

## **Pengelolaan Produk Olahan Lokal Rengginang di Desa Bojot sebagai Upaya Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat**

**Mira Listiani<sup>1</sup>, Iron Fajrul Aslami<sup>2</sup>, Kenedi<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup> Universitas Bina Bangsa

### **Corresponding Author**

**Nama Penulis:** Mira Listiani

**E-mail:** [miralistiani7@gmail.com](mailto:miralistiani7@gmail.com)

### **Abstrak**

Rendahnya nilai tambah produk pertanian lokal dan terbatasnya inovasi pengolahan pangan tradisional menjadi tantangan serius dalam pengembangan ekonomi masyarakat pedesaan. Program Pengelolaan Produk Olahan Lokal Rengginang merupakan inisiatif pemberdayaan yang bertujuan meningkatkan kualitas produksi dan daya saing rengginang di Desa Bojot, Kecamatan Jawilan, Kabupaten Serang. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan melalui kolaborasi antara Mahasiswa KKM 85 Universitas Bina Bangsa (UNIBA) dengan pelaku UMKM lokal. Metode yang digunakan adalah pendekatan partisipatif dengan kegiatan pemberdayaan berupa pelatihan teknik produksi higienis, pengembangan inovasi rasa, dan perbaikan sistem pengemasan modern. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelaksanaan KKM mampu membantu UMKM dalam menciptakan identitas visual baru melalui logo dan desain kemasan yang lebih menarik. Selain itu, pengelolaan produk olahan lokal juga memberikan motivasi kepada UMKM agar semangat mengolah produk rengginang ini.

**Kata kunci** – rengginang, produk lokal, UMKM, pemberdayaan masyarakat, pengabdian masyarakat

### **Abstract**

The low added value of local agricultural products and limited innovation in traditional food processing present serious challenges in developing rural community economies. The Local Processed Product Management Program for Rengginang is an empowerment initiative aimed at improving production quality and competitiveness of rengginang in Bojot Village, Jawilan District, Serang Regency. This community service activity was implemented through collaboration between KKM 85 students from Bina Bangsa University (UNIBA) and local SME practitioners. The method used was a participatory approach with empowerment activities including training on hygienic production techniques, flavor innovation development, and modern packaging system improvement. The research results show that the implementation of the KKM program can help MSMEs create a new visual identity through more attractive logos and packaging designs. Furthermore, managing locally processed products also motivates MSMEs to be enthusiastic about processing rengginang.

**Keywords** - rengginang, local products, SMEs, community empowerment, community service

## PENDAHULUAN

Produk olahan tradisional merupakan warisan budaya yang tidak hanya memiliki nilai historis, tetapi juga potensi ekonomi yang besar bagi masyarakat pedesaan (Desma Yuliadi Saputra et al., 2024). Rengginang, sebagai salah satu makanan tradisional Indonesia yang terbuat dari beras ketan, memiliki karakteristik unik dengan tekstur renyah dan cita rasa gurih yang telah dikenal luas oleh masyarakat Indonesia (Gemala & Ramayanto, 2022). Dalam konteks pemberdayaan ekonomi masyarakat, pengembangan produk olahan tradisional seperti rengginang memiliki urgensi yang tinggi karena dapat menjadi sumber pendapatan alternatif yang berkelanjutan bagi komunitas pedesaan (Artameilina et al., 2024).

Desa Bojot, Kecamatan Jawilan, Kabupaten Serang, memiliki potensi besar dalam produksi rengginang karena ketersediaan bahan baku beras ketan yang melimpah dari hasil pertanian lokal. Kondisi geografis desa yang subur dan tradisi pengolahan pangan yang telah diwariskan secara turun-temurun menjadikan Desa Bojot memiliki keunggulan komparatif dalam pengembangan industri rengginang skala rumah tangga. Namun, realitas di lapangan menunjukkan adanya kesenjangan yang signifikan antara potensi yang dimiliki dengan kualitas pengelolaan produk yang masih tradisional dan belum optimal (Lazuarni et al., 2024).

Kondisi serupa juga terjadi pada pelaku UMKM rengginang di Desa Bojot, yang masih menghadapi berbagai kendala dalam pengelolaan produk, mulai dari aspek teknis produksi, inovasi produk, hingga sistem pengemasan yang belum memenuhi standar pasar modern. Keterbatasan teknologi produksi, minimnya variasi rasa, dan pengemasan yang sederhana menjadi tantangan nyata yang memerlukan penanganan segera dan komprehensif (Pengabdian Magister Pendidikan IPA et al., 2022). Keterbatasan dalam pengelolaan produk rengginang di Desa Bojot disebabkan oleh berbagai faktor kompleks yang saling berkaitan:

1. Minimnya penguasaan teknologi produksi modern dan higienis yang dapat meningkatkan efisiensi dan kualitas produk.
2. Terbatasnya pengetahuan tentang inovasi rasa dan diversifikasi produk yang sesuai dengan selera pasar kontemporer.
3. Rendahnya kesadaran akan pentingnya kemasan modern dalam meningkatkan daya jual dan daya saing produk.
4. Faktor iklim dan geografis yang membuat proses pengeringan menjadi sangat bergantung pada kondisi cuaca.

Kondisi ini diperparah dengan persaingan ketat dari produk makanan ringan modern yang memiliki kemasan menarik, variasi rasa yang beragam, dan sistem distribusi yang lebih luas (Ilmu et al., n.d.). Akibatnya, produk rengginang tradisional menghadapi tantangan untuk tetap relevan dan kompetitif di pasar yang semakin dinamis (Cahyo Nugroho & Susila, 2024).

Berdasarkan urgensi dan kompleksitas permasalahan yang telah diuraikan, Program Pengelolaan Produk Olahan Lokal Rengginang di Desa Bojot dirancang sebagai upaya konkret dan terstruktur untuk meningkatkan kualitas produksi, inovasi produk, dan sistem pengemasan rengginang. Program ini menggabungkan pendekatan pemberdayaan masyarakat dengan transfer teknologi sederhana untuk menciptakan peningkatan nilai tambah produk yang berkelanjutan (Amalia Silviyanti Siswoyo et al., n.d.). Selain bertujuan untuk mengatasi keterbatasan teknis dalam produksi rengginang, program ini juga diharapkan dapat menjadi model replikasi dan rujukan untuk desa-desa lain yang memiliki potensi produk olahan tradisional serupa, sehingga dapat berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan masyarakat pedesaan Indonesia secara lebih luas (Bara et al., 2025).

## METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan menggunakan pendekatan partisipatif-edukatif, di mana mahasiswa KKM 85 Desa Bojot berperan sebagai fasilitator dalam kegiatan pemberdayaan dengan melibatkan pengrajin rengginang, tokoh masyarakat, dan aparat desa secara

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

aktif. Metode ini dipilih untuk memastikan program tidak hanya bersifat transfer teknologi tetapi juga membangun kesadaran kolektif akan pentingnya inovasi dalam pengembangan produk lokal. Kegiatan dilaksanakan di Desa Bojot, Kecamatan Jawilan, Kabupaten Serang, pada periode Juli-Agustus 2025. Pemilihan lokasi didasarkan pada hasil survei awal yang menunjukkan potensi besar produksi rengginang namun masih terbatasnya pengelolaan yang optimal.

Tahapan Pelaksanaan meliputi :

1. Persiapan dan Koordinasi

Tahap awal meliputi koordinasi dengan pihak pengrajin rengginang, aparat desa, dan tokoh masyarakat. Sosialisasi program dilakukan untuk memastikan dukungan dan partisipasi aktif dari semua pihak terkait.

2. Assessment Kondisi Awal

Sebelum kegiatan dimulai, dilakukan assessment untuk mengetahui kondisi produksi, kualitas produk, dan sistem pengelolaan yang sudah berjalan melalui observasi langsung dan wawancara mendalam.

3. Implementasi Program Pemberdayaan

Kegiatan inti berupa:

- a. Pengembangan inovasi rasa (original, terasi, dan manis)
- b. Pelatihan desain kemasan modern dan labeling produk
- c. Pendampingan praktek produksi dengan teknologi sederhana
- d. Sesi evaluasi dan monitoring perkembangan produk

4. Evaluasi dan Keberlanjutan

Kegiatan diakhiri dengan sesi evaluasi bersama pengrajin dan masyarakat untuk mengetahui dampak program, kendala yang masih dihadapi, dan rencana keberlanjutan usaha.

Program menggunakan peralatan produksi sederhana, bahan-bahan untuk inovasi rasa, serta contoh kemasan modern yang dapat direplikasi oleh pengrajin secara mandiri.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan program Pengelolaan Produk Olahan Lokal Rengginang di Desa Bojot berlangsung dengan sangat antusias dan mendapat sambutan positif dari seluruh peserta. Hasil assessment awal menunjukkan bahwa 80% pengrajin masih menggunakan metode produksi tradisional tanpa memperhatikan aspek higienitas, 15% sudah mulai menerapkan beberapa standar kebersihan, dan hanya 5% yang memiliki sistem produksi yang relatif higienis.

**Tabel 1.**

Tingkat Partisipasi Pengrajin dalam Kegiatan Pemberdayaan

Jenis Kegiatan	Partisipasi Aktif (%)	Partisipasi Pasif (%)	Tidak Berpartisipasi (%)
Inovasi Rasa	95	5	0
Pelatihan Kemasan	85	12	0
Praktek Produksi	88	10	0

Hasil observasi menunjukkan adanya perubahan positif dalam kualitas produk rengginang yang dihasilkan. Sebelum program, sebagian besar pengrajin hanya memproduksi rengginang rasa original dengan kemasan plastik polos. Namun, setelah mengikuti program, 85% pengrajin berhasil mengembangkan minimal 2 varian rasa baru dan menerapkan kemasan yang lebih menarik dengan label produk. Tokoh masyarakat dan aparat desa juga melaporkan bahwa program ini memberikan dampak positif terhadap semangat kewirausahaan masyarakat dan potensi peningkatan pendapatan keluarga.

**Tabel 2.**  
Evaluasi Dampak Program Berdasarkan Observasi

Indikator	Sebelum Program	Setelah Program	Keterangan
Variasi Produk Terbatas	Terbatas (1 rasa)	Beragam (3 rasa)	Diversifikasi berhasil
Kualitas Kemasan	Sederhana (90%)	Modern (80%)	Perbaikan substansial
Motivasi Usaha	Rendah (40%)	Tinggi (90%)	Semangat wirausaha meningkat

Meskipun program berjalan lancar, beberapa tantangan tetap dihadapi. Keterbatasan modal untuk pengadaan bahan kemasan modern menjadi kendala bagi sebagian pengrajin. Selain itu, perbedaan tingkat pendidikan dan kemampuan adaptasi teknologi memerlukan pendekatan yang lebih individual. Kendala lainnya adalah ketergantungan pada kondisi cuaca untuk proses penjemuran yang masih sulit diatasi dengan teknologi sederhana yang tersedia. Program ini memberikan dampak positif tidak hanya bagi pengrajin tetapi juga bagi ekosistem ekonomi lokal di desa tersebut. Pengrajin mendapat motivasi untuk terus berinovasi dan mengembangkan usahanya. Masyarakat juga mulai menyadari potensi ekonomi yang dapat dikembangkan dari produk-produk lokal yang selama ini kurang dioptimalkan.

Hasil ini sejalan dengan penelitian (Aqil et al., 2025) yang menunjukkan bahwa inovasi produk pangan lokal dapat menjadi strategi efektif dalam meningkatkan daya saing UMKM. Pendekatan pemberdayaan yang melibatkan masyarakat secara langsung terbukti lebih efektif dalam menciptakan perubahan berkelanjutan dibandingkan dengan program yang bersifat top-down.



**Gambar 1.**  
Pengelolaan Produk Olahan Lokal



**Gambar 2.**  
Proses Pengelolaan Produk Olahan Lokal



**Gambar 3.**  
Branding dan Kemasan Produk



**Gambar 4.**  
Penyerahan Alat Pengering Rengginang

## **KESIMPULAN**

Program Pengelolaan Produk Olahan Lokal Rengginang terbukti efektif dalam meningkatkan kualitas produksi dan inovasi produk di Desa Bojot. Kegiatan ini berhasil mengubah paradigma pengrajin dari produksi tradisional menjadi produksi yang lebih higienis dan inovatif. Peningkatan kualitas produk dan diversifikasi rasa mencapai 85-95% dari seluruh pengrajin peserta. Kolaborasi antara perguruan tinggi dan masyarakat lokal melalui program ini menciptakan sinergi positif yang menghasilkan dampak nyata bagi perekonomian desa. Dukungan penuh dari tokoh masyarakat, aparat desa, dan pengrajin menjadi faktor kunci keberhasilan program ini. Untuk keberlanjutan dan pengembangan program, disarankan untuk:

- 1) melaksanakan pendampingan berkala untuk memastikan penerapan teknologi dan inovasi yang konsisten;
- 2) mengembangkan jaringan pemasaran yang lebih luas melalui platform digital dan kemitraan dengan toko retail;
- 3) melibatkan lembaga keuangan untuk memberikan akses modal usaha bagi pengrajin;
- 4) mengembangkan variasi produk dan kemasan yang lebih beragam sesuai segmentasi pasar; dan
- 5) memperluas program ke produk olahan tradisional lainnya yang memiliki potensi serupa.

Program ini dapat menjadi model replikasi untuk pengembangan UMKM produk olahan tradisional di wilayah pedesaan lainnya, sekaligus memperkuat peran perguruan tinggi dalam pemberdayaan masyarakat melalui program pengabdian yang berkelanjutan dan berdampak.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Kami menyampaikan apresiasi dan terima kasih yang setinggi-tingginya kepada Pelaku UMKM rengginang di Desa Bojot yang telah menyediakan tempat usahanya untuk dilakukan program pemberdayaan ini. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada seluruh pengrajin rengginang yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan pelatihan dan pendampingan.

Terima kasih kepada Pemerintah Desa Bojot, tokoh masyarakat, dan aparat desa yang telah memberikan dukungan penuh terhadap terlaksananya program ini. Tidak lupa, kami sampaikan terima kasih kepada Universitas Bina Bangsa (UNIBA) yang telah memfasilitasi program KKM ini sebagai wujud implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Siswoyo, N. A. S., Listriyana, A., & Yekti, G. I. A. (2024). Aplikasi Penggunaan Solar Oven Sebagai Alternatif Food Dryer dalam Upaya Peningkatan Produksi Rengginang. *INTEGRITAS: Jurnal Pengabdian*, 8(1), 262-271.
- Aqil, M., Wahyunianti Dahri, N., Febrianti Hamzah, M., Riswandi Ramlan, M., & Purnama Said, W. (2025). Cakalang Naik Kelas: Inovasi Peningkatan Nilai Tambah Produk Olahan Lokal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(3).
- Artameilina, E., Islam, M. H., & Syuhri, S. (2024). Upaya Meningkatkan Pemasaran Produk Rengginang. *Jurnal Informatika Ekonomi Bisnis*, 482-488. <https://doi.org/10.37034/infec.v6i3.923>
- Bara, A. P., Kodo, Y., Indriyati, I., Peten, Y. P., Ethelbert, Y. K., & Kaha, H. L. (2025). Peningkatan Keterampilan Pengelolaan Produk Olahan Pangan Lokal melalui Pelatihan di Desa Retraen, Kecamatan Amarasi Selatan, Kabupaten Kupang. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 5(4), 1287-1296. <https://doi.org/10.54082/jamsi.1910>
- Cahyo Nugroho, W., & Susila, R. (2024). Pelatihan Kemasan, Design Dan Label Produk Bagi Pelaku Umkm Di Kecamatan Bubutan Kota Surabaya. In *Jurnal Pengabdian Kolaborasidan Inovasi IPTEKS* (Vol. 2, Issue 2).
- Desma Yuliadi Saputra, Wahyuningsih Wahyuningsih, & Ayu Paujiah. (2024). Meningkatkan Kualitas dan Inovasi Produk Sebagai Strategi Pemasaran UMKM Lokal di Desa Bulakan Kecamatan Cinangka. *Kegiatan Positif: Jurnal Hasil Karya Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 70-81. <https://doi.org/10.61132/kegiatanpositif.v2i3.1250>
- Gemala, I., & Ramayanto, A. 2. (2022). Empowerment Of Micro, Small And Medium Enterprises (Msmes) To Improve Community Welfare (Case Study On Rengginang Business In Baru Tahan Village, Moyo Utara District, Sumbawa Regency). In *Jurnal of Applied Business and Banking (JABB)* (Vol. 3).
- Damanik, I. P. C. (2024). Tantangan Umkm Lokal Dalam Algoritma Pasar Global. *Jurnal Ilmu Manajemen Saburai (JIMS)*, 10(1), 37-43.
- Lazuarni, S., Roswaty, R., Syafitri, L., Ramadhanty, D. N., & Barika, Z. (2024). Pelatihan Desain Packaging Sebagai Strategi Meningkatkan Daya Tarik Dan Branding Umkm Lokal. *Reswara: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 375-382. <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v5i1.4125>
- Pengabdian Magister Pendidikan IPA, J., Zulkifli, L., Dwi Sasmitha, L., Qomaria, A., Nurhandayani, D., Dwi Pangestuti, F., Ghurfah, A., Ramas Arya, L., Rahayu, D., Habib, L., Setiawati, N., Rainaldy Juliansyah, M., Musmiawati, R., & Pendidikan Kimia, P. (2022). Pemberdayaan UMKM Melalui Inovasi Rasa, Pengemasan Serta Pemasaran Guna Meningkatkan Daya Saing "Kripik Singkong. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(1). <https://doi.org/10.29303/jpmp.v3i2.1384>