2021). Penambahan kemasan yang menarik juga akan menguatkan produk baru yang mewakili keanekaragaman yang terbentuk. Potensi ini juga harus didukung dengan keterampilan dan kapasitas

sumber daya manusia dalam melakukan pengolahan. Hal ini bisa dilakukan oleh kelompok wanita tani melalui berbagai macam cara seperti pelatihan, pendidikan dan pendampingan secara berlanjut (Chandra dkk, 2024). Pemberdayaan wanita tani secara menyeluruh melalui inovasi pengolahan makanan juga harus disertai dengan pemasaran yang baik untuk mendorong pertumbuhan ekonomi yang inklusif. Program pengolahan makanan dari bahan baku yang berlimpah akan membentuk ekosistem ekonomi jangka panjang serta memberikan efek kualitas hidup masyarakat desa secara menyeluruh (Pertiwi dkk, 2024).

Salah satu kelompok wanita tani yang tercatat di Kabupaten Banyumas dan telah memiliki berbagai macam kegiatan produksi adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) Tunas Mulia Desa Tambaksogra Kecamatan Sumbang yang berdiri tahun 2015. Kelompok ini terdiri dari 21 anggota yang merupakan ibu rumah tangga yang berkomitmen untuk membantu penyediaan pangan keluarga melalui kegiatan program utama adalah budidaya, pemasaran sayuran dan buah melon. Analisis situasi permasalahan setelah tim pengabdian melakukan wawancara mendalam dengan ketua dan pengurus KWT bahwa kelompok ini mendapat bantuan program P2L sehingga saat ini menjalankan program utama adalah budidaya melon dan sayuran pakcoy. Pada saat tertentu terjadi panen yang melimpah sehingga anggota KWT cukup kerepotan untuk menjual dan kondisinya tidak mengetahui pengolahan produk melon dan sayuran menjadi bentuk lainnya yang lebih mudah untuk dijual. Oleh karena itu kegiatan pengabdian ini memberikan pendampingan dan pelatihan pengolahan produk melon menjadi es krim dan keripik pakcoy.

2. Tinjauan Literatur

Upscaling dalam inovasi sebuah produk olahan juga berpotensi memunculkan produk unggulan yang akan menembus berbagai macam pasar bahkan hingga pasar internasional. Tentunya produk juga harus didampingi dengan kemasan yang baik dan strategi pemasaran yang tepat sasaran. Upscaling produk juga dapat menjadi ciri khas atau ikon produk sehingga mewakili keanekaragaman pangan yang dimiliki oleh wilayah tersebut. Potensi peningkatan produk juga dilakukan melalui inovasi pengolahan makanan untuk mendorong pertumbuhan ekonomi lokal khususnya dengan cara pemberdayaan wanita tani secara inklusif dan berkelanjutan. Program

upscaling produk yang dimiliki oleh kelompok wanita tani juga akan berdampak tidak hanya pada sisi ekonomi saja namun juga pada ranah sosial budaya. Jangka panjang upscaling produk akan memberikan ekosistem ekonomi yang berdaya saing sehingga akan berdampak pada perbaikan kualitas hidup masyarakat desa khususnya kelompok wanita tani (Setiawan dan Luviantika, 2025).

Diversifikasi pengolahan pangan menjadi langkah strategis yang bisa dilakukan untuk meningkatkan daya saing, guna maupun mutu sebuah produk olahan. Produk-produk yang dapat terdiversifikasi menjadi bentuk lain yang masih digemari sesuai selera konsumen secara tidak langsung juga akan mendorong pengelolaan bahan menjadi lebih efisien dan membuka kesempatan mendapatkan tambahan pendapatan. Produk pangan yang terdiversifikasi juga memiliki nilai tambah dan mampu memperpanjang masa kadaluarsa atau penggunaannya. Tentunya diversifikasi produk juga harus melihat ketersediaan bahan baku produk serta melihat permasalahan seperti produksi panen yang berlimpah. Diversifikasi produk yang dilakukan jika bisa dilakukan secara sederhana dan dapat diadopsi oleh masyarakat lebih banyak akan semakin baik (Setyaningrum & Septiani, 2021).

Pakcoy merupakan komoditas sayuran yang sering dibudidayakan oleh kelompok wanita tani. Pemilihan sayuran pakcoy selain mudah untuk dibudidayakan juga mengandung banyak senyawa yang baik bagi tubuh seperti vitamin C, E folat, selenium dan beta-karoten. Sayuran pak coy juga memiliki senyawa yang berfungsi sebagai antioksidan kuat.

Pengolahan produk pakcoy ketika panen melimpah diperlukan sebagai langkah produk inovatif untuk mengoptimalkan potensi lokal. Pengolahan pakcoy salah satunya dapat dibuat menjadi keripik sayur pakcoy. Hal ini dikarenakan kebanyakan masyarakat di Indonesia menyukai cemilan sehingga pemilihan keripik menjadi produk inovatif yang tepat dalam mengolah sayuran khususnya pakcoy (Pitriyana dkk, 2022). Es krim merupakan makanan yang disukai oleh masyarakat tropis khususnya anak-anak. Langkah pengolahan berbagai macam produk menjadi es krim adalah wujud pengolahan pangan yang baik. Salah satunya produk es krim dapat menggunakan bahan dasar melon (hikrawati, 2024).

3. Metode

Mitra kegiatan pengabdian ini adalah seluruh anggota KWT Tunas Mulia sebanyak 15 orang.

Kegiatan pengabdian ini dilakukan pada Bulan Agustus 2025. Pengabdian kepada masyarakat kali ini dilakukan dengan metode ataupun cara penyuluhan dan edukasi kemudian berlanjut dengan melakukan praktik pengolahan secara langsung produk yang dibudidayakan KWT Tunas Mulia yaitu es krim melon dan keripik sayur pakcoy. Peserta pada kegiatan pengabdian ini adalah seluruh anggota KWT Tunas Mulia yang berada di Desa Tambaksogra, Kecamatan Sumbang, Kabupaten Banyumas. Kegiatan dimulai dengan tim pengabdian mengadakan survey pendahuluan untuk menggali permasalahan yang ditemui pada KWT Tunas Mulia. Permasalahan yang ditemukan adalah ketika masa panen melimpah khususnya melon dan pakcoy yang notabenehnya adalah dua komoditas utama di KWT Tunas Mulia maka tidak dilakukan pengolahan produk. Hal ini dikarenakan anggota KWT Tunas Mulia masih belum memiliki kemampuan dan keterampilan dalam mengolah produk secara baik dan benar. Kegiatan dilanjutkan dengan memberikan solusi dengan edukasi maupun penyuluhan mengenai upscaling dan diversifikasi produk berbahan dasar melon dan pakcoy. Kegiatan diteruskan dengan praktik pembuatan es krim melon dan keripik pakcoy. Kegiatan pengabdian ini juga berjalan dua arah sehingga tanya jawab dan diskusi selalu ada pada setiap kegiatan yang dilakukan.

4. Hasil

Kegiatan pengabdian ini dimulai dengan memberikan edukasi mengenai pentingnya pengolahan produk. Inovasi produk dilakukan dengan tujuan untuk menguatkan nilai tambah produk ketika ketersediaan produk berlimpah. Poin penting inilah yang sudah bisa dipahami oleh KWT Tunas Mulia selaku mitra kegiatan pengabdian kepada masyarakat. KWT Tunas Mulia membudidayakan melon sebagai program kerja unggulan sehingga pada waktu-waktu tertentu ketika panen melimpah anggota KWT kesulitan untuk melakukan penjualan produk segar. Oleh karena itu penting agar setiap anggota KWT bisa memiliki keterampilan dalam mengolah melon menjadi es krim. Pengolahan produk segar melon menjadi es krim dikarenakan alasan bahwa jajanan es krim yang terbuat dari sari buah yang dibekukan dengan susu, gula dan santan disukai oleh sebagian besar masyarakat karena memiliki cita rasa tersendiri. Es krim memiliki rasa yang segar, tekstur padat keras serta memberikan rasa manis di lidah. Es krim merupakan produk makanan modern berbahan dasar susu, gula, santan, SP sebagai pengembang, dan

bahan lain. Umumnya disajikan dalam cone/cup dan memiliki tekstur lembut dan creamy.

Gambar 1. Persiapan Bahan Baku Pembuatan Es Krim Melon



Kegiatan pengabdian dimulai dengan mempersiapkan alat yang dibutuhkan dalam membuat es krim berbahan dasar melon yaitu blender, hand mixer, pengukusan, panci, baskom dan spatula. Sementara itu bahan-bahan yang diperlukan adalah melon dengan bobot 300gram atau kurang lebih setengah buah utuh, susu full cream sebanyak 400 ml, santan sebanyak kurang lebih 65 ml, susu kental manis 2 sachet, tepung meizena, 2 sendok gula, cmc, pewarna perisa melon, SP dan seperempat sendok garam. Proses pembuatan es krim berbahan dasar melon dimulai dengan mencampurkan CMC dengan gula pasir kemudian larutkan dalam 100 ml susu full cream. Tunggu selama 30 menit sambil menyiapkan melon. Langkah kedua diikuti dengan mengupas dan memotong melon lalu rendam 10 menit dalam air garam untuk mengeluarkan rasa manis melon. Setelahnya bilas melon dengan air bersih. Langkah ketiga adalah mengukus melon selama 3 menit untuk menginaktivasi enzim penyebab rasa pahit pada melon. Langkah keempat menghaluskan melon dengan blender hingga menjadi puree melon. Langkah kelima dilakukan dengan mencampurkan susu full cream, santan, SKM, larutan cmc dengan gula pasir, dan maizena yg telah dilarutkan ke dalam panci. Panaskan adonan dalam panci dengan api cenderung kecil. Tambahkan garam, perisa dan pewarna secukupnya. Apabila adonan dirasa sudah mengental, matikan kompor dan dinginkan adonan. Setelah adonan dingin, tambahkan puree melon. Bagi adonan menjadi dua untuk pembuatan es potong dan es krim serut. Adonan es potong, dapat langsung dimasukkan ke dalam kemasan plastik dan bekukan sedangkan adonan es krim, bekukan dalam toples lalu mixer adonan yang telah beku dengan menambahkan SP dan bekukan kembali.

Gambar 2. Praktik Pengolahan Es Krim melon



Berdasarkan kegiatan pengabdian yang telah dilakukan semua anggota KWT Tunas Mulia telah melakukan praktik pengolahan es krim berbahan dasar melon dengan baik. Setiap anggota juga mencatat ketika melakukan pengolahan sehingga kemudian hari dapat melakukan praktik secara mandiri tanpa terlupa tahapan-tahapan yang telah dilakukan. Kegiatan pengabdian juga dilakukan dengan tanya jawab secara informal dalam kegiatan praktik agar berjalannya kegiatan pengabdian tidak kaku.

Upscaling dan diversifikasi produk diperlukan untuk menyiasati berbagai macam hal seperti ketersediaan stok yang melimpah sehingga menyebabkan harga jual produk segar menjadi menurun. Adanya inovasi pengolahan produk juga selaras dengan terjadinya peningkatan nilai ekonomis sebuah produk. Pengolahan produk menjadi bentuk atau jenis lain seperti keripik faktanya dapat memperpanjang masa simpan selain itu produk keripik sayur juga memiliki peluang perluasan segmentasi pasar kepada anak-anak sebagai langkah upaya memperkenalkan produk olahan sayuran.

Gambar 3. Persiapan Alat dan Bahan Pembuatan Keripik Pakcoy



Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dimulai dengan menyiapkan alat dan bahan dalam membuat keripik pakcoy yang akan dilakukan oleh KWT Tunas Mulia. Bahan-bahan yang diperlukan dalam mengolah pakcoy menjadi keripik sayur adalah pakcoy kurang lebih 5 bonggol, tepung beras sebanyak 250 gram, tepung tapioka sebanyak 2 sendok makan, telur 1 butir, bawah putih sebanyak 2 siung, daun jeruk kurang lebih 5 lembar, pala

seperempat butir, garam dengan takaran secukupnya, ketumbar setengah sendok teh, kaldu penyedap, santan 300 ml, kemiri satu buah dan minyak goreng.

Gambar 4. Praktik Pengolahan Keripik Pakcoy



Langkah-langkah dalam pembuatan keripik sayuran pakcoy dimulai dengan membersihkan bahan baku berupa pakcoy kemudian dipotong daunnya lalu tiriskan. Langkah kedua yang harus dilakukan oleh ibu KWT Tunas mulia adalah menghaluskan bawang putih, pala, ketumbar, kemiri serta garam. Langkah lanjutan diikuti dengan memasukkan telur ke dalam sebuah wadah lalu dikocok. Langkah keempat dilakukan dengan menambahkan bumbu halus, santan, dan penyedap kemudian dilakukan pengadukan. Langkah kelima dilakukan dengan mencampurkan tepung beras dengan tapioka lalu diaduk hingga merata. Penambahan irisan daun jeruk juga dilakukan dengan harapannya memberikan bau yang lebih harum. Langkah lanjutan dilakukan dengan mencelupkan daun pakcoy ke dalam tepung adonan. Langkah terakhir adalah goreng dengan minyak pada keadaan panas hingga kering dan renyah kemudian diikuti dengan langkah meniriskan. Lakukan pengemasan pada saat produk dalam keadaan tidak terlalu panas atau sudah dingin.

Praktik pengolahan keripik sayuran pakcoy dan es krim melon telah dapat dilakukan oleh seluruh anggota KWT Tunas Mulia yang hadir pada saat kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Pengolahan ini diharapkan mampu menjadi langkah strategi tambahan ketika produk melon dan pakcoy hasil dari budidaya yang dilakukan mendapati harga yang murah atau ketika stok sedang berlimpah. Tentunya kegiatan pengabdian ini harapannya bahwa anggota KWT Tunas Mulia terus mempraktekkan secara berlanjut sehingga proses pendampingan juga akan senantiasa dilakukan oleh tim pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

5. Diskusi

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat tidak hanya terhenti dalam proses

praktik pengolahannya saja. Edukasi menjadi bagian penting untuk memberikan pemahaman terlebih dahulu kepada setiap anggota KWT Tunas Mulia. Transfer knowledge mengenai unsur-unsur yang terkandung dalam produk yang akan diolah seperti es krim berbahan dasar melon dan keripik sayur harus dimengerti terlebih dahulu oleh setiap anggota KWT Tunas Mulia.

Melon memiliki kandungan air tinggi sekitar 89-95%, sehingga baik untuk hidrasi tubuh. Melon kaya akan vitamin C yang berfungsi sebagai antioksidan dan meningkatkan daya tahan tubuh. Kandungan vitamin A (beta-karoten) pada melon bermanfaat bagi kesehatan mata dan kulit. Melon juga mengandung mineral penting seperti kalium, magnesium, dan fosfor yang mendukung fungsi tubuh. Serat pangan dalam melon berperan dalam menjaga kesehatan sistem pencernaan (Septiyani dan Daningsih, 2016). Indikator-indikator atau item-item ini juga harus bisa dipahami oleh anggota KWT Tunas Mulia sebagai bahan dasar untuk menjawab pertanyaan mengapa harus melon yang dibudidayakan dan dilakukan pengolahan dengan bentuk produk selain buah segar.

Pakcoy dipilih karena memberikan banyak manfaat bagi tubuh. Tanaman ini mengandung banyak senyawa seperti vitamin A, C dan K yang cukup kaya kandungan. Selain itu pakcoy juga mengandung kalsium, kalium dan magnesium. Terlebih lagi pakcoy juga merupakan tanaman sayuran dengan sumber serat yang baik. Pakcoy nyatanya juga dipergunakan sebagai antioksidan alami untuk kesehatan tubuh guna mendukung pencernaan, kesehatan tulang dan daya tahan tubuh (Riansyah dkk, 2022). Hal inilah yang harus ditanamkan terlebih dahulu di benak setiap anggota KWT Tunas Mulia sehingga ketika memasarkan produk nantinya dapat dijadikan sebagai branding manfaat yang kuat terhadap produk olahan yang akan dibuat kemudian dijual.

Praktik pengolahan produk olahan seperti es krim melon dan keripik sayur sudah bisa dilakukan dengan baik oleh seluruh anggota KWT Tunas Mulia. Alat dan bahan dasar yang digunakan juga sudah dimengerti oleh mitra kegiatan. Pendampingan juga selalu diupayakan agar KWT Tunas Mulia tetap bisa memproduksi kedua produk yang telah diajarkan pada kegiatan pengabdian. Tentunya masih banyak hal yang bisa dilakukan dengan produk yang telah dihasilkan selain memproduksinya secara massif. Hal yang bisa dilakukan adalah penggunaan kemasan yang baik terutama dengan zipper berbasis standing pouch. Penambahan label hingga merk produk juga penting dilakukan sebagai

langkah branding produk. Selain itu KWT Tunas Mulia juga perlu menjaga produk dalam kondisi gelap dan kedap udara agar produk tetap renyah. Penggunaan desain kemasan yang baik juga diperlukan agar menarik lebih banyak minat pembeli.

Inovasi es krim melon dan keripik daun pakcoy nyatanya membantu meningkatkan nilai tambah hasil panen yang dimiliki oleh KWT Tunas Mulia. Produk ini juga bisa memperpanjang umur simpan melon dan sayuran pakcoy. Kedua produk yang telah dihasilkan oleh KWT Tunas Mulia juga memiliki potensi untuk perluasan pangsa pasar kepada anak-anak dengan melakukan edukasi gizi kepada anak-anak dengan cara yang menyenangkan terlebih dahulu. Hasil kuesioner evaluasi yang mengukur keberhasilan pengabdian ini memiliki persentase sebesar 80% dengan begitu dapat disimpulkan bahwa program kegiatan pengabdian ini berjalan dengan baik

6. Kesimpulan

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan menyatakan bahwa KWT Tunas mulai sudah bisa melakukan praktik pengolahan produk berbahan dasar melon dan pakcoy. Produk yang dihasilkan adalah es krim melon dan keripik sayuran pakcoy yang siap jual. Selain itu penambahan pemahaman juga terjadi dengan memberikan transfer knowledge kepada peserta kegiatan pengabdian bahwa pentingnya mengolah produk ketika harga sedang turun atau ketika stok sedang melimpah seperti yang dialami oleh anggota KWT Tunas Mulai secara langsung. Tentunya kegiatan pengabdian ini akan berlanjut dengan berbagai macam kegiatan pendukung untuk kemajuan KWT Tunas Mulia.

7. Persembahan

Penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang turut serta dalam membantu berjalannya kegiatan pengabdian ini terutama pada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat di bawah naungan Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi (Kemdiktisaintek) yang telah memfasilitasi pendanaan pemberdayaan kemitraan masyarakat dengan nomor kontrak 10.115/UN23.34/PM.01/VI/2025. Tak lupa penulis juga mengucapkan banyak terimakasih kepada LPPM Unsoed yang telah memberikan izin kegiatan pengabdian. Ucapan terimakasih juga diberikan kepada KWT Tunas Mulia yang bersedia menjadi mitra kegiatan pengabdian.

8. Referensi

- Afifah, S. N., & Ilyas. (2021). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Asri. *Journal of Nonformal Education and Community Empowerment*, 5(1), 54–70.
- Ardiyami, F. D., & Dibyorini, M. C. (2021). Pemberdayaan perempuan melalui Kelompok Wanita Tani (KWT) “Asri” Kalurahan Bendung Kapanewon Semin Kabupaten Gunung Kidul. *Sosio Progresif*, 1(1), 1–12.
- Chandra, M. A., Marliadi, R., Setia, L., & Wahyudi, W. (2024). Pemberdayaan kelompok wanita tani dengan diversifikasi produk olahan popcorn jagung manis. *Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 273–280.
- Handayani, W. A., Tedjaningsih, T., & Rofatin, B. (2019). Peran kelompok tani dalam meningkatkan produktivitas usahatani padi. *Jurnal Agristan*, 1(2), 80–88.
- Hikrawati, H. (2024). Inovasi es kul kul aneka buah sebagai cemilan sehat untuk anak usia dini. *Alamtana: Jurnal Pengabdian Masyarakat UNW Mataram*, 5(1), 74–79.
- Maulana, K. (2019). Peran kelompok tani terhadap kondisi perekonomian petani. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(2), 67–71.
- Pertiwi, M. G. P., Zainuri, Z., Rahayu, N., Anggraini, I. M. D., Nofrida, R., Utama, Q. D., ... & Ruhaeni, R. (2024). Pelatihan inovasi produk pangan berbasis kopi di Desa Pakuan, Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Pemberdayaan, Inovasi dan Perubahan*, 4(6).
- Pitriyana, S., Rahim, A., Habibi, F., Arista, S., Endianah, T., Tutriani, N., ... & Witri, W. (2022). Pemberdayaan masyarakat melalui produk inovatif pengelolaan keripik berbahan baku sayur pakcoy di Desa Pangek. *Martabe: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(5), 1616–1623.
- Prasetya, P., Hasanuddin, T., & Viantimala, B. (2015). Peranan kelompok tani dalam peningkatan pendapatan petani kopi di Kelurahan Tugusari Kecamatan Sumberjaya Kabupaten Lampung Barat. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 3(3), 301–307.
- Pribadi, P. T., Setiawan, I., & Isyanto, A. Y. (2021). The role of women farmers group in community economic empowerment. *Agroinfo Galuh*, 8(2).
- Riansyah, K., Amelia, K. I., Dari, A. I., Puspiana, A. R., Negara, B. T., & Zain, M. I. (2022). Gerakan penanaman pakcoy dan sawi sebagai alternatif pemanfaatan pekarangan masyarakat Desa

- Surabaya Utara. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(2), 256–260.
- Sarbullah, S., & Novandalina, A. (2022). PKM diversifikasi produk keripik sebagai strategi kompetitif pada usaha keripik skala mikro Desa Lerep. *Journal of Social Work and Empowerment*, 1(2), 1–8.
- Sembiring, A. C., Sitanggang, D., & Sinuhaji, N. P. (2020). Pemberdayaan petani kopi Karo melalui pengolahan pasca panen. *Jurnal Mitra Prima*, 2(1), 74–79.
- Septiyani, T., & Daningsih, E. (2016). Kelayakan poster kandungan gizi melon pada sub materi zat makanan. *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Khatulistiwa (JPPK)*, 5(11).
- Setiawan, I., & Luviantika, I. (2025). Pemberdayaan kewirausahaan kelompok wanita tani (KWT) dalam pengembangan inovasi produk makanan (Desa Cipedes, Kecamatan Ciniru, Kabupaten Kuningan). *Jurnal Pengabdian Nasional (JPN) Indonesia*, 6(1), 85–94.
- Setyaningrum, D., & Septiani, I. Y. (2021). Peningkatan kreativitas masyarakat melalui pengolahan jagung di Desa Kumpulrejo Kecamatan Parengan Kabupaten Tuban. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 74–78. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v4i1.31211>



© 2025 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution Share Alike (CC BY SA) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>).