



## MEMBANGUN EKONOMI RAKYAT MELALUI KOMODITI PANGAN LOKAL: INOVASI *CHEWY GUMMY* DARI TELAGA SARI

Juli Arianti<sup>1</sup>, Yohannes Putra Perkasa Sinambela<sup>2</sup>, Eva Lestari<sup>3</sup>, Indar Kasmawati<sup>3</sup>, Rizqi Anugrah<sup>4</sup>,  
Iyan Setiawan<sup>5</sup>, Boy Ardana Sentosa<sup>6</sup>, M. Khaerul Umam<sup>7</sup>

<sup>1</sup>Pendidikan Ekonomi, Universitas Musamus

<sup>2</sup>Perencanaan Wilayah dan Kota, Universitas Musamus

<sup>3</sup>Ilmu Administrasi Negara, Universitas Musamus

<sup>4</sup>Pendidikan Matematika, Universitas Musamus

<sup>5</sup>Manajemen, Universitas Musamus

<sup>6</sup>Teknik Elektro, Universitas Musamus

<sup>7</sup>Manajemen, Universitas Musamus

e-mail: [juliarianti\\_fkip@unmus.ac.id](mailto:juliarianti_fkip@unmus.ac.id)

### ABSTRACT

*Community Service Program (Kuliah Kerja Nyata – KKN) is an implementation of the Tri Dharma of Higher Education that integrates education, research, and community service. Telaga Sari Village in Kurik District, South Papua, has abundant local food commodities but their utilization remains limited due to the lack of innovation, technology application, and market access. This program introduces an innovative product, Chewy Gummy, based on local food ingredients as a response to modern consumer demands for healthy, practical, and nutritious products. The methodology includes observation, training, trial production, and socialization. The results show that this innovation improves the added value of local food, creates business opportunities, and empowers the local community economy.*

### KEYWORDS:

*KKN, Local Food, Innovation, Chewy Gummy, Community Economy.*

### ABSTRAK

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan salah satu implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi yang mengintegrasikan pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat. Desa Telaga Sari di Distrik Kurik, Papua Selatan memiliki potensi komoditi pangan lokal yang melimpah, namun pemanfaatannya masih terbaas akibat kurangnya inovasi, minimnya pemanfaatan teknologi, serta keterbatasan akses pemasaran. Melalui program KKN ini diperkenalkan produk inovatif *Chewy Gummy* berbasis bahan pangan lokal untuk menjawab kebutuhan masyarakat modern akan pangan sehat, praktis, dan bergizi. Metode kegiatan meliputi observasi, pelatihan, produksi uji coba, dan sosialisasi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa inovasi ini dapat meningkatkan nilai tambah pangan lokal, membuka peluang usaha, dan mendorong pemberdayaan ekonomi masyarakat.

### KATA KUNCI:

KKN, Pangan Lokal, Inovasi, *Chewy Gummy*, Ekonomi Masyarakat.

### INFO ARTIKEL

Sejarah Artikel:  
Diterima: 8 Desember 2025  
Direvisi: 15 Desember 2025  
Disetujui: 17 Desember 2025

### CORRESPONDING AUTHOR

Juli Arianti  
Universitas Musamus  
Kota Merauke  
[juliarianti\\_fkip@unmus.ac.id](mailto:juliarianti_fkip@unmus.ac.id)

### PENDAHULUAN

Dengan mendukung petani skala kecil dan bisnis lokal. Selain menyediakan pilihan makanan segar dan bergizi bagi konsumen, komoditas ini juga membantu menciptakan lapangan kerja dan merangsang pertumbuhan

ekonomi dalam masyarakat. Dengan memprioritaskan produksi dan konsumsi pangan lokal, kita dapat mendorong ekonomi yang lebih tangguh dan berkelanjutan yang menguntungkan produsen dan konsumen.

Indonesia dianugerahi kekayaan sumber daya alam yang melimpah, khususnya di sektor agrikultur yang menghasilkan beragam komoditi pangan lokal. Potensi ini merupakan fondasi vital dalam upaya membangun ketahanan pangan sekaligus pilar utama bagi perekonomian rakyat. Pengembangan ekonomi berbasis masyarakat (ekonomi rakyat) yang bertumpu pada optimalisasi sumber daya lokal menjadi salah satu strategi kunci dalam mewujudkan pembangunan yang inklusif dan berkelanjutan. Namun, realitas di lapangan menunjukkan bahwa potensi besar ini seringkali belum terkelola secara maksimal.

Desa Telaga Sari, Distrik Kurik, Papua Selatan, merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi besar dalam komoditi pangan lokal. Ketersediaan bahan pangan yang melimpah berpotensi tidak hanya sebagai konsumsi rumah tangga, tetapi juga sebagai produk bernilai ekonomi tinggi. Namun, pemanfaatan potensi tersebut masih terbatas karena kurangnya inovasi pengolahan, minimnya pemanfaatan teknologi tepat guna, serta terbatasnya akses pemasaran.

Perubahan pola konsumsi masyarakat yang semakin menuntut pangan sehat, praktis, dan bergizi membuka peluang pengembangan produk baru. Salah satunya adalah *Chewy Gummy* berbasis bahan pangan lokal, yang dipilih sebagai bentuk inovasi untuk meningkatkan nilai tambah pangan, daya saing produk desa, serta kesejahteraan masyarakat.

Permasalahan utama yang dihadapi oleh masyarakat petani atau kelompok UMKM di Telaga Sari adalah (1) kurangnya diversifikasi produk, (2) tingginya tingkat kerugian pasca-panen/sifatnya yang *perishable* (mudah rusak), (3) keterbatasan pengetahuan dan teknologi pengolahan, atau (4) rendahnya daya saing produk di pasar. Kondisi ini menyebabkan pendapatan masyarakat tidak optimal dan ketergantungan pada tengkulak masih tinggi. Dengan kata lain, nilai tambah (*value added*) dari komoditas unggulan tersebut belum banyak dinikmati oleh masyarakat produsen di tingkat lokal.

## METODE

Metode pelaksanaan program KKN di Desa Telaga Sari menggunakan pendekatan partisipatif. Tahapan kegiatan meliputi:

1. Observasi terhadap potensi pangan lokal yang ada di desa.
2. Perencanaan inovasi produk dengan melibatkan masyarakat dan mahasiswa.
3. Pelatihan dan edukasi terkait pengolahan pangan lokal menjadi produk *Chewy Gummy*.
4. Produksi uji coba untuk memastikan kualitas produk yang dihasilkan.

Sosialisasi dan pemasaran sederhana melalui masyarakat lokal sebagai langkah awal promosi produk.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan KKN menghasilkan inovasi produk *Chewy Gummy* berbasis pangan lokal. Produk ini memiliki cita rasa menarik, tekstur yang disukai berbagai kalangan usia, serta nilai gizi yang dapat meningkatkan kesehatan.

Masyarakat memperoleh manfaat berupa peningkatan keterampilan dalam pengolahan pangan, kemampuan dalam pemasaran sederhana, serta pengetahuan tentang pentingnya inovasi produk lokal. Kendala yang ditemui adalah keterbatasan peralatan produksi, namun dapat diatasi melalui pemanfaatan teknologi sederhana dan kerja sama antara mahasiswa dan masyarakat.

Inovasi *Chewy Gummy* ini menunjukkan bahwa pengembangan produk berbasis potensi lokal dapat menjadi strategi efektif untuk meningkatkan nilai tambah, menciptakan peluang usaha, serta memberdayakan ekonomi masyarakat desa.

### Tabel dan Gambar



**Gambar 1.** Produk *Chewy Gummy*



**Gambar 2.** Produk *Chewy Gummy* (a) observasi (b) proses (c) hasil

## KESIMPULAN

Program KKN di Desa Telaga Sari berhasil menghadirkan inovasi produk pangan lokal berupa *Chewy Gummy*. Inovasi ini mampu meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal, membuka peluang usaha baru, serta mendukung pemberdayaan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

Saran untuk kegiatan selanjutnya adalah pengembangan kemasan produk yang lebih menarik dan profesional, serta penerapan strategi pemasaran digital agar produk lebih dikenal di pasar yang lebih luas.

## REFERENSI

- [1] Suryana, A. (2020). *Kuliah Kerja Nyata sebagai Implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi*. Jakarta: Prenada Media.
- [2] Nurhayati, S., & Putri, A. (2021). Inovasi Produk Pangan Lokal untuk Meningkatkan Ekonomi Desa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 45–52. <https://doi.org/10.1234/jpm.2021.05.02.45>
- [3] Kementerian Desa, PDT, dan Transmigrasi. (2022). *Panduan Pengembangan Produk Pangan Lokal*. Jakarta: Kemendesa. <https://kemendesa.go.id/>