ISSN 2776-5636 (Online)
Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat 6(4), 2026, 473-482
https://e-journal.uniflor.ac.id/index.php/abdika/article/view/9063
DOI: https://doi.org/10.37478/abdika.v6i4.9063

Hilirisasi Produk Kulit Ubi dan Tomat Sebagai Upaya Peningkatan Produktivitas KWT Mawar

M. Andi Chandra*, Azmi Yunarti, Eka Rusliana, Abdurrahman Sidiq, Yandi Suharsono, Akhmad Yanie
Universitas Borneo Lestari, Banjarbaru, Indonesia
*Corresponding Author: Andychandraa1@gmail.com

Info Artikel Diterima: 20/10/2026 Direvisi: 05/11/2026 Disetujui: 10/11/2026

Abstract. *The utilization of local raw materials, such as sweet potatoes and tomatoes, at the Mawar Women Farmers Group remains suboptimal, despite the high anthocyanin content in sweet potato peels and the presence of lycopene and vitamin C in tomatoes, which provide potential health benefits. This community service activity aimed to improve the partners' knowledge, skills, and economic independence through the downstream diversification of sweet potato peels and dried tomatoes into standardized and hygienic herbal tea bags, purple sweet potato chips, and jam. The implementation method consisted of three stages: preparation, implementation, which included nutrition literacy education, training in the five-step production of herbal tea bags, application of standard operating procedures, and digital branding, and evaluation. Program success was analyzed by comparing participants' pre-test and post-test scores, conducting observational assessments of production and packaging skills, and evaluating the achievement of performance indicators. The results showed a 28% increase in the partners' understanding of nutrition and health. The partners successfully produced three products independently, implemented one standard operating procedure for hygienic production, and mastered the use of three digital marketing channels, including social media, business location registration, and online stores. Thus, this downstream processing initiative successfully transformed underutilized local raw materials into value-added products while strengthening the skills and market readiness of the Mawar Women Farmers Group.*

Keywords: *Food downstreaming, Sweet potato peels, Herbal tea bags, Dried tomatoes, Purple sweet potato chips, Purple sweet potato jam, Women farmers.*

Abstrak. Pemanfaatan bahan baku lokal seperti ubi jalar dan buah tomat di Kelompok Wanita Tani Mawar belum optimal, padahal bagian kulit ubi jalar kaya akan antosianin dan buah tomat mengandung likopen serta vitamin C yang bermanfaat bagi kesehatan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemandirian ekonomi mitra melalui diversifikasi hilirisasi kulit ubi jalar dan tomat kering menjadi produk minuman kesehatan teh celup herbal, keripik ubi ungu, dan selai yang terstandar dan higienis. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi tiga tahapan, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan yang diisi dengan edukasi literasi gizi, pelatihan lima langkah produksi teh celup herbal, penerapan standar operasional prosedur, serta digital branding, dan tahap evaluasi. Teknik analisis keberhasilan program dilakukan melalui perbandingan nilai *pre-test* dan *post-test* peserta, pengamatan observasional terhadap keterampilan produksi dan pengemasan, serta penilaian ketercapaian indikator kinerja. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman gizi dan kesehatan mitra sebesar dua puluh delapan persen. Mitra berhasil memproduksi tiga produk secara mandiri, menerapkan satu standar operasional prosedur produksi higienis, serta menguasai penggunaan tiga saluran pemasaran digital yang mencakup media sosial, pendaftaran lokasi usaha, dan toko daring. Dengan demikian, hilirisasi ini berhasil mengolah potensi bahan lokal yang belum terpakai menjadi produk bernilai tambah sekaligus memperkuat keterampilan dan kesiapan pasar Kelompok Wanita Tani Mawar.

Kata Kunci: Hilirisasi Pangan, Kulit Ubi Jalar, Teh Celup Herbal, Tomat Kering, keripik ubi ungu, selai ubi ungu, Wanita Tani.

How to Cite: Chandra, M. A., Yunarti, A., Rusliana, E., Sidiq, A., Suharsono, Y., & Yanie, A. (2026). Hilirisasi Produk Kulit Ubi Dan Tomat Sebagai Upaya Peningkatan Produktivitas KWT Mawar. *Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(4), 473-482. https://doi.org/10.37478/abdika.v6i4.9063

Copyright (c) 2026 M. Andi Chandra, Azmi Yunarti, Eka Rusliana, Abdurrahman Sidiq, Yandi Suharsono, Akhmad Yanie. This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

Pendahuluan

Pemanfaatan bahan alam sebagai sumber bioaktif semakin berkembang seiring meningkatnya kesadaran terhadap pola hidup sehat dan pencegahan penyakit. Beriringan dengan tren konsumsi menuju *preveintive functional food* dalam pemilihan pangan, tidak hanya bertujuan untuk memenuhi nutrisi harian namun juga diharapkan memiliki manfaat biologis bagi kesehatan (Kardina, 2026). Kondisi tersebut sangat mendukung dan meimbuka peluang pengolahan bahan alam lokal yang memiliki nilai tambah, baik dari segi aspek ekonomi maupun kesehatan serta menyediakan ruang produktif bagi warga

setempat (Susanto *et al.*, 2023).

Kelompok Wanita Tani (KWT) Mawar memiliki potensi bahan baku lokal berupa ubi jalar dan tomat yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal sebagai produk bernilai tambah. Kulit ubi jalar kaya akan senyawa antosianin yang membuat warna ungu pada ubi (Efriani *et al.*, 2026). Serta tomat yang mengandung likopen dan vitamin C sebagai antioksidan alami, antikanker, dan menjaga daya tahan tubuh (Faradiba *et al.*, 2024).

Kandungan vitamin C pada buah tomat dapat dipengeruhi oleh usia tanam. Vitamin C pada buah tomat optimal didapatkan jika masa panen dilakukan pada waktu yang tepat (Gusnawaty *et al.*, 2023). Masa panen optimal buah tomat yaitu hari ke-63. Pada hitungan hari tersebut kadar vitamin C pada buah tomat mencapai pada kadar puncak (Endriyatno *et al.*, 2023) Pemeliharaan lahan saat waktu penanaman juga perlu diperhatikan. Lahan yang digunakan harus mendapat serapan air yang cukup namun tidak tergenang air untuk menghasilkan tanaman dengan buah tomat dengan mutu yang baik (Pertiwi *et al.*, 2023).

Di sisi lain, KWT Mawar masih menghadapi kendala dalam diversifikasi produk, standardisasi proses, keamanan pangan, pengmasan, dan pemasaran. Kondisi tersebut menunjukkan perlunya inovasi diversifikasi hilirisasi yang tidak hanya meiningkatkan nilai guna bahan lokal, tetapi juga menjamin konsistensi mutu dan keamanan produk, serta menghasilkan produk yang praktis. Pengembangan teh celup herbal berbasis kulit ubi jalar dan tomat kering, keripik ubi ungu, dan selai ubi ungu menjadi alternatif strategis dengan menawarkan bentuk konsumsi yang praktis, berpotensi memiliki aktivitas farmakologis, seirta meimiliki peluang untuk dikembangkan sebagai produk usaha bernilai ekonomi melalui penerapan SOP pengolahan, standardisasi mutu, edukasi gizi, dan penguatan pemasaran (Ruja *et al.*, 2024). Produk yang dihasilkan juga dapat menjadi produk khas dari daerah setempat dengan menghasilkan UMKM baru (Romadloni *et al.*, 2026).

Penderita obesitas, gangguan pencernaan dan malnutrisi kian banyak dialami oleh masyarakat sekitar tempat tinggal KWT Mawar. Obesitas dapat menimbulkan beiberapa masalah metabolik sperti hipertensi, diabetes melitus tipe dua, dan penyakit kardivaskuler (Fatmawati *et al.*, 2024). Gangguan pencernaan seperti sembelit diakibatkan oleh kurangnya asupan serat dan cairan pada tubuh (Muda *et al.*, 2024). Permasalahan malnutrisi dapat diartikan sebagai ketidak seimbangan nutrisi, kekurangan atau kelebihan nutrisi dan energi pada tubuh (Hopid *et al.*, 2024).

Pemecahan masalah yang dilakukan pada KWT Mawar adalah melalui diversifikasi hilirisasi kulit ubi jalar dan tomat kering menjadi produk teh celup herbal, keripik ubi ungu, dan selai ubi ungu yang bernilai guna dan bernilai ekonomi. Kegiatan diawali dengan edukasi literasi gizi dan kesehatan untuk meningkatkan pemahaman anggota KWT Mawar mengenai kandungan serat, antosianin, likopen, dan vitamin C pada bahan baku serta kaitannya dengan pola konsumsi pangan sehat. Selanjutnya, dilakukan pelatihan pengolahan produk mulai dari proses sortasi hingga pengemasan dan pemasaran guna meningkatkan nilai gizi dan ekonomi dari bahan baku yang digunakan (Rohman *et al.*, 2024).

Untuk mengatasi permasalahan konsistensi mutu, diterapkan SOP produksi higienis dan standardisasi proses, khususnya pada tahap pencucian, pengeringan, pengolahan, dan pengemasan, sehingga kualitas rasa, warna, keamanan, dan kandungan gizi produk dapat lebih konsisten. Selain itu, dilakukan pelatihan digital branding dan strategi pemasaran berbasis lokasi

ISSN 2776-5636 (Online)
Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat 6(4), 2026, 473-482
https://e-journal.uniflor.ac.id/index.php/abdika/article/view/9063
DOI: https://doi.org/10.37478/abdika.v6i4.9063

melalui pemanfaatan media sosial, *Google Maps Business*, *marketplace*, serta strategi pemasaran digital untuk memperluas jangkauian pasar produk KWT Mawar (Setyawan *et al.*, 2025).

Dengan demikian, pemecahan masalah diarahkan pada perubahan kulit ubi dan tomat dari bahan yang belum termanfaatkan secara optimal menjadi produk teh celup herbal, keripik ubi ungu, dan selai ubi ungu yang higienis, terstandar, praktis, dan memiliki nilai tambah, sekaligus meningkatkan kapasitas anggota KWT Mawar dalam aspek literasi gizi, keterampilan produksi, pengemasan, dan pemasaran sehingga mendukung peluang uisaha berbasis potensi lokal (Mirantika *et al.*, 2024).

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Kelompok Wanita Tani (KWT) Mawar, Kelurahan Landasan Ulin Tengah, Kecamatan Liang Anggang, Kota Banjarbaru, dengan melibatkan 25 orang anggota kelompok sebagai mitra sasaran. Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif melalui edukasi, pelatihan praktik, pendampingan, dan evaluasi untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta kemandirian mitra dalam mengolah potensi bahan pangan lokal menjadi produk bernilai tambah. Komunikasi dan penyampaian materi dilakukan menggunakan bahasa Indonesia yang komunikatif dan mudah dipahami, disertai diskusi serta demonstrasi langsung agar peserta dapat mengikuti setiap tahapan kegiatan dengan baik.

Tahap persiapan diawali dengan survei lokasi dan koordinasi bersama pengurus serta anggota KWT Mawar untuk mengidentifikasi permasalahan, potensi bahan baku, dan kebutuhan mitra. Selanjutnya, dilakukan pengurusan perizinan, penentuan solusi permasalahan, penyusunan materi edukasi, serta persiapan instrumen evaluasi, alat, dan bahan yang diperlukan selama kegiatan. Alat yang digunakan dalam proses pelatihan meliputi timbangan digital, pisau, talenan, baskom, wadah pengering, alat penghalus atau blender, ayakan, kompor, panci, spatula, alat pengemas, dan perlengkapan pendukung lainnya. Bahan yang digunakan meliputi kulit ubi jalar, ubi ungu, buah tomat, serta bahan tambahan yang diperlukan dalam proses pengolahan produk teh celup herbal, keripik ubi ungu, dan selai ubi ungu.

Tahap pelaksanaan dilakukan melalui beberapa kegiatan yang saling berkaitan. Pertama, edukasi literasi gizi dan kesehatan diberikan kepada anggota KWT Mawar untuk meningkatkan pemahaman mengenai potensi bahan pangan lokal, khususnya kandungan antosianin pada kulit ubi jalar serta likopen dan vitamin C pada buah tomat. Edukasi juga mencakup pentingnya konsumsi pangan bergizi, kandungan serat, serta pemanfaatan bahan pangan sebagai alternatif produk pangan fungsional. Kedua, dilakukan pelatihan dan demonstrasi pengolahan bahan baku menjadi tiga produk unggulan, yaitu teh celup herbal berbahan kulit ubi jalar dan tomat kering, keripik ubi ungu, serta selai ubi ungu. Khusus pembuatan teh celup herbal, proses produksi dilakukan melalui lima tahapan, yaitu persiapan dan sortasi bahan, pengeringan, penghalusan, pengisian bahan ke dalam kantong teh, serta pengemasan produk. Sementara itu, pengolahan keripik dan selai ubi ungu dilakukan melalui tahapan persiapan bahan, pencucian, pengolahan, pemasakan sesuai karakteristik produk, hingga pengemasan. Seluruh proses dilakukan dengan melibatkan mitra secara langsung melalui praktik agar keterampilan produksi dapat diterapkan secara mandiri.

Ketiga, dilakukan pendampingan standardisasi proses produksi melalui

penyusunan dan penerapan satu standar operasional prosedur (SOP) produksi higienis. Pendampingan ini menitikberatkan pada penerapan higiene dan sanitasi, kebersihan peralatan, pencucian bahan baku, pengendalian proses pengeringan, pengolahan, serta pengemasan produk. Penerapan SOP bertujuan untuk meningkatkan konsistensi proses produksi dan menjaga mutu produk yang dihasilkan. Keempat, dilakukan pelatihan digital branding dan pemasaran untuk meningkatkan kesiapan produk dalam memasuki pasar. Kegiatan ini mencakup pengembangan identitas merek, penyusunan informasi pada kemasan, pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi, pendaftaran lokasi usaha melalui Google Maps Business, serta pemanfaatan marketplace sebagai saluran pemasaran digital.

Tahap evaluasi dilakukan untuk mengukur tingkat keberhasilan kegiatan berdasarkan peningkatan pengetahuan, keterampilan produksi, penerapan SOP, dan kemampuan pemasaran digital mitra. Evaluasi pengetahuan dilakukan melalui pemberian *pre-test* sebelum edukasi dan *post-test* setelah kegiatan edukasi selesai. Penilaian keterampilan dilakukan melalui observasi langsung terhadap kemampuan peserta dalam melaksanakan tahapan produksi, mulai dari persiapan bahan hingga pengemasan produk. Selanjutnya, evaluasi penerapan SOP dilakukan dengan mengamati praktik higiene, sanitasi, kebersihan peralatan, dan konsistensi proses produksi. Kemampuan digital branding dan pemasaran dievaluasi berdasarkan keterlibatan mitra dalam memanfaatkan tiga saluran pemasaran digital, yaitu media sosial, Google Maps Business, dan marketplace. Indikator keberhasilan kegiatan meliputi peningkatan pengetahuan mitra minimal 25%, terbentuknya tiga produk olahan, kemampuan melaksanakan lima tahapan produksi teh celup herbal, tersusunnya satu SOP produksi higienis, serta pemanfaatan tiga media pemasaran digital.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Kelompok Wanita Tani (KWT) Mawar, Kelurahan Landasan Ulin Tengah, Kecamatan Liang Anggang, Kota Banjarbaru, dengan melibatkan 25 anggota kelompok. Kegiatan ini berfokus pada peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan produktivitas mitra melalui pemanfaatan kulit ubi jalar dan tomat kering sebagai bahan baku produk pangan bernilai tambah. Pelaksanaan kegiatan meliputi edukasi literasi gizi, pelatihan diversifikasi produk, penerapan standardisasi produksi, serta pengembangan digital branding dan pemasaran.



Gambar 1. *Lokasi Keigiatan Peingabdian*

ISSN 2776-5636 (Online)
Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat 6(4), 2026, 473-482
https://e-journal.uniflor.ac.id/index.php/abdika/article/view/9063
DOI: https://doi.org/10.37478/abdika.v6i4.9063

Hasil pelaksanaan menunjukkan adanya capaian pada aspek pengetahuan, keterampilan produksi, standardisasi, dan pemasaran produk. Lokasi kegiatan pengabdian ditunjukkan pada Gambar 1.

1. Edukasi Literasi Gi Produkzi Pangan Fungsional

Edukasi literasi gizi dilaksanakan untuk meningkatkan pemahaman anggota KWT Mawar mengenai potensi bahan pangan lokal sebagai sumber komponen bioaktif yang dapat dimanfaatkan dalam pengembangan produk pangan fungsional. Materi edukasi mencakup pemanfaatan kulit ubi jalar yang mengandung antosianin serta buah tomat yang memiliki kandungan likopen dan vitamin C. Penyampaian materi dilakukan dengan bahasa Indonesia yang komunikatif agar informasi dapat dipahami dan diterapkan oleh peserta dalam kegiatan pengolahan pangan. Kegiatan edukasi literasi gizi ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 2. *Edukasi Literasi Gizi Produkzi Pangan Fungsional*

Evaluasi pengetahuan dilakukan melalui perbandingan hasil *pre-test* dan *post-test*. Berdasarkan hasil evaluasi, peningkatan pemahaman peserta mencapai 28%, sedangkan target program ditetapkan sebesar minimal 25%. Capaian tersebut menunjukkan bahwa kegiatan edukasi telah memenuhi indikator keberhasilan yang direncanakan. Peningkatan pemahaman ini menjadi dasar bagi mitra untuk mengenali potensi bahan baku lokal dan mengembangkan produk olahan yang memiliki nilai tambah.

2. Pelatihan Hilirisasi dan Diversifikasi Produk

Pelatihan hilirisasi dilaksanakan melalui praktik pengolahan bahan baku lokal menjadi tiga produk inovasi, yaitu teh celup herbal berbahan kulit ubi jalar dan tomat kering, keripik ubi ungu, serta selai ubi ungu. Kegiatan ini bertujuan memberikan keterampilan kepada anggota KWT Mawar dalam mengolah bahan yang sebelumnya belum dimanfaatkan secara optimal menjadi produk yang lebih praktis dan memiliki potensi nilai ekonomi. Kegiatan pelatihan pembuatan produk ditunjukkan pada Gambar 3.

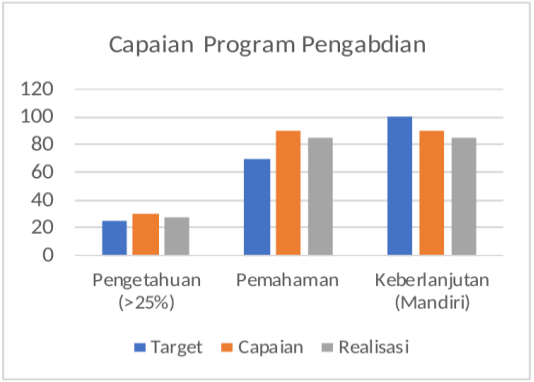


Gambar 3. *Pelatihan Pembuatan Produk*

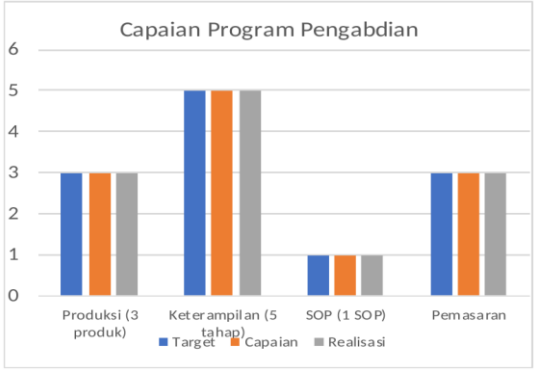
Pada pembuatan teh celup herbal, peserta dilatih melalui lima tahapan produksi, yaitu persiapan bahan, pengeringan, penghalusan, pengisian bahan ke dalam kantong teh, dan pengemasan. Setiap tahapan diperkenalkan secara langsung agar mitra mampu memahami alur produksi dan menerapkannya secara mandiri. Sementara itu, pengolahan ubi ungu menjadi keripik dan selai memberikan alternatif diversifikasi produk berbasis bahan baku lokal. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa mitra berhasil menghasilkan tiga jenis produk sesuai target program. Capaian kegiatan edukasi dan hilirisasi dirangkum pada Tabel 1, sedangkan grafik capaiannya disajikan pada Gambar 4 dan Gambar 5.

Tabel 1. *Capaian Keigiatan Eiduikasi dan Hilirisasi*

Aspek Kegiatan	Keterangan	%	Total
Pengetahuan	Peningkatan pengetahuan sebesar 80% dari taget minimal 70%	70%	80%
Produksi	Menghasilkan 3 produk: teh celup herbal, keripik ubi ungu, dan selai ubi ungu	100%	3 produk
Keterampilan	Menguasai 5 tahapan pengolahan dan pengemasan produk	100%	5 Tahapan
SOP	Menerapkan 1 SOP produksi higienis	100%	1 SOP
Pemasaran	Memanfaatkan 3 media pemasaran digital	100%	3 Media
Keberlanjutan	Produksi dan pemasaran secara mandiri	100%	Kualitatif



Gambar 4. *Grafik Capaian Keigiatan Peingabdian (Peingeitahuian, Peimahaman, dan Keibeirlanjuitan)*



Gambar 5. *Grafik Capaian Keigiatan Peingabdian (Produiksi, Keiteirampilan, SOP, dan Peimasaran)*

ISSN 2776-5636 (Online)
Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat 6(4), 2026, 473-482
https://e-journal.uniflor.ac.id/index.php/abdika/article/view/9063
DOI: https://doi.org/10.37478/abdika.v6i4.9063

Keberhasilan pelatihan tersebut menunjukkan bahwa pendampingan berbasis praktik dapat membantu mitra memahami proses pengolahan secara lebih aplikatif. Selain meningkatkan keterampilan, diversifikasi produk juga memberikan alternatif pemanfaatan bahan pangan lokal sehingga tidak hanya bergantung pada penjualan bahan baku dalam bentuk segar. Produk yang dihasilkan ditunjukkan pada Gambar 6.



Gambar 6. *Produk Teh Celup Herbal Ubi Dan Tomat Kering, Keripik Ubi, dan Selai*

3. Penerapan Standardisasi dan SOP Produksi

Standardisasi produksi dilakukan untuk membantu mitra menjaga kebersihan, keamanan, dan konsistensi mutu produk. Kegiatan ini diwujudkan melalui penyusunan dan penerapan satu standar operasional prosedur (SOP) produksi higienis. SOP tersebut menjadi pedoman bagi anggota KWT Mawar dalam melaksanakan tahapan pencucian, pengeringan, pengolahan, hingga pengemasan produk.

Penerapan SOP menjadi aspek penting karena proses pengolahan pangan tidak hanya berorientasi pada hasil produk, tetapi juga harus memperhatikan kebersihan dan konsistensi proses produksi. Dengan adanya pedoman tersebut, mitra memiliki acuan yang dapat digunakan secara berulang dalam kegiatan produksi. Capaian ini menunjukkan bahwa target penerapan satu SOP produksi telah terpenuhi. Kegiatan standardisasi produk ditunjukkan pada Gambar 7.



Gambar 7. *Standardisasi Produk*

4. Pengembangan Digital Branding dan Pemasaran

Pengembangan digital branding dan pemasaran dilakukan untuk

meningkatkan kesiapan produk dalam menjangkau konsumen. Mitra diperkenalkan dengan pemanfaatan tiga saluran pemasaran digital, yaitu media sosial, Google Maps Business, dan *marketplace*. Ketiga saluran tersebut dimanfaatkan untuk memperkenalkan produk, membangun identitas usaha, serta memperluas jangkauan pemasaran. Pendampingan pemasaran digital memberikan pengetahuan kepada mitra mengenai pentingnya penggunaan media daring dalam memperkenalkan produk hasil pengolahan. Media sosial dapat dimanfaatkan untuk membagikan informasi dan promosi produk, Google Maps Business untuk membantu konsumen menemukan lokasi usaha, sedangkan *marketplace* dapat digunakan sebagai sarana penjualan secara daring. Dengan tercapainya pemanfaatan tiga saluran pemasaran tersebut, mitra memiliki sarana awal untuk memperkenalkan produk kepada calon konsumen secara lebih luas.

Secara keseluruhan, hasil kegiatan menunjukkan bahwa hilirisasi dan diversifikasi produk berbasis kulit ubi jalar dan tomat kering dapat menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan pemanfaatan potensi bahan pangan lokal di KWT Mawar. Keterpaduan edukasi, pelatihan praktik, standardisasi produksi, dan pemasaran digital memberikan kontribusi terhadap peningkatan pengetahuan serta keterampilan mitra. Meskipun demikian, keberlanjutan program masih memerlukan konsistensi ketersediaan bahan baku, penerapan SOP, pengendalian mutu, dan pencatatan produksi serta pemasaran secara berkala. Pengujian kandungan gizi, keamanan, stabilitas, dan masa simpan juga perlu dilakukan sebelum hasil produk digunakan untuk mendukung klaim pada kemasan atau media pemasaran.

Simpulan dan Tindak Lanjut

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di KWT Mawar menunjukkan bahwa hilirisasi dan diversifikasi bahan pangan lokal dapat menjadi upaya untuk meningkatkan pemanfaatan potensi kulit ubi jalar dan tomat kering menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Melalui edukasi literasi gizi dan pelatihan berbasis praktik, anggota KWT Mawar memperoleh peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah bahan baku lokal menjadi produk pangan yang lebih beragam. Kegiatan ini juga mendorong terbentuknya proses produksi yang lebih terarah melalui penerapan SOP higienis serta pemanfaatan media digital untuk mendukung pemasaran produk. Dengan demikian, tujuan kegiatan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesiapan usaha mitra telah tercapai, yang ditunjukkan oleh peningkatan pengetahuan sebesar 28%, keberhasilan menghasilkan tiga produk inovasi, penerapan satu SOP produksi, serta pemanfaatan tiga saluran pemasaran digital.

Keberlanjutan program perlu diarahkan pada penguatan kemandirian KWT Mawar dalam mempertahankan kegiatan produksi dan pemasaran secara konsisten. Mitra perlu menerapkan SOP pada setiap proses pengolahan, menjaga ketersediaan bahan baku, serta melakukan pencatatan produksi dan penjualan sebagai dasar evaluasi dan pengembangan usaha. Selain itu, diperlukan pendampingan lanjutan dalam pengembangan desain kemasan, penguatan identitas merek, dan optimalisasi media pemasaran digital agar jangkauan konsumen semakin luas. Pengujian kandungan gizi, keamanan pangan, stabilitas, dan masa simpan produk juga disarankan untuk mendukung peningkatan mutu serta memastikan informasi yang dicantumkan pada kemasan sesuai dengan hasil pengujian. Melalui tindak lanjut tersebut, produk hasil hilirisasi diharapkan dapat dikembangkan secara berkelanjutan

ISSN 2776-5636 (Online)
Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat 6(4), 2026, 473-482
https://e-journal.uniflor.ac.id/index.php/abdika/article/view/9063
DOI: https://doi.org/10.37478/abdika.v6i4.9063

dan menjadi salah satu peluang usaha produktif bagi anggota KWT Mawar.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Borneo Lestari, Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat Universitas Borneo Lestari atas dukungan dalam hibah Pengabdian Masyarakat Internal dengan nomor kontrak 055/UNBL/LP2M/PPM-10.2/0426. Serta mitra kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah berpartisipasi dan mendukung pelaksanaan kegiatan.

Daftar Pustaka

Efriani, L., Ulfah, M., Nurjanah, N., Nandayani, M. F., & Fauzan, D. (2026). MIE ULAR: Pelatihan pembuatan menu PMT sebagai upaya pencegahan stunting menggunakan ekstraksi antosianin ubi jalar ungu. *Jurnal SOLMA, 15*(1), 2236–2246. https://doi.org/10.22236/solma.v15i1.20824

Endriyatno, N. C., Sasongko, A. D. W., Julian, R. A., & Zatalina, F. (2023). Edukasi pengolahan daun mint sebagai minuman teh antioksidan di Kelurahan Banyurip Kota Pekalongan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Progresif Humanis Brainstorming, 6*(3). https://doi.org/10.30591/japhb.v6i3.4953

Faradiba, Syarif, R. A., Handayani, S., & Amaliah, D. A. (2024). Inovasi permen antioksidan Tomakuima di Desa Pucak Maros Sulawesi Selatan. *Mejuajua: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat, 4*(2), 220–224. https://doi.org/10.52622/mejuajuajabdimas.v4i2.17

Fatmawati, Koro, S., Petrus, Abadi, E., & Dwi Putri, T. Z. A. (2024). Screening pendayagunaan biskuit ikan sori + kelor sebagai pangan fungsional pada remaja di daerah pesisir Desa Bajo Indah Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe. *Karya Kesehatan Journal of Community Engagement, 5*(2), 48–54. https://doi.org/10.46233/k2jce.v5i2.1373

Gusnawaty, H. S., Mas'ud, A., Botek, M., & Taufik, M. (2023). Penerapan agens hayati dan pemulsaan untuk mengelola penyakit tanaman tomat pada kelompok tani sayuran di Desa Wolasi. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 6*(2). https://doi.org/10.35914/tomaega.v6i2.1755

Hopid, Hamzah, A., Rahman, S. A., Wahyuni, P. R., & Santosa, R. (2024). Pelatihan dan pendampingan pembuatan mie daun kelor untuk meningkatkan gizi dan ekonomi masyarakat di Desa Palongan Kecamatan Bluto Kabupaten Sumenep. *Karya Kesehatan Journal of Community Engagement, 5*(1), 22–26. https://doi.org/10.46233/k2jce.v5i1.1213

Kardina, R. N. (2026). Pemberdayaan dan pengetahuan dalam menerapkan pola makan bergizi untuk mencegah penyakit. *BERNAS: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, 7*(1). https://doi.org/10.31949/jb.v7i1.15961

Mirantika, N., Septiar Syamfithriani, T., & Asikin, N. A. (2024). Pemanfaatan digital marketing pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Sri Madu Desa Belawa Kabupaten Cirebon. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara, 5*(1), 642–648. https://doi.org/10.55338/jpkmn.v5i1.2211

Muda, I., Iskandar, A., Bahtiar, Khumaidi, Metungku, F., Hastati, S., et al. (2024). Edukasi kebutuhan serat terhadap kejadian konstipasi pada lansia di wilayah kerja Puskesmas Lempake Kota Samarinda. *Jurnal Pengabdian Kesehatan Masyarakat Mulawarman, 2*(1), 31–34.

Pertiwi, Y. A. B., Agustina, A., Rahmadwiati, R., Wicaksono, R. L., Apriyanto, D., & Suroto. (2023). Pendampingan kewirausahaan melalui penyadartahuan standard operational procedure (SOP) produksi dan

penyempurnaan kemasan pada produk olahan minuman jahe instan pada Kelompok Wanita Tani D'Sekar. *Logista: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat, 7*(1), 128–136. https://doi.org/10.25077/logista.7.1.128-136.2023

Rohman, H., Nurlaili, M., & Sari, S. A. P. (2024). Peningkatan kualitas usaha melalui diversifikasi produk dan pengembangan kemasan studi kasus UMKM Rengginang Desa Pendarungan. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat, 1*(2), 46–54. https://doi.org/10.62734/ipm.v1i2.394

Romadloni, S., Azzahra, A. F., Akbar, L. D., Rosyidah, E., & Fahrurrozi, M. (2026). Optimalisasi potensi produk lokal melalui inovasi produk dan revitalisasi kemasan untuk meningkatkan nilai tambah UMKM Omah Kopi Telemung. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat, 3*(1). https://doi.org/10.62734/ipm.v3i1.684

Ruja, I. N., Ratnawati, N., Mufid, M. K. A., Kurniawan, B., & Wiradimadja, A. (2024). Pelatihan pembuatan teh celup herbal dalam kemasan siap jual di Desa Wonokerso Kabupaten Malang. *Martabe: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, 7*(11).

Setyawan, M. A., Rachman, A., & Qory, H. I. L. A. (2025). Pendampingan bisnis untuk optimalisasi strategi pemasaran digital untuk peningkatan daya saing UMKM WRE Kitchen Banyuwangi. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat, 2*(1), 77–95. https://doi.org/10.62734/ipm.v2i1.657

Susanto, N. C. A., Rohmani, S., Ermawati, D. E., Sasongko, H., Zulpadly, M. F., & Utami, D. T., et al. (2023). Pengembangan produk teh herbal berbahan dasar TOGA bersama KWT Bagas Waras. *Journal of Character Education Society, 6*(4), 684–689. https://doi.org/10.31764/jces.v6i4.16741