

## **Model Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Pangan Lokal: Studi Kasus Inovasi Emping Jagung di Kelurahan Ntobo**

**Salimatul Uyun<sup>1</sup>, M. Irgi A. Fahraji<sup>2</sup>, Ismunandar<sup>3</sup>, Ikbal Irawan<sup>4</sup>, Yaningsyah<sup>5</sup>,  
Wiwin<sup>6</sup>, Yuyun Febriyanti<sup>7</sup>, Nur Anisa<sup>8</sup>, Imanda Nabilasari<sup>9</sup>, Anisa<sup>10</sup>**

*<sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10</sup> Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bima, Indonesia*

### **Corresponding Author**

**Nama Penulis:** Salimatul Uyun

**E-mail:** [salimatuluyun.stiebima22@gmail.com](mailto:salimatuluyun.stiebima22@gmail.com)

### **Abstrak**

Artikel ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat dalam pemanfaatan potensi pangan lokal berbasis jagung melalui inovasi produk emping jagung sebagai upaya memperkuat ketahanan pangan sekaligus meningkatkan perekonomian masyarakat. Program pengabdian masyarakat ini dirancang dengan strategi rebranding, diversifikasi rasa, dan repackaging agar produk emping jagung lebih bernilai jual dan memiliki daya saing yang kompetitif. Metode yang digunakan adalah Participatory Learning and Action (PLA) dengan tahapan survei untuk pemetaan potensi dan kebutuhan masyarakat, seminar sebagai media sosialisasi dan edukasi, pelatihan keterampilan produksi serta pengemasan, dan evaluasi untuk menilai keberhasilan kegiatan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya inovasi emping jagung dengan varian rasa original dan pedas manis, serta kemasan baru yang lebih modern dengan identitas branding yang kuat. Inovasi ini tidak hanya meningkatkan kualitas dan daya tarik emping jagung sebagai produk khas Kelurahan Ntobo, tetapi juga berkontribusi pada peningkatan keterampilan masyarakat, terbentuknya kelompok usaha baru, penguatan basis UMKM, dan peningkatan kesejahteraan masyarakat. Dengan demikian, program pemberdayaan berbasis pangan lokal ini mampu memberikan nilai tambah terhadap produk jagung sekaligus memperkuat ketahanan pangan di tingkat lokal.

**Kata kunci** – pangan lokal, emping jagung, pemberdayaan masyarakat, inovasi produk

### **Abstract**

This article aims to empower communities in utilizing the potential of local corn-based food through innovative corn chips products as an effort to strengthen food security while improving the community's economy. This community service program is designed with a rebranding strategy, flavor diversification, and repackaging to increase the selling value of corn chips and have competitive advantages. The method used is Participatory Learning and Action (PLA) with stages of surveys to map community potential and needs, seminars as a medium for socialization and education, training in production and packaging skills, and evaluation to assess the success of the activity. The results of the activity show the innovation of corn chips with original and spicy sweet flavor variants, as well as new, more modern packaging with a strong branding identity. This innovation not only improves the quality and attractiveness of corn chips as a typical product of Ntobo Village, but also contributes to improving community skills, the formation of new business groups, strengthening the UMKM base, and improving community welfare. Thus, this local food-based empowerment program is able to provide added value to corn products while strengthening food security at the local level.

**Keywords** - local food, corn chips, community empowerment, product innovation

## PENDAHULUAN

Pangan lokal merupakan salah satu potensi strategis yang dapat dimanfaatkan untuk mendukung ketahanan pangan nasional, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta menjaga kelestarian budaya kuliner daerah. Keberagaman sumber daya alam Indonesia menyediakan berbagai jenis bahan pangan yang dapat diolah menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Di tengah perkembangan industri pangan modern dan arus globalisasi. Pemanfaatan pangan lokal secara optimal dapat menjadi alternatif dalam mengurangi ketergantungan pada produk impor sekaligus membuka peluang usaha baru bagi masyarakat.

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu sektor penting yang menjadi tulang punggung perekonomian Indonesia. Kontribusi UMKM tidak hanya terlihat dari jumlahnya yang mendominasi lebih dari 99% total unit usaha nasional, tetapi juga dari perannya dalam menyerap tenaga kerja, menciptakan peluang usaha, serta mendorong pemerataan pendapatan masyarakat (Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia, 2022). Pengembangan potensi lokal melalui UMKM memiliki arti penting, tidak hanya sebagai sarana peningkatan ekonomi masyarakat, tetapi juga sebagai bentuk pelestarian budaya, peningkatan kemandirian daerah, serta strategi dalam memperkuat ketahanan pangan nasional. Salah satu potensi lokal yang memiliki peluang besar untuk dikembangkan adalah komoditas jagung. Jagung merupakan salah satu bahan pangan pokok di Indonesia yang keberadaannya melimpah dan telah lama menjadi bagian dari tradisi pangan masyarakat. Studi yang dilakukan (Tahir & Limonu, 2022) di Desa Dudepo, Gorontalo mengkaji pemanfaatan jagung kuning lokal sebagai bahan baku emping melalui pendekatan hilirisasi riset, yang meliputi tahap pengolahan, inovasi pengemasan, serta pengembangan strategi pemasaran di daerah pulau.

Emping jagung adalah makanan ringan berbahan dasar biji jagung yang dipipihkan, dikeringkan, lalu digoreng hingga menghasilkan tekstur renyah dan cita rasa khas (Suleman et al., 2021). Keunggulan emping jagung terletak pada potensi diversifikasi produk, baik dari segi rasa, bentuk, maupun kemasan, sehingga dapat menjangkau segmen pasar yang lebih luas. Namun, dalam praktiknya, banyak produsen emping jagung di tingkat masyarakat yang masih terkendala pada aspek inovasi produk, permodalan, pemasaran, serta branding dan kemasan

Di kelurahan ntobo kecamatan raba kota bima merupakan salah satu wilayah dengan potensi pertanian jagung yang cukup melimpah. Selama ini, jagung lebih banyak dimanfaatkan secara langsung sebagai bahan pangan pokok, sementara diversifikasi olahan berbasis jagung masih terbatas. Sebagai upaya untuk meningkatkan nilai tambah komoditas tersebut, kini mulai dikenalkan produk inovatif berupa emping jagung. Pengenalan emping jagung ini merupakan langkah awal dalam memaksimalkan potensi lokal yang sebelumnya belum banyak dimanfaatkan masyarakat, baik untuk konsumsi maupun sebagai peluang usaha. Kehadirannya diharapkan mampu memperluas alternatif produk pangan lokal, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta memperkuat identitas daerah melalui produk khas yang bernilai ekonomi.

Pengembangan emping jagung masih menghadapi sejumlah tantangan, terutama pada aspek produksi, kualitas, dan pemasaran. Produk yang masih baru ini membutuhkan dukungan inovasi, melalui *rebranding* dan diversifikasi rasa, agar dapat lebih menarik dan memiliki daya saing. Strategi tersebut terbukti efektif dalam meningkatkan nilai tambah serta memperluas jangkauan pasar produk lokal (Nurchayati et al., 2023). Sementara *repackaging* yang lebih modern akan meningkatkan daya tarik visual dan kemudahan konsumsi produk (Nursihah et al., 2024). Dengan pendekatan ini, produk emping jagung diharapkan dapat menghadapi persaingan pasar yang ketat dan meningkatkan daya jualnya. Produk emping jagung dari kelurahan ntobo tidak hanya memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat, tetapi juga mampu bersaing di tengah dinamika pasar modern yang semakin kompetitif.

Inovasi emping jagung tidak hanya berorientasi pada aspek ekonomi, tetapi juga dapat dijadikan sebagai model pemberdayaan masyarakat. Pemberdayaan masyarakat merupakan upaya peningkatan kapasitas dan kemandirian melalui pelatihan pengolahan serta manajemen usaha yang

melibatkan partisipasi aktif masyarakat dalam mengelola potensi lokal jagung (Ifada et al., 2023) Konsep ini menekankan bahwa masyarakat bukan sekadar penerima manfaat, melainkan aktor utama dalam proses pembangunan. Melalui seminar, pelatihan, dan pendampingan, masyarakat dapat diberdayakan untuk mengolah jagung menjadi produk bernilai tambah yang memiliki daya saing di pasar. Dengan pendekatan tersebut, masyarakat tidak hanya menjadi objek pembangunan, melainkan juga subjek aktif yang terlibat dalam setiap tahapan pengembangan, mulai dari produksi, pengolahan, distribusi, hingga pemasaran. Pandangan ini sejalan dengan (Thoriq et al., 2018) yang menunjukkan bahwa pengolahan jagung menjadi emping memberikan nilai tambah ekonomi yang signifikan, ditunjukkan melalui analisis kelayakan usaha (NPV, B/C Ratio, IRR, dan PBP) yang menyimpulkan bahwa usaha emping jagung layak dikembangkan sebagai strategi peningkatan kesejahteraan masyarakat lokal.

Selama ini, jagung hanya diolah dalam bentuk konsumsi sederhana, sehingga belum memberikan nilai tambah ekonomi yang signifikan bagi masyarakat. Melalui pengolahan jagung menjadi emping, masyarakat memiliki kesempatan untuk menciptakan produk unggulan daerah yang bernilai jual tinggi serta berdaya saing di pasar. Penelitian ini difokuskan pada "*Model Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Pangan Lokal: Studi Kasus Inovasi Emping Jagung di Kelurahan Ntobo*", dengan tujuan untuk mengidentifikasi potensi usaha, menganalisis permasalahan yang dihadapi, serta merumuskan strategi pemberdayaan masyarakat yang mendukung lahirnya wirausaha baru. Dengan demikian, inovasi emping jagung tidak hanya relevan sebagai upaya diversifikasi pangan lokal, tetapi juga sebagai strategi nyata dalam memperkuat ketahanan pangan, memperluas basis UMKM, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat di tingkat lokal.

## **METODE**

Kegiatan pengabdian masyarakat di Kelurahan Ntobo, Kecamatan Raba, Kota Bima ini merupakan upaya pemberdayaan masyarakat berbasis potensi pangan lokal, khususnya melalui pengembangan inovasi emping jagung. Program ini menggunakan metode pembelajaran partisipatif dengan pendekatan *Participatory Learning and Action* (PLA) yang menekankan keterlibatan aktif masyarakat dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari perencanaan hingga evaluasi. Pendekatan ini bertujuan menciptakan perubahan perilaku positif serta memberikan manfaat berupa peningkatan pengetahuan, keterampilan, kemampuan menganalisis situasi, rasa percaya diri dalam menyelesaikan masalah, dan kemampuan untuk menerapkan pengetahuan yang diperoleh selama program berlangsung (Badi'ah dkk et al., 2024).

Kegiatan ini dilaksanakan oleh tim kelompok 6 Kuliah Kerja Nyata (KKN) Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Bima di Kelurahan Ntobo dengan tema "*Kampus Berdampak : Kolaborasi Perguruan Tinggi dan Pemerintah Untuk Ekonomi Lokal Berkelanjutan*". Tim terdiri atas 33 mahasiswa dari Program Studi Manajemen dengan bidang fokus berbeda (SDM, Pemasaran, dan Keuangan), dengan didampingi oleh 2 dosen.

Tahapan kegiatan pemberdayaan masyarakat di kelurahan ntobo dilaksanakan melalui survei, seminar, pelatihan, dan evaluasi. Tahap awal dimulai dengan pelaksanaan survei lapangan yang bertujuan untuk mengidentifikasi potensi serta kebutuhan masyarakat, sekaligus mengurus perizinan kegiatan kepada pihak terkait. Data yang diperoleh dari hasil survei menjadi dasar dalam penyusunan rencana program, perumusan tujuan, serta strategi pemberdayaan berbasis pangan lokal yang relevan dengan kondisi masyarakat setempat.

Tahapan berikutnya adalah pelaksanaan seminar sebagai bentuk penguatan pemahaman konseptual bagi masyarakat. Seminar ini difokuskan pada penyampaian materi mengenai strategi pengembangan usaha emping jagung, yang mencakup aspek manajemen bisnis, pengelolaan keuangan, serta strategi pemasaran baik secara *luring* maupun *daring*. Melalui kegiatan seminar, masyarakat diperkenalkan pada potensi emping jagung sebagai produk unggulan berbasis pangan lokal yang memiliki nilai tambah ekonomi. Seminar dilaksanakan dengan metode interaktif melalui

diskusi dua arah, sehingga memungkinkan peserta untuk mengemukakan pandangan, permasalahan, serta memperoleh solusi yang aplikatif.

Setelah memperoleh pemahaman teoritis melalui seminar, masyarakat diberikan kesempatan untuk mengikuti pelatihan yang bersifat praktis. Pelatihan ini difokuskan pada keterampilan teknis, antara lain pembuatan berbagai varian emping jagung yang terdiri dari rasa original dan pedas manis, pengenalan penggunaan kemasan modern yang lebih menarik, serta praktik mendesain stiker sebagai identitas visual produk. Untuk memperkuat pembelajaran, peserta juga diperlihatkan video mengenai proses produksi emping jagung dari awal hingga akhir. Dengan demikian, pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan teknis masyarakat serta mendorong terciptanya produk inovatif yang memiliki daya saing di pasaran.

Tahap terakhir dari kegiatan adalah evaluasi, yang dilaksanakan dalam dua bentuk. Pertama, evaluasi formatif yang dilakukan selama kegiatan berlangsung melalui observasi langsung terhadap partisipasi dan keterlibatan peserta. Kedua, evaluasi sumatif yang dilakukan pasca-kegiatan melalui sesi tanya jawab, kritik, dan saran dari peserta kepada tim pelaksana. Hasil evaluasi ini menjadi acuan penting dalam menilai sejauh mana program telah memberikan dampak positif bagi masyarakat, serta menjadi masukan berharga untuk pengembangan program pemberdayaan masyarakat berbasis pangan lokal di masa yang akan datang.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Tahap survey**

Melalui tahap survei yang dilakukan di Kelurahan Ntobo, Kecamatan Raba, Kota Bima, menunjukkan bahwa mayoritas masyarakat setempat bermata pencaharian sebagai petani, dengan jagung sebagai salah satu komoditas utama yang dihasilkan. Temuan ini menegaskan adanya potensi strategis dalam pengembangan pangan lokal berbasis jagung, sehingga dapat dioptimalkan melalui inovasi produk emping jagung sebagai upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat. Hasil survei tersebut mengindikasikan bahwa ketersediaan jagung sebagai komoditas unggulan lokal dapat dijadikan dasar dalam merancang model pemberdayaan masyarakat berbasis pangan lokal. Jagung yang sebelumnya hanya dipasarkan dalam bentuk bahan mentah memiliki potensi untuk diolah menjadi produk bernilai tambah, salah satunya melalui pembuatan emping jagung.

Melalui inovasi ini, masyarakat tidak hanya memperoleh pengetahuan baru dalam mengembangkan produk olahan pangan, tetapi juga berpeluang meningkatkan pendapatan rumah tangga, memperluas akses pasar, serta memperkuat identitas lokal melalui produk khas daerah. Dengan demikian, survei lapangan berperan penting sebagai landasan dalam menyusun strategi pemberdayaan yang relevan dengan kebutuhan dan potensi masyarakat Kelurahan Ntobo.

### **Tahap Seminar Kewirausahaan**

Seminar kewirausahaan diselenggarakan di aula kelurahan ntobo, kecamatan raba, kota bima, sebagai bagian dari program pengabdian masyarakat berbasis pangan lokal dengan studi kasus inovasi emping jagung. Kegiatan ini dirancang untuk memperluas wawasan masyarakat ntobo mengenai strategi kewirausahaan modern sekaligus menghubungkan potensi lokal dengan kebutuhan pasar. Melalui seminar ini, masyarakat tidak hanya memperoleh informasi konseptual, tetapi juga inspirasi praktis untuk mengembangkan usaha berbasis pangan lokal yang bernilai tambah.

Seminar menghadirkan tiga pemateri dengan latar belakang yang berbeda. Pemateri pertama adalah awalia seorang desainer lokal, yang menyampaikan materi mengenai pentingnya mengangkat identitas budaya daerah dalam inovasi produk. Dengan menekankan ciri khas tenun Ntobo sebagai bagian dari kekayaan lokal, desainer menunjukkan bagaimana motif dan nilai budaya dapat diintegrasikan dalam desain kemasan serta branding produk emping jagung. Integrasi budaya lokal ke dalam pengembangan usaha masyarakat sejalan dengan temuan Sejalan dengan penelitian (Lubis et al., 2024) yang menunjukkan bahwa strategi klusterisasi UMKM berbasis kearifan lokal mampu

meningkatkan keunggulan kompetitif, produk yang mengintegrasikan identitas budaya daerah tidak hanya memiliki nilai ekonomis, tetapi juga memperkuat diferensiasi di pasar global.

Pemateri kedua adalah Ismunandar M.M selaku Dosen Pendamping KKN, yang menitikberatkan pada strategi pemasaran produk pangan lokal. Materi yang disampaikan mencakup aspek manajemen pemasaran, strategi branding, penguatan identitas produk lokal, hingga pemanfaatan teknologi digital sebagai sarana pemasaran modern. Dengan pendekatan akademis, dosen memberikan perspektif ilmiah yang dapat diterapkan langsung oleh masyarakat dalam upaya meningkatkan nilai jual produk. emuan ini sejalan dengan penelitian Jatmika, (Gunawan et al., n.d.) yang menunjukkan bahwa penguatan daya saing UMKM dapat dicapai melalui kombinasi antara legalitas usaha seperti NIB, PIRT, dan sertifikasi halal yang berfungsi meningkatkan kepercayaan konsumen, dengan penerapan strategi pemasaran digital yang memperluas akses pasar dan mendorong keberlanjutan usaha.

Pemateri ketiga adalah M. Irgi A. Fahraji Perwakilan Mahasiswa KKN, yang memperkenalkan inovasi produk emping jagung dengan varian rasa original dan pedas manis serta menampilkan desain kemasan modern yang lebih menarik. Presentasi mahasiswa ini tidak hanya memperkenalkan produk, tetapi juga memberikan contoh nyata bahwa inovasi sederhana dapat menciptakan nilai tambah ekonomi sekaligus meningkatkan daya saing usaha lokal. Hal ini sejalan dengan pendapat (Ratten, 2020) yang menekankan bahwa inovasi kewirausahaan berbasis komunitas harus didukung oleh keterlibatan generasi muda agar mampu menjawab tantangan perubahan pasar yang dinamis.



**Gambar 1.**  
Kegiatan Seminar Kewirausahaan

Seminar Kewirausahaan ini dilaksanakan pada tanggal 7 Agustus 2025 di Aula Kelurahan Ntobo. Kehadiran para pemateri dengan latar belakang yang beragam memberikan kontribusi signifikan, karena masyarakat memperoleh pemahaman komprehensif dari perspektif desain budaya lokal, teori akademis, hingga praktik inovasi produk secara nyata. Kombinasi ini tidak hanya memperluas pengetahuan, tetapi juga membangun rasa percaya diri dan keterampilan masyarakat untuk mengembangkan emping jagung sebagai produk unggulan lokal yang berdaya saing, berkelanjutan, serta mendukung penguatan ekonomi masyarakat Kelurahan Ntobo.

#### Tahap Pelatihan

Tahap pelatihan dilaksanakan di kediaman salah satu warga Kelurahan Ntobo, Kecamatan Raba, Kota Bima, dengan mempertimbangkan ketersediaan sarana produksi seperti kompor, ulekan dan lain-lain yang umum digunakan dalam proses pengolahan jagung. Berbeda dengan seminar yang sebelumnya diselenggarakan secara formal, pelatihan ini dirancang dalam suasana yang lebih praktis dan aplikatif agar peserta dapat secara langsung mempelajari keterampilan teknis yang relevan dengan kebutuhan mereka.

Pelatihan hanya dilaksanakan dalam satu hari, namun difokuskan pada praktik intensif sehingga masyarakat memperoleh pengalaman langsung dalam mengolah jagung menjadi emping

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

dengan berbagai varian rasa, seperti original dan pedas manis. Peserta juga diperkenalkan pada penggunaan kemasan modern dan praktik mendesain stiker sederhana sebagai identitas visual produk. Pendekatan *hands-on training* ini sejalan dengan hasil penelitian (Solekhah et al., 2025) yang menunjukkan bahwa pelatihan berbasis partisipatif melalui strategi *rebranding*, diversifikasi rasa, dan *repackaging* produk emping jagung lebih efektif ketika dikaitkan dengan pengalaman nyata masyarakat serta relevan dengan kebutuhan ekonomi lokal.



**Gambar 2.**  
Kegiatan Pelatihan

Selain keterampilan produksi, sesi pelatihan di tanggal 2 september 2025 juga menekankan aspek manajemen usaha sederhana, mulai dari penghitungan biaya produksi, strategi penetapan harga, hingga teknik pemasaran dasar. Materi ini diperkuat dengan pemanfaatan teknologi digital sederhana, seperti penggunaan media sosial untuk promosi produk. Hal ini menunjukkan bahwa pemberdayaan berbasis potensi lokal yang dipadukan dengan inovasi pemasaran digital berkontribusi pada terciptanya pembangunan ekonomi partisipatif yang berkelanjutan.

Kehadiran mahasiswa KKN sebagai fasilitator berperan penting dalam menjembatani transfer pengetahuan dan mendampingi praktik peserta. Keterlibatan generasi muda ini sejalan dengan pendapat (Ratten, 2021) yang menekankan bahwa inovasi kewirausahaan berbasis komunitas harus melibatkan peran aktif generasi muda untuk menjawab tantangan pasar yang dinamis. Dengan demikian, meskipun pelatihan hanya dilakukan dalam satu hari, kegiatan ini telah memberikan dampak signifikan dalam meningkatkan keterampilan teknis, memperkuat rasa percaya diri, serta mendorong masyarakat Ntobo untuk mengembangkan emping jagung sebagai produk lokal unggulan yang bernilai tambah.



**Gambar 3.**  
Kemasan Emping Jagung

### Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dalam program ini difokuskan pada kegiatan pelatihan produksi emping jagung yang dilaksanakan di kediaman salah satu warga kelurahan ntobo. Evaluasi bertujuan untuk menilai sejauh mana keterampilan yang diajarkan mampu dipahami dan diaplikasikan oleh masyarakat, sekaligus menilai potensi keberlanjutan usaha setelah pelatihan.

Metode evaluasi yang digunakan adalah observasi langsung selama pelatihan serta wawancara singkat setelah kegiatan. Melalui observasi, tim pelaksana menilai keterampilan peserta dalam mengikuti setiap tahapan produksi emping jagung, mulai dari perebusan jagung, pembentukan adonan menjadi lembaran emping, proses penjemuran, hingga penggorengan yang dilakukan dengan emping yang telah disiapkan sebelumnya. Hasil emping yang digoreng kemudian diberi bumbu, baik rasa original maupun pedas manis, sebelum dikemas dengan desain kemasan modern. Proses ini memperlihatkan keterpaduan antara keterampilan teknis dan inovasi produk yang siap bersaing di pasar.

Selanjutnya, melalui wawancara, peserta menyampaikan pengalaman, kendala, serta tingkat pemahaman terhadap keterampilan yang diperoleh. Sebagian besar peserta menilai bahwa pelatihan memberikan manfaat praktis karena langsung dapat diterapkan dengan fasilitas sederhana yang tersedia di rumah, seperti kompor untuk perebusan dan penggorengan.

Sebagaimana ditegaskan oleh (Solekhah et al., 2025), strategi pengembangan emping jagung di desa lawanganagung. Evaluasi dilakukan lewat observasi, FGD, dan *feedback* peserta, hasilnya dipakai untuk *rebranding*, diversifikasi rasa, dan pemasaran. Lagi-lagi, hasil evaluasi tidak berhenti di laporan, tapi dipakai masyarakat untuk memperbaiki usaha. Dalam konteks ini, evaluasi berfungsi tidak hanya sebagai penilaian, tetapi juga sebagai refleksi bersama untuk mengidentifikasi hambatan teknis serta menemukan strategi perbaikan. Dengan demikian, tahap evaluasi ini memastikan bahwa keterampilan produksi emping jagung benar-benar dapat diaplikasikan secara mandiri oleh masyarakat.

Adapun kegiatan seminar kewirausahaan tidak dievaluasi secara formal, melainkan melalui sesi tanya jawab interaktif yang berfungsi untuk mengukur tingkat pemahaman peserta terhadap materi kebijakan pemerintah, strategi pemasaran digital, serta inovasi produk pangan lokal. Sedangkan hasil penerapan pendekatan evaluasi pada kegiatan pelatihan menunjukkan bahwa selain meningkatkan keterampilan teknis masyarakat, kegiatan ini juga menjadi sarana strategis dalam mengembangkan emping jagung sebagai produk unggulan berbasis potensi lokal di kelurahan ntobo.

### KESIMPULAN

Hasil pengabdian masyarakat menyimpulkan bahwa Model Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Pangan Lokal dengan inovasi emping jagung di kelurahan ntobo tidak hanya berorientasi pada aspek ekonomi, tetapi juga dapat dijadikan sebagai model pemberdayaan masyarakat yang dilakukan melalui kegiatan seminar kewirausahaan yang diselenggarakan di aula kantor kelurahan ntobo kota bima, dirancang untuk memperluas wawasan masyarakat ntobo mengenai strategi kewirausahaan modern sekaligus menghubungkan potensi lokal dengan kebutuhan pasar. Melalui seminar ini, masyarakat tidak hanya memperoleh informasi konseptual, tetapi juga inspirasi praktis untuk mengembangkan usaha berbasis pangan lokal yang bernilai tambah. Selain itu dilakukan melalui pelatihan yang menekankan aspek manajemen usaha sederhana, mulai dari tata cara pembuatan emping jagung, penghitungan biaya produksi, strategi penetapan harga, hingga teknik pemasaran dasar. Materi ini diperkuat dengan pemanfaatan teknologi digital sederhana, seperti penggunaan media sosial untuk promosi produk. Konsep ini menekankan bahwa masyarakat bukan sekadar penerima manfaat, melainkan aktor utama dalam proses pembangunan. Melalui seminar, pelatihan, dan pendampingan, masyarakat dapat diberdayakan untuk mengolah jagung menjadi produk bernilai tambah yang memiliki daya saing di pasar. Dengan pendekatan tersebut, masyarakat tidak hanya menjadi objek pembangunan, melainkan juga subjek aktif yang terlibat dalam setiap tahapan pengembangan, mulai dari produksi, pengolahan, distribusi, hingga pemasaran.

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini, disarankan agar inovasi emping jagung terus dikembangkan melalui pendampingan berkelanjutan, baik dalam aspek kualitas rasa maupun standarisasi kemasan. Selain itu, masyarakat diharapkan membentuk kelompok usaha bersama untuk memperkuat kelembagaan dan kemandirian ekonomi. Pihak kelurahan dan instansi terkait juga perlu memberikan dukungan dalam bentuk perizinan, akses modal, serta fasilitas pemasaran, khususnya melalui platform digital. Dengan sinergi berbagai pihak, emping jagung dari Kelurahan Ntobo berpotensi menjadi produk unggulan daerah yang berdaya saing luas.

## DAFTAR PUSTAKA

- Badi'ah, Roudlotul, Dadang Wiratama, M. Adhitya Nugraha Pratama, Imtina Widhah Kumala, dan Irma Indira. 2024. "Berbagi Keberkahan: Pendampingan Usaha 'Es Bahagia' sebagai Wujud Kepedulian Sosial di Bulan Ramadhan." *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan* 8(2):1627–38. doi: 10.31764/jpmb.v8i2.23684
- Gunawan, R., Zahra, N. H., Respati, S., Agatha, R. P., Ariani, M., Darmawan, R., Diamita Putri, V., Melani, N. A., & Jatmika, S. (n.d.). Enhancing MSME Competitiveness through the Optimization of Business Legality and Digital Marketing in Jatisobo Village, Karanganyar. *Universitas Ahmad Dahlan*.
- Ifada, I. I., Suslinawati, S., & Zuraida, A. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Peningkatan Nilai Tambah Produk Jagung. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 7(2), 255. <https://doi.org/10.30595/jppm.v7i2.10582>
- Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia. (2022, November 19). *Perkembangan UMKM sebagai critical engine perekonomian nasional terus mendapatkan dukungan pemerintah*. Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia. <https://www.ekon.go.id/publikasi/detail/4593/perkembangan-umkm-sebagai-critical-engine-perekonomian-nasional-terus-mendapatkan-dukungan-pemerintah>.
- Lubis, T. A., Machpudin, A., Putra, W. E., & Ningsih, M. (2024). Strategi Klasterisasi UMKM Berbasis Kearifan Lokal pada Kabupaten dan Kota di Provinsi Jambi. *Ekonomis: Journal of Economics and Business*, 8(1), 781. <https://doi.org/10.33087/ekonomis.v8i1.1761>
- Nurchayati, N., Sukardi, S., Riyadi, B., & Nugraha, C. A. (2023). Motivasi usaha melalui diversifikasi produk *Jamune Buk'e* yang berkelanjutan. *JPM (Jurnal Pengabdian Mandiri)*, 2(7), 1583–1592.
- Nursihah, S., Lestari, H., & Fadilah, R. (2024). Pengaruh repackaging terhadap daya tarik produk UMKM. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 12(1), 55–67.
- Ratten, V. (2020). Cultural, lifestyle, and social entrepreneurship. *Journal of Small Business and Entrepreneurship*, 0(0), 1–8. <https://doi.org/10.1080/08276331.2020.1789933>
- Ratten, V. (2021). COVID-19 and entrepreneurship: Future research directions. *Strategic Change*, 30(2), 91–98. <https://doi.org/10.1002/jsc.2392>.
- Solekhah, A. A. Y., Lutfiah, F., Shoffrianto, A. F. P., Syafarinda, A., Prasetya, S. T., Badi'ah, R., Abdillah, D. F., & Abadi, M. D. (2025). Strategi Pengembangan Emping Jagung Untuk Optimalisasi Potensi Lokal di Desa Lawanganagung. *Nuansa Akademik: Jurnal Pembangunan Masyarakat*, 10(1), 25–36. <https://jurnal.ucy.ac.id/index.php/nuansaakademik/article/view/2661>
- Suleman, N. A. A., Antuli, Z., & Maspeke, P. N. (2021). Uji Karakteristik Sensori Dan Kimia Emping Jagung Dengan Penambahan Variasi Konsentrasi Limbah Ikan Roa. *Jambura Journal of Food Technology*, 3(2), 75–83. <https://doi.org/10.37905/jjft.v3i2.7864>
- Thoriq, A., Herwanto, T., Teknik Pertanian dan Biosistem, J., & Teknologi Industri Pertanian, F. (2018). Analisis Ekonomi Dan Nilai Tambah Produksi Emping Jagung Di Desa Cimanggung, Kecamatan Cimanggung Kabupaten Sumedang [Economic and Added Value Analysis of Cornflakes Production in Cimanggung District, Sumedang Regency]. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 6(1), 11–20.