

Inovasi Pemanfaatan Melon Muda Hasil Penjarangan Menjadi Produk Manisan Kering Melalui Pendekatan Asset Based Community Development di Desa Bulutigo

Andini Azarina¹, Adelia Niky Saputro², Nor Rohmatun Nisa³, Nabiilah Maiza Adisti⁴, Faizyah Artika Harani⁵, Nur Istiqomah⁶, Nasruddin⁷

^{1,2,3,4,5,6,7} Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya, Indonesia

Received : 31 Juli 2026, Revised : 12 Juli 2026, Published : 18 Agustus 2026

Corresponding Author

Nama Penulis: Andini Azarina

E-mail: andiniazarina03@gmail.com

Abstrak

Desa Bulutigo, Kecamatan Laren, Kabupaten Lamongan menghasilkan melon sebagai komoditas pertanian unggulan, namun proses penjarangan buah menyisakan melon muda yang selama ini tidak dimanfaatkan dan hanya dijadikan pakan ternak. Program pengabdian ini bertujuan mengoptimalkan pemanfaatan melon muda hasil penjarangan di Desa Bulutigo menjadi produk olahan bernilai tambah melalui pendekatan Asset Based Community Development (ABCD). Kegiatan dilaksanakan melalui tahapan Discovery, Dream-Design, dan Define/Deliver, meliputi observasi dan identifikasi aset, sosialisasi produk trial manisan kering melon (MYLON), pendampingan produksi dalam dua sesi, serta evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan warga dalam mengolah melon muda, dengan 23 kemasan MYLON berhasil diproduksi dari dua sesi pendampingan. Produk memiliki tekstur kenyal dengan cita rasa manis-asam, serta harga pokok produksi Rp2.705 per kemasan dan potensi harga jual Rp5.000 per kemasan yang memberikan margin keuntungan layak. Meskipun minat menjadikannya usaha rumahan masih terbatas pada sebagian peserta akibat kendala waktu, akses pemasaran, dan pasokan bahan baku musiman, program ini terbukti efektif mengubah hasil samping pertanian yang sebelumnya tidak bernilai menjadi peluang ekonomi baru, sekaligus menunjukkan bahwa pendekatan berbasis aset mampu mendorong kapasitas dan kemandirian ekonomi desa melalui optimalisasi potensi lokal.

Kata kunci - asset based community development, manisan kering, melon muda

Abstract

Bulutigo Village, Laren District, Lamongan Regency, produces melon as a leading agricultural commodity; however, the fruit-thinning process leaves young melons that have long gone unused and were only used as animal feed. This community service program aimed to optimize the utilization of young melons from fruit thinning in Bulutigo Village into a value-added processed product through the Asset Based Community Development (ABCD) approach. Activities were carried out through the Discovery, Dream-Design, and Define/Deliver stages, including observation and asset identification, socialization of a trial dried melon candy product (MYLON), two sessions of production mentoring, and evaluation. The results showed improved knowledge and skills among residents in processing young melons, with 23 packages of MYLON successfully produced from two mentoring sessions. The product had a chewy texture with a distinctive sweet-sour taste, a production cost of IDR 2,705 per package, and a potential selling price of IDR 5,000 per package that provided a reasonable profit margin. Although interest in turning it into a home-based business remained limited to some participants due to constraints in time, market access, and seasonal raw material supply, this program proved effective in transforming previously

worthless agricultural by-products into new economic opportunities, while demonstrating that an asset-based approach can drive village economic capacity and independence through the optimization of local potential.

Keywords - asset based community development, dried candy, young melon

How To Cite : Azarina, A., Saputro, A. N., Nisa, N. R., Adisti, N. M., Harani, F. A., Istiqomah, N., & Nasruddin, N. (2026). Inovasi Pemanfaatan Melon Muda Hasil Penjarangan Menjadi Produk Manisan Kering Melalui Pendekatan Asset Based Community Development di Desa Bulutigo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 4(6), 3042 - 3051. <https://doi.org/10.59837/jpmba.v4i6.4885>

Copyright ©2026 Andini Azarina, Adelia Niky Saputro, Nor Rohmatun Nisa, Nabiilah Maiza Adisti, Faizyah Artika Harani, Nur Istiqomah, Nasruddin Nasruddin

PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan salah satu bentuk pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan mengimplementasikan ilmu pengetahuan melalui pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal. Pendekatan yang digunakan dalam pelaksanaannya adalah *Asset Based Community Development* (ABCD), yaitu pendekatan pemberdayaan yang menekankan pemanfaatan aset, potensi, dan sumber daya yang telah dimiliki komunitas sebagai modal utama pembangunan, bukan berfokus pada kekurangan atau permasalahan yang dihadapi (Adinugraha et al., 2024; Bela et al., 2024). Berbeda dengan pendekatan berbasis kebutuhan (*needs-based*), ABCD memposisikan masyarakat sebagai subjek aktif yang mampu mengidentifikasi dan mengembangkan sumber daya lokal secara mandiri, mencakup aset individu, sosial, fisik, ekonomi, kelembagaan, maupun budaya sebagai modal pembangunan (South et al., 2024; Wajdi et al., 2024).

Desa Bulutigo terletak di Kecamatan Laren, Kabupaten Lamongan, Provinsi Jawa Timur, dengan luas wilayah sekitar 3,58 km² dan jumlah penduduk 2.955 jiwa yang tersebar di tiga dusun, yaitu Dusun Sukorejo, Bulutigo, dan Koryo (Badan Pusat Statistik Kabupaten Lamongan, 2025). Sebagian besar masyarakat bermata pencaharian di sektor pertanian, sehingga ekonomi desa sangat bergantung pada hasil pertanian dan hortikultura. Salah satu komoditas unggulan desa ini adalah melon (*Cucumis melo* L.), yang dibudidayakan oleh dua petani utama dengan total lahan 10.000 m² dan melibatkan 10 tenaga kerja. Dalam satu tahun, budidaya melon menghasilkan dua kali panen dengan produksi masing-masing mencapai 21 ton per musim, sehingga total produksi per tahun mencapai sekitar 42 ton, dengan panen pertama umumnya berlangsung pada periode Januari hingga Maret (Dzulfikri et al., 2025). Besarnya produksi ini menunjukkan peran strategis melon dalam menopang perekonomian masyarakat setempat (Labonno et al., 2026).

Dalam proses budidaya melon terdapat tahapan penjarangan buah (*fruit thinning*), yaitu proses pengurangan jumlah buah pada setiap tanaman agar buah yang dipelihara dapat tumbuh secara optimal dan menghasilkan kualitas panen yang lebih baik (Bazaz et al., 2022; Nursyamsi et al., 2023). Berdasarkan hasil wawancara dengan petani setempat, setiap musim tanam menghasilkan sekitar 5 kwintal (500 kg) melon muda dari proses penjarangan. Dikarenakan keterbatasan waktu dan tenaga, petani tidak memiliki kapasitas untuk mengolah maupun memasarkan melon muda tersebut secara mandiri, sehingga hanya dibiarkan diambil oleh warga sekitar atau dimanfaatkan sebagai pakan ternak. Kondisi ini sejalan dengan temuan Juani et al. (2025) yang menyatakan bahwa melon muda sering dianggap sebagai limbah pertanian karena bentuknya yang tidak sempurna atau ukurannya yang terlalu kecil, padahal masih memiliki potensi untuk diolah menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Dengan demikian, terdapat aset lokal yang belum dimanfaatkan secara optimal, sekaligus peluang nyata untuk mengembangkan inovasi pengolahan pangan berbasis potensi desa.

Secara global, pemanfaatan hasil samping buah untuk dikembangkan menjadi produk pangan sehat dan bernilai tambah telah menjadi tren yang terus berkembang, mengingat besarnya potensi hasil samping buah yang selama ini terbuang di sepanjang rantai pengolahan (Hasan et al., 2024). Sejumlah kajian pengabdian terdahulu menunjukkan efektivitas pendekatan ABCD dalam mendorong

kemandirian ekonomi masyarakat desa. Adinugraha et al. (2024) di Desa Kebanggan dan Ubaidillah et al. (2025) di Desa Labuhan Kertasari membuktikan bahwa identifikasi aset lokal secara partisipatif mampu menggerakkan potensi yang sebelumnya terabaikan menjadi program pemberdayaan yang lebih bertahan dibandingkan program yang datang dari luar (*top-down*), meskipun keduanya mencatat bahwa pendekatan ini membutuhkan waktu fasilitasi yang lebih lama dan sangat bergantung pada partisipasi aktif masyarakat. Pada sisi pemanfaatan hasil pertanian, Nofrida et al. (2019) menunjukkan bahwa pengolahan melon menjadi permen jelly di Desa Gumantar mampu meningkatkan nilai ekonomi komoditas tersebut, Amanda et al. (2026) membuktikan bahwa pengolahan pepaya menjadi manisan kering di Desa Batuwinangun meningkatkan nilai jual produk secara signifikan, Agustina et al. (2024) melaporkan hasil serupa pada pengolahan belimbing wuluh menjadi manisan, dan Fadilah (2023) menunjukkan bahwa diversifikasi kulit mangga menjadi minuman serbuk dengan konsep zero waste turut membuka peluang usaha baru, sebagaimana Febriansyah et al. (2023) juga membuktikan bahwa pepaya dan pisang yang tidak layak jual dapat diolah menjadi produk pangan bernilai tambah bagi UMKM setempat. Studi yang paling relevan dengan program ini adalah Pratama et al. (2026), yang mengembangkan hilirisasi produk dan limbah melon berbasis circular business model di Kelompok Tani Madukismo, termasuk diversifikasi olahan melon kering; namun produk yang dihasilkan masih memerlukan penyempurnaan kualitas dan program tersebut berfokus pada pengelolaan limbah pascapanen secara umum, belum menyasar secara spesifik pada melon muda hasil penjarangan. Selain itu, sebagian besar studi lain, termasuk Juani et al. (2025) dan Kumalaningrum et al. (2026), berfokus pada buah yang tidak lolos sortasi atau sudah tidak layak jual di pasaran, sedangkan potensi melon muda hasil penjarangan yang dipetik justru pada fase budidaya untuk mengoptimalkan pertumbuhan buah utama belum banyak dieksplorasi sebagai bahan baku produk olahan. Kesenjangan inilah yang menjadi peluang sekaligus kebaruan yang signifikan dari program pengabdian di Desa Bulutigo.

Berdasarkan kondisi tersebut, tim KKN merancang program pemberdayaan masyarakat melalui inovasi pengolahan melon muda hasil penjarangan menjadi produk manisan kering bermerek MYLON. Produk ini dipilih karena proses pembuatannya relatif sederhana, menggunakan bahan-bahan yang mudah diperoleh di lingkungan sekitar, serta memiliki daya simpan lebih lama dibandingkan buah segar (Nursyamsi et al., 2023). Program ini dilaksanakan dengan pendekatan *Asset Based Community Development* (ABCD), yang menitikberatkan pada pemanfaatan aset lokal, baik berupa sumber daya alam berupa melon muda hasil penjarangan, pengetahuan dan keterampilan masyarakat, maupun partisipasi aktif warga dalam setiap tahapan kegiatan, sehingga masyarakat tidak hanya menjadi penerima manfaat, melainkan dilibatkan secara aktif sebagai penggerak program yang menjamin keberlanjutan kegiatan pasca-KKN. Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk mengoptimalkan pemanfaatan melon muda hasil penjarangan di Desa Bulutigo menjadi produk olahan bernilai tambah melalui pendekatan ABCD, sekaligus meningkatkan kreativitas dan kapasitas masyarakat dalam mengembangkan produk berbasis potensi lokal serta mendukung penguatan ekonomi Desa Bulutigo secara berkelanjutan.

METODE

Program pengabdian ini difokuskan di Desa Bulutigo, Kecamatan Laren, Kabupaten Lamongan, tepatnya di Dusun Sukorejo, mengingat dusun tersebut merupakan lokasi posko dan basis kegiatan tim KKN selama masa pengabdian, sekaligus lokasi kebun melon yang menjadi objek program, meskipun petani pengelolanya (Khafidin dan Mat Suwarsono) berasal dari Dusun Bulutigo. Program ini melibatkan 17 mahasiswa KKN yang bekerja sama dengan pemerintah desa, kader posyandu, serta petani melon setempat. Pelaksanaan program mengacu pada prinsip *Asset Based Community Development* (ABCD), yang secara umum mencakup tahapan *Discovery*, *Dream*, *Design*, dan *Define/Deliver*. Dalam praktiknya, tahapan *Dream* dan *Design* berlangsung menyatu, sehingga pelaksanaan program di lapangan dikelompokkan menjadi empat tahapan berikut.

- 1) Tahap *Discovery*: Observasi dan Identifikasi Aset

Tahap ini dilaksanakan pada 20 Juni 2026 melalui observasi langsung dan wawancara bersama petani melon didampingi kepala desa. Kegiatan ini bertujuan mengidentifikasi aset lokal yang dimiliki desa, khususnya potensi melon muda hasil penjarangan yang selama ini tidak diambil pada saat pemanenan melon berkualitas baik dan belum dimanfaatkan secara optimal.

2) Tahap *Dream-Design*: Sosialisasi dan Perkenalan Produk

Berdasarkan aset yang teridentifikasi, tim KKN mengembangkan produk trial berupa manisan kering melon (MYLON), yang selanjutnya disosialisasikan kepada masyarakat pada 2 Juli 2026 bertempat di TK Dusun Sukorejo. Sosialisasi ini dihadiri sekitar 25 warga, terutama ibu-ibu rumah tangga, yang dikoordinasikan oleh istri kepala desa (Ibu Sugiarti). Pada sesi ini, tim memperkenalkan konsep pemanfaatan melon muda hasil penjarangan sekaligus menampilkan produk hasil trial sebagai contoh kepada warga.

3) Tahap *Define/Deliver*: Pendampingan Pembuatan Produk

Pendampingan dilaksanakan dalam dua sesi. Sesi pertama dilaksanakan pada 2 Juli 2026, langsung setelah sosialisasi, di mana warga mempraktikkan pembuatan MYLON secara langsung didampingi tim KKN. Dari sesi ini diperoleh sejumlah masukan dari warga terkait teknik pengolahan yang digunakan pada sesi berikutnya. Sesi kedua dilaksanakan pada 21 Juli 2026 bersama ibu-ibu kader posyandu, dengan menerapkan teknik alternatif berdasarkan masukan yang diperoleh pada sesi pendampingan sebelumnya.

4) Tahap Evaluasi

Sebagai bagian penutup dari tahap *Define/Deliver*, evaluasi dilakukan melalui dialog terbuka (wawancara santai) dengan salah satu perwakilan peserta serta pengamatan langsung terhadap keaktifan warga selama kegiatan pendampingan, sejalan dengan evaluasi formatif yang menekankan pemantauan proses pelaksanaan melalui wawancara dan observasi langsung (Sokhivah, 2021). Pertanyaan evaluasi difokuskan pada penilaian kualitas produk, yang mencakup rasa, aroma, tekstur, dan warna, sebagai dasar penyempurnaan produk dan keberlanjutan program pasca-KKN. Keberhasilan tiap tahapan program dinilai berdasarkan indikator berikut: pada tahap *Discovery*, keberhasilan ditandai dengan teridentifikasinya aset desa serta tercapainya kesepakatan antara warga dan pemerintah desa bahwa melon layak dikembangkan; pada tahap *Dream-Design*, keberhasilan ditandai dengan tersusunnya kesepakatan bersama mengenai produk olahan melon, resep, alur produksi, kebutuhan alat dan bahan, konsep pengemasan, serta jadwal pelatihan; dan pada tahap *Define/Deliver*, keberhasilan ditandai dengan terlaksananya pelatihan sesuai rencana, kemampuan peserta mengikuti seluruh proses produksi, dihasilkannya produk MYLON, serta keaktifan peserta dalam berdiskusi dan memberikan umpan balik.

Proses pembuatan MYLON menggunakan alat berupa pisau, talenan, baskom, panci, sendok, dan loyang, dengan oven sebagai opsi metode pengeringan alternatif tanpa sinar matahari. Adapun bahan-bahan yang digunakan disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Bahan Pembuatan MYLON

Bahan	Melon	Gula pasir	Garam	Air bersih	Citric acid	Kapur sirih
Jumlah	1 kg	250 gram	4 sdm	750 ml	5 gram	500 ml

Secara garis besar, daging melon dikupas dan dipotong dadu, kemudian direndam dalam larutan garam/air kapur sirih selama kurang lebih 1 jam untuk mempertahankan tekstur, lalu dibilas kembali dengan air bersih. Larutan gula dibuat dengan merebus 750 ml air, 250 gram gula pasir, dan 5 gram citric acid hingga mendidih, kemudian potongan melon dimasukkan dan dimasak selama kurang lebih 1 jam hingga air rebusan menyusut, lalu ditiriskan selama sekitar 5 menit. Pengeringan dilakukan melalui dua metode alternatif, yaitu penjemuran di bawah sinar matahari selama kurang lebih 3 hari hingga kering, atau pengeringan dalam oven dengan

pembalikan setiap 30 menit agar matang dan kering merata tanpa gosong. Manisan yang telah kering selanjutnya dikemas menggunakan standing pouch atau kemasan thinwall yang kedap udara, dan disimpan pada suhu ruang di tempat kering yang terhindar dari sinar matahari langsung, sejalan dengan pentingnya pengemasan yang tepat dalam mendukung kualitas dan daya jual produk UMKM bidang pangan (Nurasia et al., 2021).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini memanfaatkan melon muda hasil penjarangan sebagai bahan baku utama pembuatan MYLON, yang sebelumnya tidak memiliki nilai ekonomi dan hanya dibiarkan terbuang.



Gambar 1. Melon Muda Hasil Penjarangan sebagai Bahan Baku MYLON

Kegiatan sosialisasi dan pendampingan yang dilaksanakan di Dusun Sukorejo mendapat respons positif dari warga, khususnya ibu-ibu peserta kegiatan. Selain menanyakan bahan dan cara pembuatan produk, sejumlah warga juga menunjukkan ketertarikan pada aspek usaha, seperti besaran modal yang dibutuhkan dan potensi keuntungan apabila produk ini dijual, yang mengindikasikan adanya minat awal masyarakat untuk mengembangkan MYLON sebagai peluang usaha rumah tangga. Pada sesi pendampingan pertama (2 Juli 2026) dihasilkan 5 kemasan standing pouch berukuran 9x15 cm, sedangkan pada sesi pendampingan kedua (21 Juli 2026) bersama ibu-ibu kader posyandu dihasilkan 18 kemasan dengan ukuran yang sama, menunjukkan peningkatan partisipasi dan efisiensi proses produksi pada sesi kedua.



Gambar 2. Kegiatan Sosialisasi Program kepada Warga Desa Bulutigo

Untuk mengukur dampak program terhadap masyarakat, tim KKN melakukan tanya jawab awal yang menunjukkan bahwa seluruh peserta belum pernah membuat produk olahan melon muda sebelumnya karena tidak mengetahui resepnya. Setelah mengikuti pendampingan, seluruh peserta memahami resep dan tahapan produksi MYLON serta menyatakan tertarik mencoba membuatnya secara mandiri di rumah, yang mengindikasikan peningkatan pengetahuan dan keterampilan warga

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

akibat program ini. Pola peningkatan pengetahuan pasca-pelatihan ini konsisten dengan temuan pada pelatihan pengolahan pangan berbasis buah lain bagi ibu rumah tangga, yang juga melaporkan peningkatan pemahaman peserta secara signifikan setelah pelatihan (Gultom et al., 2026). Meskipun demikian, seluruh peserta turut mempertimbangkan sejumlah kendala apabila usaha ini benar-benar dijalankan, di antaranya keterbatasan waktu, mengingat mayoritas warga telah memiliki kesibukan utama sebagai petani, pekerja, pelajar, maupun penenun sarung; keterbatasan akses pemasaran, mengingat lokasi Dusun Sukorejo yang relatif jauh dari jalan raya dan pemukiman padat penduduk sehingga jangkauan pasar berpotensi terbatas apabila produk hanya dipasarkan di sekitar dusun; serta keterbatasan pasokan bahan baku, karena melon muda hasil penjarangan hanya tersedia pada masa panen selama 2–3 bulan dalam setahun. Meskipun menyadari kendala-kendala tersebut, dari 25 peserta pelatihan, sekitar 5–7 orang tetap menyatakan minat serius untuk melanjutkan produksi MYLON secara mandiri sebagai usaha rumahan. Kendala serupa, seperti keterbatasan modal dan kesibukan mengurus rumah tangga, juga ditemukan pada program pemberdayaan ibu rumah tangga berbasis UMKM lainnya (Mujito et al., 2025), yang menunjukkan bahwa hambatan semacam ini lazim dihadapi dalam upaya menumbuhkan usaha rumahan berbasis pemberdayaan masyarakat. Di sisi lain, kelompok Fatayat/ibu-ibu Nahdlatul Ulama menunjukkan minat untuk memproduksi MYLON sebagai produk unggulan desa apabila kelak diselenggarakan festival atau pameran tingkat kecamatan, yang menunjukkan adanya potensi keberlanjutan program dalam skema kegiatan komunitas atau momentum tertentu, meskipun belum berupa usaha rumahan yang berjalan rutin.



Gambar 3. Respons Positif Peserta Pendampingan terhadap Kualitas Produk MYLON

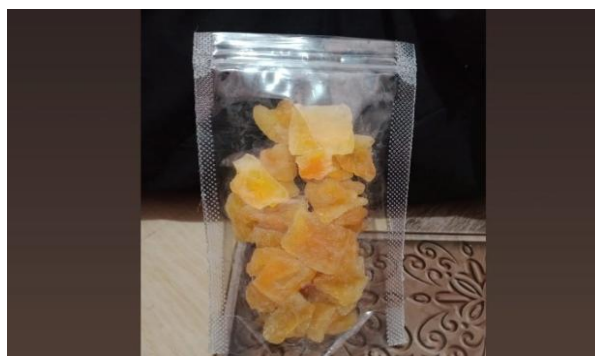
Kedua sesi pendampingan menggunakan metode pengeringan yang berbeda untuk dibandingkan hasilnya. Pada sesi pertama, pengeringan dilakukan menggunakan oven, namun panas yang dihasilkan cenderung tidak merata sehingga sebagian produk berisiko gosong. Pada sesi kedua, pengeringan dilakukan dengan penjemuran di bawah sinar matahari, yang terbukti menghasilkan produk dengan cita rasa yang lebih baik serta tampilan akhir yang lebih menarik dibandingkan metode oven. Temuan ini menjadi masukan penting bagi keberlanjutan produksi MYLON oleh masyarakat, di mana metode penjemuran matahari lebih direkomendasikan meskipun membutuhkan waktu pengeringan yang lebih lama (kurang lebih 3 hari) dibandingkan pengeringan dengan oven.



Gambar 4. Pendampingan Proses Pembuatan MYLON bersama Warga

Kegiatan pendampingan menghadapi kendala keterbatasan waktu, mengingat setiap sesi hanya berlangsung sekitar dua jam, sementara proses pembuatan MYLON melibatkan tahap perendaman yang memakan waktu hingga berjam-jam sehingga tidak memungkinkan didemonstrasikan secara utuh dari awal hingga akhir. Untuk mengatasi hal tersebut, tim KKN menyiapkan dua rangkaian proses secara paralel, yaitu satu proses yang dipraktikkan langsung oleh warga sebagai simulasi tahap awal, dan satu proses lain yang telah disiapkan sebelumnya untuk memperlihatkan hasil akhir tanpa harus menunggu keseluruhan waktu produksi. Kondisi ini turut mendorong permintaan warga agar tim menyediakan video tutorial pembuatan MYLON sebagai panduan yang dapat diakses secara mandiri pasca-kegiatan. Strategi keberlanjutan program diarahkan pada penyediaan video tutorial tersebut, mengingat mayoritas warga Desa Bulutigo berprofesi sebagai petani dan banyak di antaranya merantau, sehingga warga yang menetap di desa didominasi oleh pemuda yang telah bekerja, anak-anak usia sekolah, ibu rumah tangga, serta lansia yang sehari-hari bekerja menenun sarung, kondisi yang membuat pembentukan kelompok usaha formal sulit diwujudkan dalam waktu dekat dibandingkan penyediaan panduan mandiri yang dapat diakses kapan saja.

Secara keseluruhan, produk MYLON yang dihasilkan memiliki tekstur kenyal (*chewy*) dengan cita rasa manis-asam yang khas, sesuai dengan karakteristik umum produk manisan kering (Nursyamsi et al., 2023). Karakteristik ini menunjukkan bahwa melon muda hasil penjarangan, yang sebelumnya dianggap sebagai limbah pertanian, layak dan berpotensi dikembangkan sebagai bahan baku produk pangan olahan bernilai ekonomi, sejalan dengan temuan Juani et al. (2025).



Gambar 5. Produk MYLON dalam Kemasan Standing Pouch

Untuk menilai kelayakan ekonomi produk, dilakukan perhitungan harga pokok produksi (HPP) berdasarkan satu kali proses produksi yang menghasilkan 18 kemasan, sebagaimana disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Perhitungan Biaya Produksi MYLON (18 Kemasan)

Komponen	Gula 1,25 kg	Citrus	Kapur sirih	Garam	Melon muda	Standing pouch	Tenaga kerja	Gas	Total
Jumlah (Rp)	20.000	1.000	2.000	1.000	0	4.680	15.000	5.000	48.680

Berdasarkan hasil perhitungan, diperoleh total biaya produksi sebesar Rp48.680 untuk 18 kemasan, sehingga harga pokok produksi (HPP) per kemasan adalah $\text{Rp}48.680 \div 18$, yaitu sekitar Rp2.705. Bahan baku utama berupa melon muda hasil penjarangan tidak dikenakan biaya karena berasal dari aset lokal yang sebelumnya terbuang, sehingga secara signifikan menekan biaya produksi secara keseluruhan. Selanjutnya, dilakukan simulasi harga jual pada beberapa tingkat harga untuk menentukan potensi keuntungan produk, sebagaimana disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Simulasi Harga Jual dan Laba MYLON

Harga Jual	Rp4.000	Rp5.000	Rp6.000
Laba per Kemasan	Rp1.295	Rp2.295	Rp3.295
Total Laba (18 kemasan)	Rp23.310	Rp41.310	Rp59.310

Berdasarkan simulasi tersebut, harga jual Rp5.000 per kemasan dinilai paling ideal untuk produk skala UMKM seperti MYLON, karena harga tersebut masih terjangkau bagi konsumen sekaligus memberikan margin keuntungan yang layak, yaitu sekitar Rp2.295 per kemasan atau total laba Rp41.310 untuk satu kali proses produksi sebanyak 18 kemasan. Temuan ini sejalan dengan studi kelayakan usaha serupa pada produk olahan hasil samping buah lain, misalnya analisis pendapatan manisan kulit semangka yang juga menunjukkan bahwa produk olahan limbah buah mampu memberikan nilai tambah ekonomi yang layak bagi pelaku usaha skala kecil (Sukarno et al., 2020). Dengan harga jual yang kompetitif dan margin keuntungan yang memadai, produk MYLON berpotensi dikembangkan lebih lanjut oleh masyarakat Desa Bulutigo sebagai unit usaha rumah tangga maupun UMKM, sejalan dengan prinsip ABCD yang menempatkan masyarakat sebagai penggerak utama dalam pemanfaatan aset lokal secara berkelanjutan (Ubaidillah et al., 2025).

KESIMPULAN

Program pengabdian melalui pendekatan Asset Based Community Development (ABCD) yang dilaksanakan di Desa Bulutigo, tepatnya di Dusun Sukorejo, berhasil mengoptimalkan pemanfaatan melon muda hasil penjarangan yang sebelumnya tidak bernilai ekonomi menjadi produk olahan manisan kering bermerek MYLON. Melalui tahapan Discovery, Dream-Design, dan Define/Deliver, tim KKN bersama masyarakat berhasil mengidentifikasi aset lokal, merumuskan solusi pengolahan, serta mendampingi warga dalam memproduksi MYLON hingga menghasilkan 23 kemasan standing pouch dari dua sesi pendampingan. Produk yang dihasilkan memiliki tekstur kenyal dengan cita rasa manis-asam yang khas, serta layak secara ekonomi dengan harga pokok produksi sebesar Rp2.705 per kemasan dan potensi harga jual Rp5.000 per kemasan yang memberikan margin keuntungan yang memadai. Evaluasi program menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan warga dalam mengolah melon muda menjadi produk bernilai ekonomi, meskipun minat untuk menjadikannya usaha rumahan secara mandiri masih terbatas pada sebagian kecil peserta akibat sejumlah kendala praktis, seperti keterbatasan waktu, akses pemasaran, dan pasokan bahan baku musiman. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa pendekatan ABCD efektif dalam mengoptimalkan pemanfaatan aset lokal dan meningkatkan kapasitas masyarakat, meskipun keberlanjutannya sebagai usaha ekonomi mandiri masih memerlukan strategi lanjutan, seperti penyediaan video tutorial dan pemanfaatan momentum kegiatan komunitas seperti festival tingkat kecamatan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah membantu terlaksananya kegiatan dan penyusunan artikel ini, khususnya kepada Bapak Mohammad Rozim Arista, S.Pd. selaku Kepala Desa Bulutigo beserta Ibu Sugiarti, S.Pd yang telah memberikan izin, dukungan, serta membantu mengoordinasikan partisipasi warga selama pelaksanaan kegiatan; Bapak Khafidin dan Mat Suwarsono selaku pemilik dan pengelola kebun melon sekaligus mitra program yang telah membantu proses pemetaan aset dan pelaksanaan pendampingan; serta Dr. H. Agus Afandi, M.Fil.I. dan pihak Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) kampus atas izin yang diberikan dalam pelaksanaan program Kuliah Kerja Nyata ini. Semoga bantuan, dukungan, dan bimbingan yang telah diberikan menjadi amal kebaikan yang bermanfaat.

DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, H. H., Al Masobih, I., Nafiyah, I., & Anas, A. (2024). Community Empowerment in Kebanggan Village: Asset-Based Community-Driven Development (ABCD) Approach. *IKHLAS: Jurnal Pengabdian Dosen Dan Mahasiswa*, 3(1), 58–65. <https://doi.org/10.58707/ikhl.v3i1.994>
- Agustina, R., Yasar, M., Ferijal, T., Hartuti, S., & Zikri, I. (2024). Pengolahan Manisan Belimbing Wuluh Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Sehat. *Jurnal Pengabdian Pembangunan Pertanian Dan Lingkungan (JP3L)*, 1(2), 15–21. <https://doi.org/10.62671/jp3l.v1i2.21>
- Amanda, N. T., Nova, G. D. A., Novalia, L., Haris, H., & Putri, A. (2026). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Pepaya Menjadi Manisan Kering Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Kemandirian Pangan Lokal, dan UMKM. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 26–35. <https://doi.org/10.52643/jipm.v4i1.7937>
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Lamongan. (2025). Kecamatan Laren Dalam Angka 2025. BPS Kabupaten Lamongan. <https://lamongankab.bps.go.id/id/publication/2025/09/26/a287920244020c40f5ae1963/kecamatan-laren-dalam-angka-2025.html>
- Baiano, A. (2026). Converting food waste into value-added products: A review on current technologies, challenges, and future perspectives. *Foods*, 15(14), 2577. <https://doi.org/10.3390/foods15142577>
- Bazaz, H. A., Armita, D., & Koesriharti, K. (2022). Pengaruh Penjarangan Buah dan Pemupukan Kalium terhadap Pertumbuhan, Hasil, dan Kualitas Buah Melon (*Cucumis melo* L.). *Produksi Tanaman*, 10(7), 388–394. <https://doi.org/10.21776/ub.protan.2022.010.07.07>
- Bela, H. Y., Annshori, M. F., & Marshalita, M. (2024). Asset-Based Community Development: Program Inovasi Kampung Bantar. *Matra Pembaruan: Jurnal Inovasi Kebijakan*, 8(1), 61–74. <https://doi.org/10.21787/mp.8.1.2024.61-74>
- Dzulfikri, M. A., Machfudz, M., & Khoiriyah, N. (2025). Kontribusi Budidaya Melon terhadap Pendapatan Keluarga Petani Studi Kasus: Di Desa Klotok Kecamatan Plumpang Kabupaten Tuban. 13(02). <http://riset.unisma.ac.id/index.php/SEAGRI/index>
- Fadilah, A. N. (2023). Diversifikasi Pengolahan Buah Mangga dengan Konsep Zero Waste (Minuman Serbuk Kulit Mangga). *Agri Wiralodra*, 15(2), 84–90. <https://doi.org/10.31943/agriwiralodra.v15i2.77>
- Febriansyah, F., Oktavianus, D., & Nasrullah, A. (2023). Pengembangan Produk Olahan Hasil Pertanian Tidak Layak Jual Pepaya APeS dan Pisang KeMPeS. *Yumary: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 165–174. <https://doi.org/10.35912/yumary.v4i2.2445>
- Ferreira, R. M. de A., Aroucha, E. M. M., Paiva, C. A. de, Medeiros, J. F. de, & Barreto, F. P. (2017). Influence of the main stem pruning and fruit thinning on quality of melon. *Revista Ceres*.
- Ganesh, K. S., Sridhar, A., & Vishali, S. (2022). Utilization of fruit and vegetable waste to produce value-added products: Conventional utilization and emerging opportunities—A review. *Chemosphere*, 287, 132221. <https://doi.org/10.1016/j.chemosphere.2021.132221>
- Gultom, E., Syafrina, N., & Rofidah, S. (2026). Peningkatan keterampilan ibu rumah tangga melalui inovasi pengolahan salad buah. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 7(2). <https://doi.org/10.33474/jp2m.v7i2.25255>
- Hasan, Md. M., Islam, Md. R., Haque, A. R., Kabir, Md. R., Khushe, K. J., & Hasan, S. M. K. (2024). Trends and challenges of fruit by-products utilization: Insights into safety, sensory, and benefits of the use for the development of innovative healthy food: a review. *Bioresources and Bioprocessing*, 11(1), 10. <https://doi.org/10.1186/s40643-023-00722-8>
- Juani, M., Sajidin, M., Khairiah, I., Selfiyana, W., Arni, K. G., Zohrah, S., Yusrianti, Tamimi, K., Agung, R. F., Ilhami, M. R., Diani, E. Y., & Hurniwati. (2025). Pemanfaatan Limbah Melon Muda Menjadi Selai Melon Untuk Membangun Ekonomi Masyarakat Desa Pandan Wangi Melalui

- Kreativitas Hasil Pertanian Menjadi Produk UMKM: Penelitian. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan*, 3(4), 3267–3272. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v3i4.810>
- Kumalaningrum, A. N., Arista, Y. L. V., Ramadhani, G. R., Mohwadati, A. R., Lumbantobing, F. N., Riski, T., Alviano, B. M., Gea, F., Fikri, M., Aulia, A. R., Faadihilah, F. N., & Ar, M. S. (2026). Pengolahan Melon (*Cucumis melo* L.) menjadi Selai dan Pembuatan Kompos Kebun Sumber Berkah untuk Mendukung Perkebunan Berkelanjutan. 17.
- Labonno, S. A., Khatun, K., Mostarin, T., Karishma, K. C., et al. (2026). Effect of different mulch materials and fruit thinning on growth, yield and fruit quality of rock melon. *Asian Journal of Advances in Agricultural Research*, 26(8), 52–64. <https://doi.org/10.9734/ajaar/2026/v26i8744>
- Mujito, Qomariyah, G. F. A. N., & Auliya, R. F. (2025). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga dalam Membuka Peluang UMKM di Perumahan Karang Pilang Surabaya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 3(4). <https://doi.org/https://doi.org/10.59837/jpmba.v3i4.2421>
- Nofrida, R., Zainuri, Z., Sulastri, Y., Widyasari, R., & Zaini, A. (2019). Peningkatan Nilai Ekonomi Melon Melalui Pengembangan Produk Olahan Melon Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Di Desa Gumantar Kecamatan Kayangan Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 1(1). <https://doi.org/10.29303/amtpb.v1i1.9>
- Nurasia, N., Hidayat, R., & Al Anshori, F. (2021). Pendampingan Pengolahan Pangan Dan Pengemasan Produk Bagi Pelaku Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Ukm) Bidang Pangan Di Kecamatan Bua Kabupaten Luwu. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 1(4), 49–54. <https://doi.org/10.53769/jai.v1i4.145>
- Nursyamsi, A., Nasrudin, N., & Nurhidayah, S. (2023). Pengaruh Jenis Pupuk Organik Dan Penjarangan Bakal Buah Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Melon. *Jurnal Agrotek Tropika*, 10(2), 119. <https://doi.org/10.23960/jat.v11i1.6030>
- Pratama, A., Yuniawan, D., Qodri, L. A., & Aprilia, R. (2026). Pengembangan Hilirisasi Produk dan Limbah Melon Berbasis Circular Business Model. *Abdimas Galuh*, 8(1), 1. <https://doi.org/10.25157/ag.v8i1.21174>
- Rahmawati, A., Peachilia, I. P. P., Hanifah, D. S., & Humaedi, S. (2024). Potensi implementasi pendekatan Asset Based Community Development (ABCD) dalam upaya pemberdayaan masyarakat di Kampung Wisata Cigadung. *Pekerjaan Sosial*, 23(1). <https://doi.org/10.31595/peksos.v23i1.1109>
- Sánchez, M., Laca, A., Laca, A., & Díaz, M. (2021). Value-added products from fruit and vegetable wastes: A review. *CLEAN – Soil, Air, Water*. <https://doi.org/10.1002/clen.202000376>
- Silva, G. L. da, Queiroga, R. C. F., Pereira, F. H. F., Sousa, F. F. de, Silva, Z. L. da, Ferreira, R. P., & Oliveira, O. H. de. (2019). Effects of fruit thinning and main stem pruning in melon crops. *Journal of Experimental Agriculture International*, 39(3), 1–10. <https://doi.org/10.9734/jeai/2019/v39i330333>
- Sokhivah. (2021). Evaluasi Dan Indikator Keberhasilan Program Intervensi Sosial Untuk Perubahan. *Khidmat Sosial: Journal of Social Work and Social Services*, 2(1).
- Sukarno, S., Sofii, I., & Chasanah, U. (2020). Analisa Pendapatan Manisan Kulit Semangka Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Limbah Kulit Semangka. *Jurnal Ekonomi Pembangunan STIE Muhammadiyah Palopo*, 6(2). <https://doi.org/10.35906/jep01.v6i2.619>
- Ubaidillah, M., Hazizi, S., Warahmah, M., & Birata, A. A. H. D. (2025). Pendekatan Asset-Based Community Development (Abcd) Dalam Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Di Desa Labuhan Kertasari Sumbawa Barat. *Development: Journal of Community Engagement*, 4(4), 717–729. <https://doi.org/10.46773/djce.v4i4.2860>
- Wajdi, M. B. N., Sa'adillah, R. S. A. P., Ekaningsih, L. A. F., Rizal, H. S., & Fathurrohman, A. (2024). Asset-Based Community Development: Leveraging local strengths for empowering communities: A bibliographic analysis. *Engagement: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(1), 308–325. <https://doi.org/10.29062/engagement.v8i1.1784>