

Pemberdayaan Masyarakat Desa Sukoharjo melalui Workshop Pengolahan Salak menjadi Puding sebagai Inovasi Produk Lokal

Abid Akhdan Abiyyu¹, Dicky Septia Putra², Gundala Rizki Ramadhan³, Fakhru Rifqi Ma'arif⁴, Aulia Khoirunnisa⁵, Rahma Annisa Mardhiyah⁶, Aulia Pradypta Sari⁷, Nabila Keyza Fasha⁸, Maripah Ayu Lestari⁹, Siti Maro'ah¹⁰

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10} Universitas Sebelas Maret, Indonesia

Received : 16 September 2026, Revised : 04 Oktober 2026, Published : 09 Oktober 2026

Corresponding Author

Nama Penulis: Abid Akhdan Abiyyu

E-mail: bidanyu3399@student.uns.ac.id

Abstrak

Desa Sukoharjo, Kecamatan Sukoharjo, Kabupaten Wonosobo memiliki potensi salak yang besar, tetapi pemanfaatannya masih didominasi penjualan buah segar sehingga nilai tambah ekonominya belum optimal. Masyarakat sudah mengenal olahan salak seperti dodol, selai, dan sirup, tetapi puding salak belum umum dibuat. Kegiatan pengabdian ini bertujuan memperkenalkan puding salak sebagai alternatif olahan serta mengenalkan perhitungan harga pokok produksi (HPP) kepada ibu-ibu dawai RT 3 Dukuh Banjarsari. Kegiatan dilaksanakan pada 7 Agustus 2026 dan dihadiri 30 dari 40 undangan (75%). Metode meliputi pemaparan materi, demonstrasi, praktik memasak langsung, dan diskusi, dengan evaluasi berupa observasi dan tanya jawab lisan. Pada tanya jawab awal, hanya 3 dari 30 peserta yang pernah mencoba membuat puding salak. Setelah demonstrasi dan praktik, seluruh peserta menyatakan siap membuatnya sendiri di rumah. Estimasi biaya produksi sebesar Rp 1.477 per cup untuk sekitar 30 cup per resep dipaparkan sebagai contoh dasar penetapan harga jual. Luaran berupa puding salak dalam cup berlabel. Kegiatan ini menunjukkan potensi pengembangan usaha rumahan berbasis pangan lokal dan mendukung SDGs poin ke-8.

Kata kunci - diversifikasi pangan, pemberdayaan masyarakat, puding salak, salak

Abstract

Sukoharjo Village, Sukoharjo District, Wonosobo Regency, has substantial snakefruit potential, but its use is still dominated by fresh fruit sales, so the economic added value remains limited. The community is already familiar with processed snakefruit such as dodol, jam, and syrup, but snakefruit pudding is not yet commonly made. This community service activity aimed to introduce snakefruit pudding as an alternative product and to introduce production cost calculation to women of the RT 3 community group in Banjarsari Hamlet. The activity was held on August 7, 2026, with 30 of 40 invited participants attending (75%). The methods included material delivery, demonstration, hands-on cooking practice, and discussion, evaluated through observation and oral question-and-answer. In the initial session, only 3 of 30 participants had ever tried making snakefruit pudding. After the demonstration and practice, all participants stated they were ready to make it at home. An estimated production cost of IDR 1,477 per cup, for about 30 cups per recipe, was presented as a basis for setting selling prices. The output was snakefruit pudding packaged in labeled cups. The activity indicates potential for developing home-based businesses using local food resources and supports SDG 8.

Keywords - food diversification, community empowerment, snakefruit pudding, snakefruit

How To Cite : Abiyyu, A. A., Putra, D. S., Ramadhan, G. R., Ma'arif, F. R., Khoirunnisa, A., Mardhiyah, R. A., Sari, A. P., Fasha, N. K., Lestari, M. A., & Maro'ah, S. (2026). *Pemberdayaan Masyarakat Desa Sukoharjo melalui Workshop Pengolahan Salak menjadi Puding sebagai Inovasi Produk Lokal*. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 4(8), 4642 - 4651. <https://doi.org/10.59837/jpmba.v4i8.5277>

Copyright ©2026 Abid Akhdan Abiyyu, Dicky Septia Putra, Gundala Rizki Ramadhan, Fakhru Rifqi Ma'arif, Aulia Khoirunnisa, Rahma Annisa Mardhiyah, Aulia Pradypta Sari, Nabila Keyza Fasha8, Maripah Ayu Lestari, Siti Maro'ah

PENDAHULUAN

Desa Sukoharjo merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi komoditas salak di Kecamatan Sukoharjo, Kabupaten Wonosobo, Provinsi Jawa Tengah. Provinsi Jawa Tengah tercatat sebagai salah satu sentra produksi salak nasional, dengan Kabupaten Wonosobo menjadi salah satu daerah penghasil utama di provinsi tersebut (Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Tengah, 2023). Potensi tersebut didukung pula oleh data BPS Kabupaten Wonosobo dalam *Kecamatan Sukoharjo Dalam Angka 2024*, yang mencatat produksi salak pada tahun 2023 sebesar 50.452 kuintal atau sekitar 5.045,2 ton (Badan Pusat Statistik Kabupaten Wonosobo, 2024). Jumlah tersebut menunjukkan bahwa Kecamatan Sukoharjo memiliki potensi komoditas salak yang cukup besar dan menjadi salah satu wilayah dengan produksi salak yang tinggi di Kabupaten Wonosobo. Diversifikasi pengolahan salak dapat menjadi salah satu upaya untuk mengoptimalkan pemanfaatan komoditas lokal tersebut (Sholihah et al., 2023).

Salak (*Salacca zalacca*) dikenal sebagai buah tropis khas Indonesia yang memiliki kandungan gizi cukup baik, antara lain karbohidrat, serat, vitamin C, dan kalsium, sehingga berpotensi dikembangkan menjadi bahan baku produk pangan bernilai tambah (Aditami et al., 2024). Kandungan gizi tersebut menjadikan salak tidak hanya layak dikonsumsi dalam bentuk segar, tetapi juga berpotensi diolah menjadi berbagai produk turunan tanpa kehilangan nilai gizinya secara signifikan apabila diproses dengan cara yang tepat. Sayangnya, potensi tersebut belum dimanfaatkan secara optimal oleh sebagian besar masyarakat, baik di tingkat petani maupun rumah tangga, yang masih mengandalkan penjualan buah segar sebagai satu-satunya sumber pendapatan dari komoditas ini.

Tingginya produksi salak yang tidak diimbangi dengan pengolahan lebih lanjut kerap menimbulkan persoalan klasik, yaitu melimpahnya pasokan pada musim panen raya yang menyebabkan harga jual buah segar menjadi rendah dan posisi tawar petani menjadi lemah (Bimantio & Putra, 2021). Kondisi serupa juga terjadi di Desa Sukoharjo, di mana hasil panen salak selama ini sebagian besar hanya dipasarkan dalam bentuk buah segar ke luar kota atau luar pulau tanpa mengalami proses pengolahan lebih lanjut, sehingga nilai tambah ekonominya belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat. Hilirisasi produk pertanian melalui pengolahan menjadi produk turunan terbukti mampu meningkatkan nilai jual secara signifikan dibandingkan penjualan dalam bentuk bahan mentah (Hidayat & Abdul Muttalib, 2020), sehingga pendekatan serupa dinilai relevan untuk diterapkan pada komoditas salak di Desa Sukoharjo.

Berbagai upaya diversifikasi olahan salak telah dilakukan di sejumlah daerah di Indonesia dan menunjukkan hasil yang positif. Salak dapat diolah menjadi berbagai produk seperti kurma salak dan sirup salak yang berpotensi dikembangkan sebagai produk unggulan berbasis potensi lokal (Oktafitria et al., 2022), tepung salak sebagai bahan baku aneka kue dan camilan (Sumarto et al., 2023), maupun teh kulit salak yang memanfaatkan bagian buah yang selama ini menjadi limbah (Sholihah et al., 2023). Berbagai inovasi tersebut menegaskan bahwa salak memiliki fleksibilitas tinggi untuk diolah menjadi beragam produk pangan, sehingga membuka peluang pengembangan produk baru yang belum banyak dijumpai di Desa Sukoharjo, yang selama ini umumnya hanya mengolah salak menjadi dodol, selai, dan sirup.

Hasil tanya jawab awal dengan ibu-ibu dawai RT 3 Dukuh Banjarsari menunjukkan bahwa mitra sebenarnya sudah akrab dengan pengolahan salak. Seluruh peserta pernah membuat olahan berbahan salak; secara mandiri mereka biasa membuat dodol dan selai salak, dan pada program KKN

tahun sebelumnya warga pernah membuat sirup salak yang dinilai agak kurang rasanya. Untuk puding salak, hanya 3 dari 30 peserta yang pernah mencoba membuatnya, itu pun secara coba-coba dalam mencari resep yang pas. Dengan demikian, persoalan mitra bukan pada ketiadaan pengalaman mengolah salak, melainkan pada terbatasnya pilihan produk olahan, resep puding salak yang masih diperoleh secara coba-coba, dan belum adanya pengenalan perhitungan biaya produksi sebagai dasar penetapan harga jual.

Salah satu bentuk diversifikasi produk olahan salak yang dapat dikembangkan adalah puding salak. Puding merupakan hidangan penutup yang umumnya memiliki tekstur kenyal dan rasa manis serta dibuat menggunakan bahan pengental seperti agar-agar, gelatin, atau bahan lainnya (Wijaya & Mariani, 2023). Pemilihan puding sebagai produk olahan sejalan dengan berbagai kegiatan pengabdian sejenis yang menunjukkan bahwa inovasi olahan buah menjadi produk jelly atau puding mampu menjadi alternatif usaha rumahan yang sederhana namun bernilai jual, sekaligus meningkatkan pendapatan ibu rumah tangga (Mustari et al., 2024). Dengan demikian, puding salak dipilih karena proses pembuatannya relatif mudah dipraktikkan oleh ibu-ibu rumah tangga tanpa memerlukan peralatan maupun keterampilan khusus, namun tetap memiliki nilai jual dan daya tarik sebagai produk oleh-oleh khas daerah.

Pelatihan keterampilan pengolahan pangan berbasis potensi lokal merupakan salah satu strategi penting dalam pemberdayaan perempuan, khususnya ibu rumah tangga, karena mampu meningkatkan kemampuan mereka dalam memanfaatkan sumber daya alam setempat untuk tujuan komersial (Karwati, 2017). Keterlibatan perempuan dalam kegiatan pengolahan pangan lokal juga menempatkan mereka sebagai subjek aktif dalam upaya peningkatan kesejahteraan keluarga, sebagaimana ditunjukkan oleh berbagai program pemberdayaan kelompok wanita melalui inovasi produk pangan berbahan dasar komoditas lokal (Dewi, 2023). Oleh karena itu, sasaran kegiatan ini diarahkan kepada ibu-ibu dwis RT 3 Dukuh Banjarsari yang memiliki waktu luang serta potensi untuk mengembangkan usaha rumahan berbasis pangan lokal.

Selain aspek keterampilan mengolah produk, pemahaman mengenai perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) juga menjadi bekal penting bagi peserta apabila produk yang dihasilkan dikembangkan menjadi usaha rumahan. Berbagai kegiatan pengabdian sejenis menunjukkan bahwa keterbatasan pemahaman terhadap perhitungan biaya produksi merupakan salah satu kendala utama yang dihadapi pelaku usaha rumahan dalam menetapkan harga jual secara rasional dan berkelanjutan (Hasnawati et al., 2023; Nurhayati et al., 2023). Selain itu, kemasan dan label produk yang menarik juga berperan penting dalam menciptakan nilai tambah dan memperkuat daya saing produk UMKM di pasaran (Rizka & Yuniningsih, 2023), sehingga kedua aspek tersebut menjadi bagian tidak terpisahkan dari upaya membekali ibu-ibu Dukuh Banjarsari untuk merintis usaha rumahan berbasis olahan pangan lokal.

Secara lebih luas, upaya pemberdayaan masyarakat melalui diversifikasi pengolahan pangan lokal seperti ini sejalan dengan Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (Sustainable Development Goals/SDGs) poin ke-8, yaitu Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi (Decent Work and Economic Growth), yang menekankan pentingnya peningkatan produktivitas masyarakat sebagai pendorong pertumbuhan ekonomi yang inklusif (Ponto, 2023). Kegiatan ini juga merupakan salah satu wujud nyata pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN), yang berperan penting sebagai sarana pengabdian mahasiswa dalam mendorong pembangunan dan pemberdayaan masyarakat desa (Kusuma et al., 2023). Peningkatan keterampilan pengolahan salak menjadi produk pangan bernilai tambah serta pemahaman dasar mengenai perhitungan biaya produksi yang diberikan dalam kegiatan ini diharapkan dapat mendorong terciptanya peluang usaha rumahan baru dan mendukung pertumbuhan ekonomi yang inklusif di tingkat masyarakat pedesaan, khususnya bagi ibu-ibu rumah tangga di Desa Sukoharjo.

Kegiatan pengabdian yang dirujuk di atas umumnya berfokus pada satu aspek, yaitu pengolahan atau pemasaran produk salak seperti kurma, sirup, tepung, dan teh kulit salak (Oktafitria

et al., 2022; Sholihah et al., 2023; Sumarto et al., 2023), atau pelatihan perhitungan HPP bagi pelaku UMKM tanpa praktik pengolahan komoditas lokal tertentu (Hasnawati et al., 2023; Nurhayati et al., 2023). Kegiatan ini berbeda dari sisi produk (puding salak berbahan daging buah dengan vla), sasaran (ibu-ibu dawai tingkat dusun yang sudah akrab dengan olahan salak), metode (demonstrasi dan praktik memasak langsung), materi (pengenalan HPP dengan contoh biaya produksi nyata), dan luaran (puding salak dalam cup berlabel beserta rincian biaya produksi per cup). Berdasarkan latar tersebut, kegiatan ini bertujuan memperkenalkan puding salak sebagai alternatif olahan salak dan mengenalkan perhitungan estimasi biaya produksi kepada ibu-ibu dawai RT 3 Dukuh Banjarsari.

METODE

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada tanggal 7 Agustus 2026 bertempat di Madrasah Diniyah (MADIN) Dukuh Banjarsari, Desa Sukoharjo, Kecamatan Sukoharjo, Kabupaten Wonosobo, Provinsi Jawa Tengah, sebagai salah satu program kerja Kuliah Kerja Nyata (KKN) Kelompok 277 Universitas Sebelas Maret periode Juli–Agustus 2026. Sasaran kegiatan adalah ibu-ibu dawai RT 3 Dukuh Banjarsari, dengan jumlah undangan sebanyak 40 orang dan realisasi kehadiran sebanyak 30 orang (tingkat partisipasi 75%), dengan karakteristik sebagai ibu rumah tangga yang memiliki waktu luang serta potensi untuk mengembangkan usaha rumahan berbasis pangan lokal. Permasalahan yang mendasari pelaksanaan kegiatan adalah melimpahnya hasil panen salak di Desa Sukoharjo yang selama ini hanya dipasarkan dalam bentuk buah segar ke luar kota atau luar pulau tanpa mengalami proses pengolahan lebih lanjut, sehingga nilai tambah ekonominya belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga.

Pendekatan yang digunakan adalah kombinasi metode edukatif dan aplikatif, yaitu penyampaian materi secara langsung yang dipadukan dengan demonstrasi dan praktik pembuatan produk. Materi yang disampaikan meliputi dua topik utama, yakni manfaat dan kandungan gizi salak sebagai bahan pangan lokal, serta konsep dan teknik perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) sebagai bekal dasar penetapan harga jual apabila produk dikembangkan menjadi usaha rumahan. Penyertaan materi HPP sejalan dengan berbagai kegiatan pengabdian sejenis yang menunjukkan bahwa keterbatasan pemahaman terhadap perhitungan biaya produksi merupakan salah satu kendala utama yang dihadapi pelaku usaha rumahan dalam menetapkan harga jual secara rasional dan berkelanjutan (Hasnawati et al., 2023). Pemaparan HPP dilakukan oleh tim dengan contoh biaya produksi puding salak, dan peserta tidak diminta menghitung sendiri.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui lima tahapan, yaitu: (1) identifikasi permasalahan dan potensi mitra melalui observasi lapangan mengenai ketersediaan salak dan pola pemanfaatannya oleh masyarakat; (2) perencanaan program, meliputi penyusunan materi, penentuan resep, serta persiapan alat dan bahan; (3) penyampaian materi tentang manfaat salak dan perhitungan HPP; (4) demonstrasi dan praktik langsung pembuatan puding salak yang melibatkan seluruh peserta secara aktif; serta (5) pendampingan dan diskusi interaktif untuk memastikan peserta memahami tahapan produksi mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan yang higienis, hingga estimasi biaya produksi secara sederhana.

Resep yang digunakan menghasilkan sekitar 30 cup berukuran 60 ml. Bahan puding terdiri atas 500 g daging salak matang, 600 ml air, 1 sachet (7 g) agar-agar plain, 65 ml santan kental, 50 g gula merah, 5 sdm gula pasir, dan daun pandan, sedangkan vla dibuat dari 500 ml susu cair, 3,5 sdm tepung maizena, 3 sdm gula pasir, dan vanili. Daging salak dikupas dan dibersihkan dari selaput ari, direbus selama 10–15 menit, lalu dihaluskan. Salak halus dicampur dengan adonan santan, gula, dan agar-agar, dimasak dengan api kecil sambil diaduk hingga mendidih, kemudian dituang ke cetakan. Vla dibuat dengan memanaskan susu, gula, dan vanili, lalu ditambahkan larutan maizena hingga mengental dan disiramkan ke puding.

Kegiatan ini melibatkan beberapa pihak dengan peran yang saling melengkapi. Kepala Desa Sukoharjo yaitu Bapak Kabul Pradoyo berperan aktif menjalin komunikasi dengan warga sehingga

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

pelaksanaan program kerja mahasiswa KKN, termasuk kegiatan workshop ini, dapat berjalan lancar. Kader davis RT 3 Dukuh Banjarsari berperan mengkomunikasikan informasi kegiatan kepada anggota-anggotanya sehingga partisipasi ibu-ibu dalam workshop dapat terjaga. Anggota KKN Kelompok 277 Universitas Sebelas Maret turut membantu kelancaran teknis pelaksanaan kegiatan, mulai dari persiapan tempat, alat, dan bahan hingga dokumentasi kegiatan. Mahasiswa pelaksana (penulis) berperan sebagai fasilitator dan penyaji materi, dengan arahan teknis dari Dosen Pembimbing Lapangan (DPL), sementara ibu-ibu davis RT 3 Dukuh Banjarsari berperan sebagai mitra sekaligus peserta sasaran program.

Instrumen dan media yang digunakan dalam praktik meliputi kompor, gas LPG, panci, blender, gelas takar, timbangan digital, cup puding, serta bahan-bahan pembuatan puding berbasis salak. Keberhasilan kegiatan dievaluasi secara deskriptif melalui observasi langsung terhadap kehadiran, keterlibatan, dan antusiasme peserta selama penyampaian materi dan praktik, serta tanya jawab lisan dengan peserta. Tanya jawab terdiri atas tiga pertanyaan sebelum materi untuk menggali pengalaman awal peserta (*pre-assessment*) dan satu pertanyaan setelah demonstrasi dan praktik untuk mengetahui kesiapan peserta membuat puding salak secara mandiri. Jawaban dicatat berdasarkan angkat tangan atau jawaban serempak peserta. Indikator dan instrumen evaluasi dirangkum pada Tabel 1. Karena dilakukan secara lisan tanpa lembar *pre-test* dan *post-test*, hasil evaluasi dianalisis secara deskriptif dan dipandang sebagai gambaran indikatif, bukan pengukuran peningkatan secara statistik.

Tabel 1. Indikator dan Instrumen Evaluasi Kegiatan

Aspek	Indikator	Instrumen	Waktu
Partisipasi	Jumlah peserta hadir dibandingkan jumlah undangan	Pencatatan kehadiran	Selama kegiatan
Kondisi awal	Pengalaman peserta membuat olahan salak dan puding salak	Tiga pertanyaan lisan (angkat tangan atau jawaban serempak)	Sebelum materi
Keterlibatan	Keikutsertaan memasak dan antusiasme peserta	Observasi langsung	Selama demonstrasi dan praktik
Kesiapan	Peserta menyatakan dapat membuat puding salak sendiri di rumah	Satu pertanyaan lisan (jawaban serempak)	Setelah demonstrasi dan praktik
Perhatian pada HPP	Pertanyaan peserta mengenai perhitungan HPP	Pencatatan pertanyaan peserta	Akhir sesi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Workshop Pembuatan Puding Salak yang dilaksanakan pada tanggal 7 Agustus 2026 dihadiri oleh 30 dari 40 ibu-ibu davis RT 3 Dukuh Banjarsari, Desa Sukoharjo yang diundang, sehingga tingkat partisipasi yang dicapai sebesar 75%. Meskipun tidak seluruh peserta yang diundang dapat hadir, antusiasme peserta yang mengikuti kegiatan tergolong tinggi, tercermin dari keaktifan mereka baik pada sesi penyampaian materi maupun sesi praktik. Dokumentasi pelaksanaan kegiatan disajikan pada Gambar 1 dan Gambar 2.



Gambar 1. Foto Bersama Peserta Workshop Pembuatan Puding Salak



Gambar 2. Foto Bersama Peserta Workshop Pembuatan Puding Salak

Hasil pelaksanaan kegiatan dipaparkan sebagai berikut. Pertama, hasil tanya jawab awal menunjukkan bahwa ibu-ibu dawai RT 3 Dukuh Banjarsari sudah akrab dengan pengolahan salak. Seluruh peserta menjawab pernah membuat olahan berbahan salak; secara mandiri mereka biasa membuat dodol dan selai salak, sedangkan sirup salak pernah dibuat pada program KKN tahun sebelumnya dan dinilai agak kurang rasanya. Untuk puding salak, hanya 3 dari 30 peserta (10%) yang pernah mencoba membuatnya, itu pun secara coba-coba dalam mencari resep yang pas, sedangkan 27 peserta lainnya (90%) belum pernah membuatnya. Setelah demonstrasi dan praktik bersama, peserta ditanya apakah sudah bisa membuat puding salak sendiri di rumah, dan seluruh peserta menjawab serempak bahwa mereka bisa. Pertanyaan awal (pengalaman) dan pertanyaan akhir (kesiapan) mengukur hal yang berbeda sehingga tidak dibandingkan sebagai persentase peningkatan. Temuan ini hanya menggambarkan bahwa peserta, yang semula jarang memiliki resep puding salak yang pas, menyatakan siap mempraktikkannya sendiri setelah kegiatan.

Kedua, melalui sesi demonstrasi dan praktik, peserta mengamati tahapan pengolahan dan ikut memasak langsung, mulai dari pengolahan daging salak (dikupas, direbus, dan dihaluskan), pembuatan adonan puding, hingga pembuatan vla dan penyajian produk. Produk yang dihasilkan berupa puding salak dengan saus vla yang dikemas dalam cup plastik dan diberi label sederhana sebagaimana disajikan pada Gambar 3. Penilaian rasa dan tampilan secara formal belum dilakukan dan tidak ada catatan keberhasilan masing-masing peserta, sehingga capaian keterampilan dinyatakan sebatas keikutsertaan peserta dalam praktik. Pendekatan demonstrasi dan praktik langsung ini sejalan dengan kegiatan pengabdian sejenis yang menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik dapat mendorong tumbuhnya inisiatif usaha rumahan berbasis olahan pangan lokal (Saputri et al., 2023).



Gambar 3. Produk Akhir Puding Salak Hasil Workshop, Dikemas dalam Cup dan Diberi Label

Ketiga, peserta mendapat pengenalan perhitungan biaya produksi. Materi HPP dipaparkan oleh tim menggunakan contoh biaya nyata pembuatan puding salak, tanpa meminta peserta menghitung sendiri. Satu kali produksi menggunakan 500 g daging salak, 600 ml air, dan 1 sachet agar-agar beserta santan, gula, dan daun pandan untuk puding, serta susu cair, tepung maizena, dan vanili untuk vla, dan menghasilkan sekitar 30 cup berukuran 60 ml. Rincian biaya disajikan pada Tabel 2: biaya bahan baku Rp 32.710 dan biaya operasional (cup, sendok plastik, dan gas LPG) Rp 11.600, sehingga total biaya Rp 44.310 atau Rp 1.477 per cup ($\text{Rp } 44.310 \div 30 \text{ cup}$). Pada akhir sesi, peserta mengajukan pertanyaan apakah menghitung HPP itu penting, yang mengindikasikan bahwa aspek biaya mulai menjadi perhatian peserta.

Tabel 2. Rincian Estimasi Biaya Produksi Puding Salak (± 30 Cup Ukuran 60 ml)

Komponen	Keterangan	Biaya (Rp)
A. Bahan baku		
Daging salak	500 g	6.000
Agar-agar	1 bungkus	4.500
Gula jawa	50 g	950
Gula pasir	Sesuai resep	1.260
Daun pandan	Sesuai resep	500
Santan	1 sachet	5.000
Susu cair UHT (vla)	500 ml	12.000
Vanili	1 sachet kecil	500
Tepung maizena	3,5 sdm	2.000
Subtotal bahan baku		32.710
B. Operasional dan kemasan		
Cup puding	30 buah	7.200
Sendok plastik	30 buah	2.400
Gas LPG	Estimasi pemakaian	2.000
Subtotal operasional		11.600
Total biaya produksi (A + B)	± 30 cup	44.310
Biaya per cup	$44.310 \div 30 \text{ cup}$	1.477

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

Sebagai contoh dasar penetapan harga jual, jika puding dijual Rp 2.000 per cup, selisih terhadap biaya produksi sekitar Rp 523 per cup (35,4% di atas biaya) atau Rp 15.690 per resep; jika dijual Rp 3.000 per cup, selisihnya sekitar Rp 1.523 per cup (103,1%) atau Rp 45.690 per resep, dengan asumsi seluruh produk terjual. Perhitungan ini masih sederhana karena belum memasukkan biaya tenaga kerja, label, penyusutan alat, dan produk yang tidak terjual, serta memakai harga bahan pada saat kegiatan. Mengingat puding bersantan tanpa pengawet memiliki daya tahan terbatas, penjualan sebaiknya memakai sistem pemesanan di muka (*pre-order*) dan penyimpanan dingin untuk menekan sisa produk. Hal ini sejalan dengan temuan bahwa pemahaman biaya produksi diperlukan pelaku usaha rumahan untuk menetapkan harga secara rasional (Hasnawati et al., 2023; Nurhayati et al., 2023).

Unsur kebaruan (*novelty*) kegiatan ini terletak pada diversifikasi olahan salak menjadi puding dengan vla, yang melengkapi dodol, selai, dan sirup salak yang sudah dikenal peserta, serta pada pemaduan praktik pengolahan dengan pengenalan perhitungan biaya produksi. Berbeda dari kegiatan pengolahan salak yang dirujuk dalam artikel ini dan berfokus pada produk atau pemasaran, seperti kurma dan sirup salak (Oktafitria et al., 2022), tepung salak (Sumarto et al., 2023), maupun teh kulit salak (Sholihah et al., 2023), kegiatan ini menghubungkan pembuatan produk dengan pengenalan biaya produksi sebagai dasar harga jual. Sebaliknya, kegiatan pelatihan HPP yang dirujuk umumnya menyasar pelaku UMKM tanpa praktik pengolahan komoditas lokal tertentu (Hasnawati et al., 2023; Nurhayati et al., 2023). Penilaian peserta bahwa sirup salak hasil KKN sebelumnya agak kurang rasanya menjadi catatan bahwa pilihan produk perlu sesuai selera setempat, dan puding salak dapat menjadi salah satu alternatif yang diuji pada kegiatan lanjutan. Hal ini sejalan dengan pandangan bahwa diversifikasi produk olahan berbasis kearifan lokal berkontribusi terhadap ketahanan pangan sekaligus peningkatan pendapatan masyarakat (Heryadi et al., 2022). Dari perspektif pemberdayaan masyarakat, penguatan kesiapan dan pengetahuan yang diperoleh ibu-ibu Dukuh Banjarsari menempatkan mereka sebagai subjek aktif dalam upaya perbaikan taraf hidup keluarga, konsisten dengan konsep pemberdayaan berbasis masyarakat yang menekankan penguatan kapasitas warga secara mandiri (Qur'ainny et al., 2025).

Keempat, kegiatan ini memunculkan minat dan kesiapan peserta untuk mempraktikkan kembali pembuatan puding salak secara mandiri di rumah, yang berpotensi dikembangkan sebagai usaha tambahan bagi keluarga. Faktor pendukung keberhasilan kegiatan ini antara lain ketersediaan bahan baku salak yang melimpah di Desa Sukoharjo, peran aktif Kepala Desa Sukoharjo dalam menjalin komunikasi dengan warga, peran kader dawis RT 3 yang komunikatif dalam mengajak anggota-anggotanya untuk berpartisipasi, dukungan anggota KKN Kelompok 277 dalam kelancaran teknis pelaksanaan, serta tingginya antusiasme dan keterlibatan aktif peserta selama kegiatan berlangsung. Sementara itu, faktor penghambat yang teridentifikasi adalah tidak seluruh peserta yang diundang dapat hadir, dengan tingkat ketidakhadiran sebesar 25% dari total 40 orang yang diundang, sehingga diperlukan strategi sosialisasi dan penjadwalan yang lebih matang pada pelaksanaan program lanjutan.

Dampak jangka pendek yang dicapai berupa tumbuhnya kesiapan dan minat peserta untuk membuat puding salak secara mandiri serta pengenalan awal perhitungan biaya produksi, sedangkan potensi keberlanjutan program terletak pada kemungkinan pengembangan produk puding salak menjadi usaha rumahan bagi ibu-ibu Dukuh Banjarsari. Capaian ini sejalan dengan dukungan terhadap Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs) poin ke-8, yaitu Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi, melalui pengembangan potensi ekonomi lokal berbasis produk pangan olahan. Kegiatan ini memiliki beberapa keterbatasan: evaluasi dilakukan secara lisan sehingga tidak menunjukkan peningkatan secara terukur, tidak ada catatan keberhasilan masing-masing peserta membuat puding secara mandiri, materi HPP hanya dipaparkan tanpa latihan menghitung, dan rasa produk belum dinilai secara formal. Oleh karena itu, keberlanjutan program masih memerlukan pendampingan lanjutan, khususnya pada penyempurnaan resep dan daya tahan produk, pengemasan, strategi pemasaran, latihan perhitungan HPP, dan legalitas usaha, disertai evaluasi yang lebih terukur

seperti *pre-test* dan *post-test* tertulis, agar produk puding salak dapat benar-benar dikembangkan menjadi usaha rumahan yang kompetitif dan berkelanjutan.

KESIMPULAN

Workshop pengolahan salak menjadi puding bagi ibu-ibu dawai RT 3 Dukuh Banjarsari, Desa Sukoharjo, Kecamatan Sukoharjo, Kabupaten Wonosobo telah terlaksana sesuai tujuan, yaitu memperkenalkan puding salak sebagai alternatif olahan salak dan mengenalkan perhitungan estimasi biaya produksi. Melalui pemaparan materi, demonstrasi, dan praktik memasak langsung, peserta yang sudah akrab dengan olahan salak seperti dodol, selai, dan sirup mengenal resep puding salak, mendapat gambaran biaya produksi sekitar Rp 1.477 per cup, dan menyatakan siap membuatnya sendiri di rumah.

Hasil ini masih bersifat awal karena evaluasi dilakukan secara lisan, sehingga kegiatan ini baru menunjukkan potensi pengembangan puding salak sebagai usaha rumahan berbasis pangan lokal. Pendampingan lanjutan diperlukan pada penyempurnaan resep dan daya tahan produk, pengemasan, pemasaran, latihan perhitungan HPP, dan legalitas usaha, disertai evaluasi yang lebih terukur.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih penulis sampaikan kepada Pemerintah Desa Sukoharjo, khususnya Kepala Desa Sukoharjo Bapak Kabul Pradoyo, yang telah membangun komunikasi dengan warga sehingga pelaksanaan workshop ini dapat berjalan dengan lancar. Terima kasih juga disampaikan kepada kader dawai RT 3 Dukuh Banjarsari yang telah menyampaikan informasi kegiatan kepada anggota-anggotanya, serta kepada ibu-ibu dawai RT 3 Dukuh Banjarsari sebagai mitra sekaligus peserta yang telah mengikuti kegiatan dengan antusias dari awal hingga akhir. Ucapan terima kasih turut ditujukan kepada ibu Siti Maro'ah, S.P., M.Sc., selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) atas arahan teknis yang diberikan selama kegiatan berlangsung, serta kepada seluruh anggota KKN Kelompok 277 Universitas Sebelas Maret yang telah membantu kelancaran teknis pelaksanaan workshop ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditami, M. F., Maryanto, S., & Afiatna, P. (2024). Tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi cookies menggunakan salak pondoh (*Salacca zalacca* var *pondoh*). *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 16(2), 253–258. <https://doi.org/10.35473/jgk.v16i2.583>
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Wonosobo. (2024). *Kecamatan Sukoharjo dalam angka 2024*. <https://wonosobokab.bps.go.id/id/publication/2024/09/26/f6e9d1eb00ef17fd107c8bf7/kecamatan-sukoharjo-dalam-angka-2024.html>
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Tengah. (2023). *Provinsi Jawa Tengah dalam angka 2023*. <https://jateng.bps.go.id/id/publication/2023/02/28/754e4785496c09ab1f787570/provinsi-jawa-tengah-dalam-angka-2023.html>
- Bimantio, M. P., & Putra, D. P. (2021). Simulasi pengadaan usaha turunan berbasis buah dan limbah salak pondoh untuk meningkatkan pendapatan industri salak pondoh di Kabupaten Sleman. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 747–758. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i3.9378>
- Dewi, I. D. A. V. P. (2023). Pemberdayaan kelompok wanita (PKK) dalam pembuatan inovasi makanan berbahan dasar komoditi lokal masyarakat Desa Kenderan. *Sewagati*, 2(2), 1–5. <https://doi.org/10.59819/sewagati.v2i2.3104>
- Hasnawati, H., Wahyuni, I., Lestari, A., Dewi, R. R., & Ariani, M. (2023). Pelatihan perhitungan harga pokok produksi (HPP) dan penyusunan laporan laba rugi bagi komunitas UMKM di Provinsi Lampung. *Empowerment: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(01), 60–68. <https://doi.org/10.25134/empowerment.v6i01.6826>

- Heryadi, D. Y., Rofatin, B., Nirwanto, Y., & Nurcahya, I. (2022). Pemasyarakatan diversifikasi produk olahan berbasis kearifan lokal untuk ketahanan pangan dan peningkatan pendapatan masyarakat. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(6), 5229–5238. <https://doi.org/10.53625/jabdi.v2i6.3872>
- Hidayat, A. F., & Abdul Muttalib, S. (2020). Analisis nilai tambah produk agroindustri tempe di Kecamatan Sukamulia, Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 8(2), 230–235. <https://doi.org/10.29303/jrpb.v8i2.190>
- Karwati, L. (2017). Pemberdayaan perempuan melalui pelatihan kewirausahaan berbasis potensi alam setempat. *Jurnal Ilmiah VISI PGTK PAUD dan DIKMAS*, 12(1), 45–52. <https://doi.org/10.21009/JIV.1201.5>
- Kusuma, N. I. P. R., Asriel, E. M., Prabowo, S. P. P., Addany, A. S., Muddin, I. N., & Turmudi, H. (2023). Peran mahasiswa dalam pembangunan desa melalui Kuliah Kerja Nyata Tematik di Desa Gentan Sukoharjo. *SWARNA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 292–300. <https://doi.org/10.55681/swarna.v2i3.411>
- Mustari, M., Arisah, N., Nurjannah, N., Hasyim, S. H., & Nahriana, N. (2024). Inovasi jelly buah menjadi fruit jelly ball untuk meningkatkan pendapatan ibu rumah tangga. *Jurnal Akademik Pengabdian Masyarakat*, 2(6), 198–210. <https://doi.org/10.61722/japm.v2i6.2915>
- Nurhayati, N., Dini, R., & Anggraheni, A. (2023). Pelatihan dan pendampingan perhitungan harga pokok produksi bagi UMKM di Kelurahan Kramas, Kecamatan Tembalang. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(9), 6485–6488. <https://doi.org/10.53625/jabdi.v2i9.4911>
- Oktafitria, D., Sriwulan, S., Arifin, A. Z., Andriani, R., & Febriyantiningrum, K. (2022). Respon masyarakat terhadap kurma salak dan sirup salak sebagai produk unggulan warga Kampung Salak Desa Rengel Kabupaten Tuban. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 13(2), 350–355. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v13i2.7122>
- Ponto, V. M. (2023). Peningkatan produktivitas dalam rangka mewujudkan pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi (Tujuan ke-8 Sustainable Development Goals). *Cendekia Niaga*, 7(1), 85–96. <https://doi.org/10.52391/jcn.v7i1.792>
- Qur'ainny, A., Sianipaar, G. S. N., Rozan, M. A., & Afifah, D. F. (2025). Analisis pemberdayaan masyarakat di Desa Cileles berdasarkan perspektif teori pemberdayaan oleh Robert Chambers. *Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran*, 8(2), 6252–6259. <https://doi.org/10.31004/jrpp.v8i2.47392>
- Rizka, A., & Yuniningsih, Y. (2023). Inovasi kemasan produk dan pelabelan untuk menciptakan nilai tambah pada produk UMKM Dapur Keysha di Desa Mranggonlawang. *Jurnal Pelayanan dan Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(3), 51–57. <https://doi.org/10.55606/jppmi.v2i3.433>
- Saputri, I., Oktavia, R., Muslim, R., Astuti, T. W., & Sari, V. N. (2023). Pelatihan dan pengembangan inovasi untuk peningkatan kinerja pada UMKM Raja Salad Buah Padang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 1(5), 284–288. <https://doi.org/10.59837/jpmba.v1i5.125>
- Sholihah, N., Tarmidzi, F. M., Herlina, F. W., Ramadhani, L. P., Nainggolan, E. P., Ramadhani, Y. C., Aulia, A. F., Cecilia, T., Soviani, I., Salmanabila, Y., & Jannah, R. (2023). Pemanfaatan limbah kulit salak sebagai produk pangan berupa teh kulit salak di Kebun Salak Km. 21 Kota Balikpapan. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(3), 1209. <https://doi.org/10.20527/btjpm.v5i3.7481>
- Sumarto, S., Radiati, A., & Bachtiar, R. A. (2023). Survei marketing mix diversifikasi olahan tepung buah lokal salak Manonjaya bagi pelaku usaha kecil pangan. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(1), 145–158. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i1.13911>
- Wijaya, P. M. K. A., & Mariani, N. W. R. (2023). Kualitas sari jahe sebagai bahan pembuatan puding. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(7), 1617–1631. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i7.484>