JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT BANGSA
e-ISSN : 2987- 0135
Volume 4, No. 7, Tahun 2026
https://jurnalpengabdianmasyarakatbangsa.com/index.php/jpmba/index

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pemanfaatan Buah Manggis Menjadi Lempuk Manggis di Desa Sungai Batang Bengkalis

Rina Susanti[1], Alfatonah[2], Rista Juita Manurung[3], Nur Rahma Safitri[4], Wulan Kartika Sari[5], Marito Actavia Silitonga[6], Suci Puspita Dewi[7], Syukri Hidayat[8], Muhammad Baihaqi[9], Anisa Fitriani[10], Mohammad Faiz Anugrah[11]

[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11] *Universitas Riau, Indonesia*

Received : 24 Agustus 2026, Revised : 10 September 2026, Published : 16 September 2026

Corresponding Author
Nama Penulis: Rina Susanti
E-mail: rina.susanti@lecturer.unri.ac.id

Abstrak

Pemanfaatan potensi lokal menjadi produk olahan merupakan salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai guna dan nilai tambah komoditas di tingkat masyarakat. Buah manggis di Desa Sungai Batang memiliki peluang untuk dikembangkan menjadi produk pangan olahan, salah satunya lempuk manggis. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah buah manggis menjadi produk pangan yang dapat dikembangkan pada skala rumah tangga. Kegiatan dilaksanakan melalui pendekatan partisipatif dengan metode observasi, wawancara, pelatihan, praktik langsung, dan evaluasi. Melalui kolaborasi dengan Tim Posyandu Desa Sungai Batang sebagai kelompok sasaran dalam pengembangan produk olahan berbasis potensi lokal. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa seluruh peserta mengikuti kegiatan dan memahami materi yang diberikan. Sebanyak 15 peserta (75%) mampu mengikuti praktik pembuatan lempuk, sedangkan 5 peserta (25%) mencoba membuat lempuk manggis secara mandiri di rumah. Penerapan keterampilan tersebut menunjukkan bahwa pelatihan memberikan dampak awal terhadap kemampuan masyarakat dalam mengolah potensi manggis menjadi produk pangan. Lempuk manggis berpotensi dikembangkan sebagai produk diversifikasi pangan berbasis potensi lokal. Namun, pengembangan menuju kegiatan ekonomi yang berkelanjutan masih memerlukan pendampingan, terutama dalam standardisasi produk, pengemasan, perhitungan biaya produksi, penentuan harga jual, dan pemasaran.

Kata kunci *– buah manggis, diversifikasi pangan lokal, lempuk manggis, pemberdayaan masyarakat, potensi lokal*

Abstract

Utilizing local potential through processed products is one strategy to increase the utility and added value of local commodities at the community level. Mangosteen fruit in Sungai Batang Village has the potential to be developed into processed food products, one of which is mangosteen lempuk (traditional fruit confection). This community service activity aimed to improve the knowledge and skills of local communities in processing mangosteen into a food product that can be developed as a household-scale enterprise. The activity was implemented using a participatory approach through observation, interviews, training, hands-on practice, and evaluation. The Mangga Hijau Posyandu Group of Sungai Batang Village served as the target partner in developing processed products based on local potential. The results showed that all participants attended the activity and understood the training materials. A total of 15 participants (75%) were able to successfully perform the mangosteen lempuk production process during the practical session, while 5 participants (25%) independently attempted to produce mangosteen lempuk at home. The application of these skills indicates that the training had an initial positive impact on the community's ability to utilize mangosteen as a value-added food product. Mangosteen lempuk has considerable

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

potential to be developed as a local food diversification product. However, further assistance is still needed to support its development into a sustainable economic activity, particularly in product standardization, packaging, production cost calculation, pricing strategies, and marketing.
***Keywords**—community empowerment, local food diversification, local potential, mangosteen fruit, mangosteen lempuk*

***How To Cite :** Susanti, R., Alfatonah, A., Manurung, R. J., Safitri , N. R., Sari, W. K., Silitonga, M. . A., Dewi, S. P., Hidayat, S., Baihaqi, M., Fitriani, A., & Anugrah, M. F. (2026). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pemanfaatan Buah Manggis Menjadi Lempuk Manggis di Desa Sungai Batang Bengkalis. Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa, 4(7), 3783 - 3792. https://doi.org/10.59837/jpmba.v4i7.5055*
***Copyright** ©2026 Rina Susanti, Alfatonah Alfatonah, Rista Juita Manurung, Nur Rahma Safitri, Wulan Kartika Sari, Marito Actavia Silitonga, Suci Puspita Dewi, Syukri Hidayat, Muhammad Baihaqi, Anisa Fitriani, Mohammad Faiz Anugrah*

PENDAHULUAN

Manggis (*Garcinia mangostana* L.) merupakan komoditas buah tropis yang memiliki karakteristik rasa, aroma, serta keunggulan kandungan bioaktif dan antioksidan yang bernilai ekonomi (Jebrizal & Roza, 2021). Potensi manggis dapat dikembangkan tidak hanya melalui peningkatan produksi, tetapi juga melalui penguatan rantai nilai dan pengembangan produk olahan. Komoditas manggis Indonesia memiliki potensi besar untuk dikembangkan, tetapi masih menghadapi permasalahan berupa fluktuasi harga, kualitas produk, dan lemahnya penanganan pascapanen. Peningkatan kualitas, efisiensi pascapanen, serta penguatan kemitraan menjadi faktor penting dalam meningkatkan rantai nilai manggis (Rahmatullah *et al*., 2025).

Permasalahan pascapanen menjadi salah satu aspek yang perlu diperhatikan dalam pemanfaatan buah manggis. Penanganan yang kurang tepat dapat menyebabkan penurunan mutu sehingga mengurangi nilai ekonomi buah. (Fauziana *et al*., 2024) menunjukkan bahwa susut pascapanen pada rantai pasok buah manggis dapat menjadi permasalahan yang memengaruhi efisiensi rantai pasok. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pemanfaatan buah manggis tidak cukup hanya diarahkan pada pemasaran dalam bentuk segar, tetapi juga memerlukan alternatif pengolahan yang dapat mempertahankan pemanfaatan buah setelah panen. Upaya penanganan pascapanen dan pemanfaatan hasil manggis menjadi produk olahan dapat menjadi salah satu cara untuk mengurangi potensi kehilangan nilai ekonomi.

Kebutuhan terhadap pengolahan manggis semakin penting ketika terdapat buah yang tidak dapat dipasarkan secara optimal sebagai buah segar tetapi masih layak untuk dikonsumsi dan diolah. (Jakiyah *et al*., 2024) menunjukkan bahwa petani manggis menghadapi permasalahan pemasaran pada saat musim panen sehingga diperlukan pemanfaatan manggis sebagai bahan baku produk. Pengembangan produk olahan menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan pemanfaatan komoditas manggis dan mengurangi ketergantungan terhadap pemasaran buah dalam kondisi segar.

Pengolahan buah manggis menjadi produk pangan dapat memberikan nilai tambah melalui perubahan bentuk, peningkatan daya simpan, dan peningkatan nilai jual. Pengembangan produk berbasis manggis juga dapat dilakukan dengan teknologi yang disesuaikan dengan kemampuan masyarakat (Fadhillah *et al*., 2024). Inovasi pengolahan bahan berbasis manggis dapat dilakukan melalui pelatihan teknis, penerapan teknologi sederhana, pendampingan produksi, serta pengembangan pemasaran. Hasil tersebut memperlihatkan bahwa pengolahan komoditas manggis dapat dikembangkan sebagai kegiatan produktif yang melibatkan masyarakat secara langsung (Desiana *et al*., 2024). Selain itu, sosialisasi mengenai pengolahan potensi lokal seperti manggis juga terbukti efektif dalam meningkatkan nilai ekonomisnya di tingkat masyarakat (Harlina *et al*., 2024)

Salah satu bentuk pengolahan yang dapat dikembangkan adalah pemanfaatan daging buah manggis menjadi lempuk. Penggunaan daging buah sebagai bahan utama memungkinkan

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

karakteristik manggis berupa rasa dan aroma tetap menjadi bagian utama dari produk. Lempuk dapat dikembangkan melalui proses pemasakan buah hingga menghasilkan produk dengan tekstur yang lebih padat atau semi-padat dan memiliki daya simpan lebih panjang dibandingkan buah segar (Syuldairi & Febrina, 2021). Pengembangan lempuk manggis merupakan bentuk diversifikasi pangan yang memanfaatkan komoditas lokal menjadi produk olahan dengan karakteristik tersendiri.

Pengembangan lempuk manggis juga memiliki keterkaitan dengan tradisi pangan berbasis buah di wilayah Riau. Lempuk telah dikenal sebagai salah satu produk pangan tradisional di Riau. (Irawan *et al*., 2026) mengembangkan teknologi pengemasan pada lempuk durian dan menjelaskan bahwa lempuk durian merupakan produk pangan tradisional yang memiliki karakteristik mutu tertentu selama penyimpanan. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa pengembangan produk lempuk tidak hanya berkaitan dengan proses pengolahan, tetapi juga dengan upaya mempertahankan kualitas produk setelah pengolahan.

Konteks tersebut memberikan peluang untuk mengembangkan lempuk berbahan dasar manggis sebagai inovasi pangan lokal. Lempuk manggis mengembangkan produk olahan yang menempatkan daging buah sebagai bahan utama. Karakteristik bahan baku manggis diharapkan dapat memberikan cita rasa dan aroma khas pada produk. Inovasi tersebut dapat memperluas bentuk pemanfaatan manggis sekaligus menghasilkan produk yang memiliki identitas tersendiri.

Pemanfaatan manggis menjadi lempuk memiliki hubungan langsung dengan peningkatan nilai tambah komoditas. Buah yang sebelumnya dipasarkan dalam bentuk segar dapat mengalami peningkatan nilai ekonomi setelah melalui proses pengolahan, pengemasan, dan pemasaran. Penelitian oleh Hanafi *et al*., (2023) menunjukkan bahwa pengembangan produk berbasis manggis dapat diarahkan untuk meningkatkan nilai tambah agroindustri melalui pemanfaatan komoditas manggis menjadi produk olahan, temuan tersebut memperlihatkan bahwa pengolahan manggis memiliki peluang untuk meningkatkan nilai ekonomi komoditas dan membuka ruang bagi pengembangan produk berbasis manggis lainnya.

Pengembangan lempuk manggis juga dapat menjadi sarana peningkatan keterampilan masyarakat. Masyarakat tidak hanya berperan sebagai penyedia bahan baku, tetapi dapat terlibat dalam proses pemilihan buah, pengolahan, pengemasan, hingga pemasaran produk. Pengembangan potensi manggis dapat disertai dengan peningkatan kapasitas sumber daya manusia, pengembangan UMKM, pengolahan produk, dan pemasaran digital. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pemanfaatan potensi manggis dapat diarahkan menjadi kegiatan pemberdayaan yang melibatkan masyarakat secara aktif (Nismara *et al*., 2024). Pendekatan pelatihan pengolahan pangan lokal ini juga terbukti relevan dalam memberdayakan kelompok masyarakat lokal untuk mengoptimalkan potensi wilayahnya (Muchtar *et al*., 2024).

Pengolahan menjadi produk bernilai tambah juga dapat menjadi alternatif ketika pemasaran buah segar menghadapi kendala. Pengolahan manggis menjadi produk bernilai tambah dapat dilakukan melalui pendekatan partisipatif dengan memberikan pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat. Meskipun produk yang dikembangkan dalam penelitian tersebut berbeda dengan lempuk, pendekatan pengolahan dan pemberdayaan tersebut relevan sebagai dasar bahwa komoditas manggis dapat dikembangkan melalui inovasi produk di tingkat masyarakat (Hanafi *et al*., 2023).

Kondisi tersebut relevan dengan Desa Sungai Batang yang memiliki potensi buah manggis sebagai salah satu komoditas perkebunan masyarakat. Berdasarkan potensi yang ada, terdapat sekitar 500 batang pohon manggis yang dibudidayakan oleh masyarakat dengan volume produksi mencapai sekitar 3 ton per tahun. Ketersediaan bahan baku tersebut menunjukkan bahwa manggis memiliki peluang untuk dikembangkan tidak hanya sebagai buah segar, tetapi juga menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah, seperti lempuk manggis. Meskipun budidayanya umumnya masih dilakukan dalam skala pekarangan atau kebun rakyat, jumlah tanaman dan hasil panen yang tersedia dapat menjadi modal awal dalam pengembangan usaha pengolahan berbasis sumber daya lokal.

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

Pemanfaatan buah manggis menjadi produk olahan dapat menjadi salah satu bentuk kegiatan ekonomi produktif yang menghubungkan potensi bahan baku dengan peningkatan keterampilan masyarakat. Pengolahan manggis menjadi lempuk juga dapat menjadi alternatif dalam meningkatkan nilai jual hasil perkebunan, terutama ketika produksi buah melimpah pada masa panen. Pengembangan lempuk manggis dapat diarahkan pada skala rumah tangga dengan proses pengolahan yang sederhana dan memanfaatkan bahan baku lokal. Selanjutnya, produk tersebut dapat dikembangkan melalui peningkatan kualitas dan cita rasa, penggunaan kemasan yang lebih menarik dan informatif, pemberian identitas atau merek produk, serta penguatan strategi pemasaran agar memiliki daya saing dan berpotensi menjadi salah satu produk unggulan Desa Sungai Batang.

Lempuk manggis memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai produk yang tidak hanya memberikan nilai konsumsi, tetapi juga memiliki nilai ekonomi. Penggunaan buah manggis sebagai bahan baku utama memberikan karakteristik produk yang berbeda dari lempuk berbahan buah lainnya. Pengembangan produk dengan identitas bahan baku lokal juga dapat memberikan peluang untuk memperkenalkan produk pangan baru yang berasal dari potensi masyarakat Desa Sungai Batang. Nilai tambah tersebut dapat diperkuat melalui pengemasan yang baik, penetapan harga yang sesuai, serta strategi pemasaran yang mampu menjangkau konsumen lebih luas.

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Sungai Batang melalui pelatihan pengolahan buah manggis menjadi lempuk sebagai produk pangan bernilai tambah berbasis potensi lokal. Kegiatan difokuskan pada pemanfaatan buah manggis sebagai bahan baku, pemberian pengetahuan mengenai proses pengolahan, praktik pembuatan lempuk, serta penerapan keterampilan oleh peserta setelah pelatihan. Melalui kegiatan tersebut, pemanfaatan buah manggis diharapkan dapat dikembangkan menjadi produk olahan yang memiliki nilai guna dan peluang ekonomi bagi masyarakat Desa Sungai Batang.

METODE

Kegiatan ini diselenggarakan oleh Tim Pengabdian Universitas Riau yang berlokasi di Desa Sungai Batang, Kecamatan Bengkalis, Kabupaten Bengkalis. Peserta kegiatan terdiri atas 20 orang ibu rumah tangga dan tim Posyandu Mangga Hijau, dengan kerja sama tim posyandu yang telah dibuktikan melalui surat keterangan kerja sama. Kegiatan ini difokuskan pada pemanfaatan potensi buah manggis sebagai bahan baku produk olahan yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk menambah wawasan dan meningkatkan keterampilan masyarakat dalam proses pengolahan buah manggis menjadi produk lempuk manggis.

Tahap awal kegiatan dilakukan pada tanggal 09 Juli 2026 dengan identifikasi permasalahan dan potensi melalui observasi dan wawancara langsung kepada tim posyandu. Observasi dilakukan untuk mengetahui ketersediaan dan pola pemanfaatan buah manggis di lingkungan masyarakat, sedangkan wawancara digunakan untuk menggali informasi mengenai pemanfaatan buah manggis serta respons masyarakat terhadap potensi pengolahannya menjadi produk pangan. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa buah manggis memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk olahan, sehingga diperlukan kegiatan pelatihan yang dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolahnya menjadi produk bernilai tambah.

Kegiatan dilaksanakan melalui pendekatan partisipatif dengan melibatkan masyarakat secara aktif dalam pelatihan dan praktik langsung. Tim Pengabdi berperan sebagai fasilitator dan pemberi pelatihan, sedangkan mitra berperan sebagai peserta yang terlibat langsung dalam proses pembuatan lempuk manggis. Pelaksanaan kegiatan terdiri atas empat tahap, yaitu (1) persiapan bahan dan alat, (2) penyampaian materi mengenai konsep dan proses pembuatan lempuk manggis, (3) praktik pengolahan bersama peserta, dan (4) evaluasi keterlibatan serta pemahaman peserta terhadap keseluruhan proses pembuatan lempuk manggis.

Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan lempuk manggis adalah daging buah manggis dan gula, dengan alat berupa wajan, spatula, dan kompor. Proses pembuatan diawali dengan

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

pemilihan buah manggis yang matang dan pemisahan daging buah dari kulitnya. Daging buah manggis kemudian diaduk hingga sebagian besar bagiannya terpisah dari biji. Selanjutnya, gula ditambahkan dan campuran diaduk hingga merata, kemudian proses pemasakan dilanjutkan hingga diperoleh lempuk dengan tekstur kenyal dan lembut serta cita rasa manis dengan sedikit rasa asam khas buah manggis.

Pengumpulan data dalam kegiatan ini dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, sedangkan pelatihan dan praktik langsung digunakan sebagai bentuk intervensi utama. Observasi dilakukan pada tahap identifikasi kondisi mitra dan selama praktik untuk melihat keterlibatan serta kemampuan peserta mengikuti tahapan pembuatan lempuk. Evaluasi penilaian kemampuan praktik dilakukan oleh tim pengabdi melalui catatan observasi yang mencakup kemampuan peserta dalam menyiapkan bahan dan alat, mengolah daging buah manggis, mencampurkan gula, melakukan proses pengadukan dan pemasakan, serta menghasilkan lempuk sesuai tahapan yang telah diberikan. Wawancara digunakan untuk memperoleh informasi mengenai pengalaman peserta selama kegiatan dan penerapan keterampilan setelah pelatihan. Dokumentasi berupa foto dan catatan kegiatan digunakan sebagai bukti pelaksanaan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pelatihan menunjukkan adanya keterlibatan peserta dalam proses pembuatan lempuk manggis melalui pendekatan praktik langsung. Peserta tidak hanya menerima penjelasan mengenai proses pengolahan, tetapi juga mengikuti tahapan pembuatan mulai dari persiapan bahan, pemisahan daging buah dari kulit dan bijinya, penambahan gula, proses pengadukan, hingga menghasilkan lempuk dengan tekstur kenyal dan lembut serta cita rasa manis dengan sedikit rasa asam khas manggis. Penggunaan bahan dan peralatan yang sederhana memungkinkan proses pengolahan lebih mudah dipahami dan diterapkan pada skala rumah tangga.



Gambar 1. Pelatihan Lempuk Manggis

Bahan yang digunakan berupa buah manggis dan gula, sedangkan peralatan yang digunakan terdiri atas wajan, spatula, dan kompor. Pendekatan praktik langsung tersebut memberikan pengalaman kepada peserta dalam memahami hubungan antara setiap tahapan pengolahan dengan

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

karakteristik produk yang dihasilkan. Model pelatihan berbasis praktik juga dinilai sesuai dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat karena memberikan kesempatan kepada peserta untuk memperoleh keterampilan yang dapat diterapkan secara langsung (Abidin *et al*., 2022).



Gambar 2. Proses Pembuatan Lempuk Manggis

Hasil kegiatan selanjutnya menunjukkan adanya penerapan keterampilan setelah pelatihan. Berdasarkan pemantauan setelah kegiatan, sebanyak 5 orang dari 20 peserta mencoba kembali membuat lempuk manggis secara mandiri di rumah, atau setara dengan 25% dari jumlah peserta. Penerapan kembali keterampilan tersebut menunjukkan bahwa materi dan praktik yang diberikan selama pelatihan dapat diterapkan oleh sebagian peserta di luar kegiatan. Kondisi ini menjadi indikator keberhasilan kegiatan karena keberhasilan pengabdian tidak hanya dilihat dari terlaksananya pelatihan, tetapi juga dari kemampuan peserta dalam menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh. Dengan adanya praktik mandiri tersebut, kegiatan telah menghasilkan dampak awal berupa transfer keterampilan dari kegiatan pelatihan ke tingkat rumah tangga. Namun, hasil ini belum dapat diartikan sebagai peningkatan pendapatan atau keberhasilan usaha karena belum dilakukan pengukuran terhadap biaya produksi, jumlah produksi, harga jual, dan pendapatan peserta.

Penerapan keterampilan oleh 5 peserta juga menunjukkan adanya potensi keberlanjutan program. Peserta yang telah mencoba membuat lempuk secara mandiri dapat menjadi contoh bagi masyarakat lainnya dalam memanfaatkan buah manggis sebagai bahan baku produk olahan. Pemanfaatan komoditas lokal melalui pengembangan produk pangan dapat menjadi salah satu bentuk pemberdayaan karena masyarakat memperoleh keterampilan untuk mengolah sumber daya yang tersedia menjadi produk dengan nilai guna yang lebih tinggi (Susanti *et al*., 2025). Dalam konteks kegiatan ini, keberlanjutan tersebut masih berada pada tahap awal karena praktik mandiri baru dilakukan oleh sebagian peserta. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan lanjutan agar keterampilan yang telah diperoleh dapat berkembang menjadi kegiatan produksi yang lebih konsisten.

Pengolahan buah manggis menjadi lempuk merupakan bentuk diversifikasi pemanfaatan komoditas lokal. Buah manggis yang umumnya dimanfaatkan sebagai buah segar dapat diolah menjadi produk pangan dengan karakteristik yang berbeda. (Palakawong & Delaquis, 2018) menjelaskan bahwa manggis memiliki potensi untuk dikembangkan melalui berbagai bentuk pengolahan pangan. Pengembangan produk olahan juga dapat meningkatkan nilai guna komoditas dibandingkan apabila hanya dipasarkan dalam bentuk segar. (Fajriyah et al., 2019) menunjukkan bahwa pengembangan produk olahan manggis memiliki potensi dalam menciptakan nilai tambah pada komoditas tersebut. Selain itu, optimalisasi pemanfaatan manggis dan bagian produknya di tingkat desa juga terbukti efektif sebagai upaya penanganan komoditas lokal agar memberikan nilai guna yang lebih tinggi bagi kesehatan maupun lingkungan (Kuna *et al*., 2024). Oleh karena itu,

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

pembuatan lempuk manggis dapat menjadi salah satu alternatif diversifikasi produk yang memanfaatkan potensi bahan baku lokal.

Keberhasilan penerapan keterampilan oleh peserta juga didukung oleh penggunaan metode dan peralatan yang relatif sederhana. Proses pembuatan lempuk tidak memerlukan peralatan khusus sehingga memungkinkan peserta untuk mencoba kembali proses tersebut di rumah. Kondisi ini penting dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat karena teknologi yang diperkenalkan akan lebih mudah diadopsi apabila sesuai dengan kemampuan dan sumber daya yang dimiliki masyarakat. Penggunaan potensi lokal dengan teknologi sederhana juga dapat meningkatkan peluang masyarakat untuk melanjutkan kegiatan setelah program pengabdian berakhir (Fathimah *et al*., 2025). Dengan demikian, kesederhanaan proses pengolahan menjadi salah satu faktor pendukung munculnya praktik mandiri oleh peserta.

Dari aspek pemberdayaan masyarakat, keberadaan 5 peserta yang melakukan praktik secara mandiri menunjukkan bahwa kegiatan telah menghasilkan perubahan pada tingkat penerapan keterampilan. Peserta tidak hanya menjadi penerima informasi, tetapi telah mencoba menerapkan pengetahuan tersebut secara mandiri. Hal ini sesuai dengan prinsip pemberdayaan yang menempatkan masyarakat sebagai subjek yang memiliki kemampuan untuk mengembangkan potensi dan mengambil manfaat dari sumber daya yang tersedia. Pendekatan partisipatif dalam kegiatan pemberdayaan juga dapat meningkatkan keterlibatan masyarakat dalam proses pembelajaran dan pengembangan keterampilan (Wathoni *et al*., 2020). Dengan demikian, kegiatan pembuatan lempuk manggis tidak hanya menghasilkan produk pada saat pelatihan, tetapi juga menunjukkan adanya penerapan lanjutan oleh sebagian peserta.



Gambar 3. Warga yang menerapkan hasil dari pelatihan lempuk manggis

Meskipun demikian, kegiatan ini masih memiliki keterbatasan dalam pengukuran dampak. Keberhasilan kegiatan diukur berdasarkan penerapan keterampilan melalui praktik mandiri, sehingga belum tersedia data kuantitatif mengenai perubahan tingkat pengetahuan, keterampilan, maupun dampak ekonomi peserta. Oleh sebab itu, persentase 25% peserta yang mencoba membuat lempuk secara mandiri lebih tepat digunakan sebagai indikator keberhasilan awal dan keberlanjutan praktik, bukan sebagai ukuran peningkatan pendapatan masyarakat. Pada kegiatan selanjutnya, evaluasi dapat dikembangkan melalui pemantauan jumlah produksi, konsistensi pembuatan, biaya bahan baku, harga jual, keuntungan, serta kemampuan peserta dalam memasarkan produk. Pengembangan aspek produksi dan pemasaran diperlukan agar kegiatan pengolahan pangan lokal tidak berhenti pada

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

peningkatan keterampilan, tetapi dapat berkembang menjadi kegiatan ekonomi masyarakat (Hakim *et al*., 2023).

Tabel 1. Hasil Evaluasi Keberhasilan Kegiatan

No.	Indikator Evaluasi	Jumlah Peserta	Persentase
1	Mengikuti kegiatan pemberdayaan	20 orang	100%
2	Memahami materi pengolahan manggis	20 orang	100%
3	Mampu mengikuti praktik pembuatan lempuk	15 orang	75%
4	Mampu menghasilkan produk lempuk manggis	5 orang	25%
5	Tertarik mengembangkan produk	5 orang	25%
6	Belum mencapai indikator keberhasilan secara optimal	15 orang	75%

Kebaruan kegiatan ini terletak pada penerapan pengolahan buah manggis menjadi lempuk melalui pendekatan partisipatif dan praktik langsung, serta adanya penerapan keterampilan secara mandiri oleh 5 peserta setelah pelatihan. Dengan demikian, luaran kegiatan tidak hanya berupa pelaksanaan pelatihan, tetapi juga adanya praktik lanjutan di tingkat rumah tangga. Hal tersebut menunjukkan bahwa kegiatan memiliki potensi keberlanjutan karena sebagian peserta telah mencoba mengulangi proses pengolahan secara mandiri. Pengembangan selanjutnya dapat diarahkan pada standardisasi proses dan resep, peningkatan kualitas produk, pengemasan, analisis biaya produksi, penentuan harga jual, serta pemasaran sehingga lempuk manggis berpotensi dikembangkan sebagai produk olahan berbasis potensi lokal.

Secara keseluruhan, sebanyak 5 dari 20 peserta (25%) mencoba membuat lempuk manggis secara mandiri setelah kegiatan pelatihan. Capaian tersebut menunjukkan bahwa sebagian peserta telah menerapkan keterampilan yang diperoleh di luar kegiatan pelatihan. Namun, penerapan mandiri tersebut belum dilakukan oleh seluruh peserta. Berdasarkan data kegiatan yang diperoleh, belum dapat dipastikan secara spesifik faktor yang menyebabkan 15 peserta lainnya belum melakukan praktik mandiri karena kegiatan ini belum menggunakan instrumen khusus untuk mengidentifikasi hambatan setelah pelatihan. Oleh karena itu, persentase 25% tidak dapat secara langsung diinterpretasikan sebagai rendahnya minat atau kemampuan peserta.

Perbedaan penerapan tersebut dapat menjadi bahan evaluasi untuk kegiatan lanjutan. Pemantauan berikutnya perlu menggali hambatan peserta secara lebih terstruktur, terutama berkaitan dengan ketersediaan bahan baku, waktu untuk melakukan praktik, penguasaan keterampilan, kepercayaan diri dalam mengulang proses, biaya produksi, maupun dukungan dari lingkungan keluarga. Informasi tersebut penting untuk menentukan bentuk pendampingan yang sesuai. Dengan demikian, kegiatan lanjutan tidak hanya berfokus pada pelatihan pengolahan, tetapi juga pada pendampingan setelah pelatihan agar keterampilan yang telah diberikan dapat diterapkan secara lebih luas oleh peserta.

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pengolahan buah manggis menjadi lempuk di Desa Sungai Batang, Kecamatan Bengkalis, Kabupaten Bengkalis telah terlaksana dengan melibatkan 20 peserta dari Kelompok Posyandu Mangga Hijau. Pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif melalui penyampaian materi dan praktik langsung dengan bahan serta peralatan yang sederhana. Berdasarkan hasil pengamatan selama kegiatan, sebanyak 15 peserta (75%) mampu mengikuti praktik pembuatan lempuk manggis, sedangkan 5 peserta (25%) mencoba menerapkan keterampilan tersebut secara mandiri di rumah setelah pelatihan.

Hasil tersebut menunjukkan bahwa kegiatan telah menghasilkan keterlibatan peserta dalam praktik pengolahan dan terdapat sebagian peserta yang melanjutkan penerapan keterampilan setelah kegiatan. Namun, hasil tersebut belum dapat digunakan untuk menyimpulkan adanya peningkatan

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

pengetahuan atau dampak ekonomi masyarakat karena tidak dilakukan pengukuran pengetahuan secara kuantitatif dan belum tersedia data mengenai produksi, biaya, harga jual, keuntungan, maupun pendapatan. Oleh karena itu, pengembangan kegiatan selanjutnya perlu diarahkan pada pendampingan praktik secara berkelanjutan, identifikasi hambatan peserta dalam menerapkan keterampilan, standardisasi produk dan resep, pengemasan, perhitungan biaya produksi, penetapan harga jual, serta pemasaran agar lempuk manggis dapat dikembangkan sebagai produk olahan berbasis potensi lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis berikan kepada Universitas Riau yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan pengabdian di Desa Sungai Batang. Pj. Kepala Desa Sungai Batang beserta seluruh jajaran yang telah mendukung dan berkontribusi in kind dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian dan mitra Kelompok Posyandu Mangga Hijau yang berkontribusi tenaga dan partisipasi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian.

DAFTAR PUSTAKA

Abidin, Z., Harini, T. S., Jati, H., & Jutomo, L. (2022). Training and mentoring for corn-based food processing in Sillu Village, Kupang. *Community Empowerment, 7*(4), 752–762. https://doi.org/10.31603/ce.5830

Desiana, D., Rosidah, E., Rustendi, T., Rahman, R., Aziz, N. J. A., & Sugiarti, R. (2024). Inovasi produk unggulan: Mengolah kulit manggis menjadi kopi berkualitas. *Jurnal Pengabdian Siliwangi, 10*(2), 53–58. https://doi.org/10.37058/jsppm.v10i2.14489

Fadhillah, M. A., Khairunnisa, S. F., Azzahra, A., Ramdani, R., Salsabila, A., Zahra, N. A., Agustiani, O. H., Setiawan, M. R. R., Putra, E. I., & Carolina, A. (2024). Garci-Tea: Inovasi pengolahan limbah kulit manggis menjadi produk teh di Desa Sagalaherang Kidul, Subang. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat, 6*(2), 136–145. https://doi.org/10.29244/jpim.6.2.136-145

Fajriyah, N., Hasanah, U., & Utami, D. P. (2019). Analisis nilai tambah produk olahan manggis di Kelompok Wanita Tani Sri Lestari Desa Somongari Kecamatan Kaligesing Kabupaten Purworejo. *Jurnal Riset Agribisnis dan Peternakan, 4*(2), 11–19. https://doi.org/10.37729/jrap.v4i2.111

Fathimah, I., Ahyani, A., & Alawiyah, F. (2025). Pelatihan pengolahan kulit melinjo (*Gnetum genemon* L.) menjadi nugget dan sosis sebagai upaya optimalisasi potensi lokal di Kecamatan Kasemen, Banten. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia, 5*(4), 1007–1014. https://doi.org/10.52436/1.jpmi.3709

Fauziana, D. R., Marimin, Suwarsinah, H. K., & Prasetio, E. A. (2024). Peningkatan adopsi teknologi untuk menurunkan nilai susut pascapanen pada rantai pasok buah manggis. *Policy Brief Pertanian, Kelautan, dan Biosains Tropika, 6*(2), 883–892. https://doi.org/10.29244/agro-maritim.0602.889-895

Hakim, H. A., Praja, C. B. E., Suharso, Sandy, F., Arianti, P. D., Novitasari, D., Febrianto, A. A., Hidayat, R. D., Nagoro, P., & Setiawati, D. (2023). Community empowerment on the improvement of Sofia's cistik home-cooked food product processing in Kalitengah Village, Magelang. *Community Empowerment, 8*(1), 143–147. https://doi.org/10.31603/ce.7735

Hanafi, M., Pravitasari, A. E., & Sahara. (2023). Pengembangan komoditas manggis di Kabupaten Bogor berbasis potensi produksi, ketersediaan dan kesesuaian lahan. *Journal of Regional and Rural Development Planning (Jurnal Perencanaan Pembangunan Wilayah dan Perdesaan), 7*(2), 179–198. https://doi.org/10.29244/jp2wd.2023.7.2.179-198

Harlina, H., Mukhlishah, N., & Herawaty, H. (2024). Sosialisasi pengolahan kulit manggis sebagai usaha peningkatan nilai ekonomisnya. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara, 5*(3), 3757–3764. https://doi.org/10.55338/jpkmn.v5i3.3852

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

Irawan, J., Herawati, N., Effendy, R., Pramana, A., & Jayalaksamana, M. (2026). Utilization of red dragon fruit peel as an antioxidant in edible film sago starch packing lempok durian. *Agrointek, 20*(1), 18–25. https://doi.org/10.21107/agrointek.v20i1.15164

Jakiyah, U., Umbara, D. S., Husna, I., & Alamsyah, R. M. (2024). Penyuluhan pengelolaan pascapanen manggis dengan teknis penyimpanan tahan lama pada petani manggis di Kabupaten Tasikmalaya. *Abdimas Galuh, 6*(1), 384–391. https://doi.org/10.25157/ag.v6i1.13124

Jebrizal, J., Muslim, M., & Roza, L. D. (2021). Pengaruh pemberian ekstrak kulit manggis (*Garcinia mangostan* L.) dalam air minum terhadap persentase karkas dan bagian karkas broiler. *Journal of Animal Center (JAC), 3*(1), 1–10. https://doi.org/10.36378/jac.v3i1.1372

Kuna, M. R., Astuti, W., Gonibala, A. P., Talamati, B. H., & Pobela, T. (2024). Pemanfaatan kulit manggis sebagai ramuan herbal kesehatan serta sebagai penanganan limbah kulit manggis di Desa Komangaan. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara, 5*(2), 1817–1822. https://doi.org/10.55338/jpkmn.v5i2.3119

Muchtar, F., Lisnawaty, L., Suhadi, S., Zainuddin, A., & Salsabila, S. (2024). Pelatihan pengolahan pangan lokal pada perempuan pesisir dalam memanfaatkan potensi wilayah pesisir. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri), 8*(1), 31–43. https://doi.org/10.31764/jmm.v8i1.19551

Nismara, M. I., Anggraini, T. H. T., Gunadi, S. M., & Pradhipta, R. M. W. A. (2024). Cibeber Manggis Tur sebagai strategi pemberdayaan masyarakat dalam pengembangan agrowisata. *Jurnal Pemberdayaan Pariwisata, 6*(2), 161–168. https://doi.org/10.30647/jpp.v6i2.1849

Palakawong, C., & Delaquis, P. (2018). Mangosteen processing: A review. *Journal of Food Processing and Preservation, 42*, e13744. https://doi.org/10.1111/jfpp.13744

Rahmatullah, A. A., Ghausan, M., Lestari, S. B., & Ernah. (2025). Kajian potensi peningkatan rantai nilai komoditas manggis (*Garcinia mangostana* L.) untuk daya saing di pasar internasional. *RADIKULA: Jurnal Ilmu Pertanian, 4*(1), 20–26. https://doi.org/10.70609/radikula.v4i1.7364

Susanti, R., Kadarisman, Y., Hening, N. H., & Siregar, A. K. (2025). Pemberdayaan masyarakat pesisir berbasis model Asset-Based Community Development di Kecamatan Rupat Utara. *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement, 6*(2), 537–554. https://doi.org/10.37680/amalee.v6i2.8552

Syuldairi, R., & Febrina, R. (2021). Kemitraan berbasis pemberdayaan masyarakat dalam pengembangan wisata mangrove di Desa Bokor, Kecamatan Rangsang Barat, Kabupaten Kepulauan Meranti. *Journal of Governance Innovation, 3*(2), 130–153. https://doi.org/10.36636/jogiv.v3i2.744

Wathoni, N., Putri, N. A., Cahyanto, A., & Muchtaridi, M. (2020). Pemanfaatan manggis sebagai sediaan antiseptik dalam upaya peningkatan kesehatan masyarakat di Desa Sayang, Jatinangor, Sumedang. *Majalah Farmasetika, 5*(2), 57–63. https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v5i2.26393

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