

# Mengoptimalkan Potensi Bahan Baku Lokal: Inovasi Produk Berbasis Ubi Jalar dan Sereh Untuk Pengembangan Usaha Olahan Pangan

Hapsawati Taan<sup>1\*</sup>, Herlina Rasjid<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup> Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Negeri Gorontalo,  
Correspondent Author, e-mail: [hapsawatitaan@ung.ac.id](mailto:hapsawatitaan@ung.ac.id)

## Abstract

The aim of implementing community service is the village community empowerment program, namely: 1) Developing training participants' awareness and interest in processing the potential of local materials through collaborative training of lecturers and students. 2) Have knowledge and skills in managing local materials. 3) Changing perspectives, thought patterns and attitudes, behavior and good ways of collaborating with the community in solving problems in managing local materials. The method for implementing the service program for village communities is through training in utilizing the potential of local materials in Boludawa Village, Suwawa District, Bone Bolango Regency, carried out in stages: 1) Preparation and provision stage 2) training stage using the demonstration method. Implementation of service is carried out by providing two types of training, products made from local raw materials such as lemongrass and sweet potato, namely Lemonglass products for drinks and Brown Sweet Potato for food. By choosing products from local raw materials as food processing ingredients, it can provide business opportunities for the community through entrepreneurial activities, thus it is hoped that there will be an increase in community productivity activities and can open up business opportunities. Innovation is very important in entrepreneurship because it can create added value for customers, provide competitive advantages, overcome challenges and obstacles, open new opportunities, adapt to market changes, and increase efficiency and productivity.

**Keywords:** *Innovatio; Lemongrass; Local Ingredients; Sweet Potato*

## Abstrak

Pelaksanaan pengabdian pada masyarakat tujuannya untuk program pemberdayaan masyarakat desa yakni dapat 1) Mengembangkan kesadaran dan minat peserta pelatihan dalam mengolah potensi bahan lokal melalui pelatihan kolaboratif dosen dan mahasiswa; 2) Memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengelola bahan lokal; 3) Mengubah cara pandang, pola pikir dan sikap, perilaku serta cara kerja sama yang baik dengan masyarakat dalam menyelesaikan permasalahan dalam mengelola bahan lokal. Metode pelaksanaan program pengabdian pada masyarakat desa melalui pelatihan pemanfaatan potensi bahan lokal di Desa Boludawa, Kecamatan Suwawa, Kabupaten Bone Bolango dilakukan dengan tahapan berikut 1) Tahap persiapan dan pembekalan; 2) tahap pelatihan dengan metode demonstrasi. Pelaksanaan pengabdian dilakukan dengan memberikan pelatihan membuat dua macam produk berbahan baku lokal sereh dan ubi jalar yakni produk Lemongrass untuk minuman dan Brown Sweet Potato untuk makanan. Dengan memilih produk dari bahan baku lokal sebagai bahan olahan makanan dapat memberikan peluang usaha masyarakat melalui kegiatan kewirausahaan dengan demikian diharapkan adanya peningkatan kegiatan produktivitas masyarakat dan dapat membuka peluang usaha. Inovasi sangat penting dalam kewirausahaan karena dapat menciptakan nilai tambah bagi pelanggan, memberikan keunggulan kompetitif, mengatasi tantangan dan hambatan, membuka peluang baru, menyesuaikan dengan perubahan pasar, serta meningkatkan efisiensi dan produktivitas.

Kata Kunci: Bahan Lokal; Inovasi; Sereh; Ubi Jalar

## PENDAHULUAN

Inovasi penggunaan bahan baku lokal penting karena mengurangi ketergantungan impor, meningkatkan nilai tambah produk, mendukung industri lokal, mendorong kelestarian lingkungan, dan memungkinkan pemanfaatan potensi lokal secara efektif. Hal ini dapat menciptakan perekonomian yang berkelanjutan, meningkatkan daya saing dan menghasilkan kesejahteraan sosial. Pemerintah mulai melirik inovasi produk pangan lokal sebagai alternatif penggerak ekonomi dan diversifikasi pangan lokal. Nilai dari suatu produk sekarang sangat ditentukan oleh pemanfaatan kreativitas dan inovasi (Taan, H. 2017). Kontribusi terhadap pengembangan industri lokal dengan memanfaatkan keunggulan komparatif masing-masing daerah (Yuliatmoko, W.2011).

Ketersediaan pangan lokal di Indonesia khususnya di daerah Provinsi Gorontalo sangat besar. Namun saat ini kontribusi terhadap diversifikasi pangan masih sangat rendah. Hal ini antara lain disebabkan oleh kurangnya inovasi teknik pangan lokal agar produk manufaktur dapat membangkitkan minat terhadap pengolahan pangan. Oleh karena itu, diversifikasi pangan, termasuk inovasi, perlu dilakukan tidak hanya dari segi mutu, gizi, dan keamanannya, tetapi juga dari segi konsumen. Preferensi diperhitungkan khususnya di bidang keanekaragaman pangan, diversifikasi pangan akan meningkatkan nilai tambah bahan-bahan lokal, sehingga bahan-bahan produksi lokal perlu menarik minat konsumen (Ikhram, A., & Chotimah, 2022).

Salah satu hasil perkebunan bahan pangan lokal adalah ubi jalar yang banyak mengandung karbohidrat, serat, vitamin, dan mineral. Ubi jalar tidak hanya menjadi sumber energi, tetapi juga memiliki manfaat kesehatan yang besar. Kandungan seratnya membantu menjaga kesehatan pencernaan, serta kandungan vitamin dan mineralnya membantu memperkuat sistem kekebalan tubuh. Selain itu, ubi jalar mempunyai potensi dalam industri pangan dan non pangan. Umbi ubi jalar dapat diolah menjadi berbagai macam produk, antara lain tepung, keripik, dan makanan olahan lainnya (Isma, A., dkk, 2023). Selain itu, daun dan batang ubi jalar dimanfaatkan sebagai pakan ternak dan bahan baku industri tekstil.

Umbi kaya akan serat, vitamin A, vitamin C, dan mineral seperti zat besi dan kalsium. Ubi jalar juga digunakan dalam berbagai masakan seperti kue, manisan, dan makanan ringan. ubi jalar merupakan tanaman pangan penting dan mempunyai peranan strategis dalam ketahanan pangan. Ubi jalar bergizi tinggi dan merupakan sumber karbohidrat yang sangat baik. Umbi kaya akan serat, vitamin A, vitamin C, dan mineral seperti zat besi dan kalsium. Hal ini menjadikan ubi jalar sebagai makanan bergizi tinggi dan meningkatkan kesehatan. Selain sebagai bahan pangan, ubi jalar juga dapat diolah menjadi berbagai produk olahan seperti tepung ubi jalar, keripik ubi jalar, dan mie ubi jalar. Produk olahan ubi jalar ini mempunyai nilai tambah yang tinggi dan diharapkan dapat menjadi peluang usaha berwirausaha masyarakat.

Pelaksanaan pengabdian pada masyarakat ini diharapkan target dan luaran dengan indikator capaian program pemberdayaan masyarakat desa yakni dapat 1) Mengembangkan kesadaran dan minat peserta pelatihan dalam mengolah potensi bahan lokal melalui pelatihan kolaboratif dosen dan mahasiswa. 2) Memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengelola bahan lokal. 3) Mengubah cara pandang, pola pikir dan sikap, perilaku serta cara kerja sama yang baik dengan masyarakat dalam menyelesaikan permasalahan dalam mengelola bahan lokal. 4) Melakukan inovasi pengolahan bahan lokal dan yang bersumber dari artikel ilmiah, buku resep makanan nusantara, TV, Youtube, dan media digital lainnya.

5) Membentuk kelompok-kelompok industri rumah tangga yang dapat mengembangkan jiwa entrepreneur melalui pelatihan dan diharapkan dapat meningkatkan dan menambah pendapatan masyarakat.

## METODE

Metode pelaksanaan program pengabdian pada masyarakat desa melalui pelatihan pemanfaatan potensi bahan lokal di Desa Boludawa, Kecamatan Suwawa, Kabupaten Bone Bolango dilakukan dengan tahapan: 1) Tahap persiapan dan pembekalan 2) tahap pelatihan dengan metode demonstrasi. Pada tahap persiapan dan pembekalan dilakukan sebagai berikut:

- 1) Penyiapan dan survei lokasi kegiatan pengabdian masyarakat. Dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini, hal pertama yang dilakukan sebelum turun dalam kegiatan pelatihan pengabdian masyarakat yaitu menyiapkan dan mensurvei lokasi pengabdian masyarakat desa, setelah mensurvei tempat kegiatan pelatihan pengabdian masyarakat melalui pelatihan pembuatan Lemonglass dan Brown Sweet Potato, Desa Boludawa Kecamatan Suwawa Kabupaten Bone Bolango dipilih menjadi lokasi pengabdian.
- 2) Koordinasi dengan pemerintah desa dilakukan sebelum melakukan kegiatan pengabdian masyarakat, dalam hal ini melakukan pengajuan permohonan izin kepada kepala desa untuk melakukan pelatihan pengabdian masyarakat kolaborasi dosen dan mahasiswa di Desa Boludawa Kecamatan Suwawa Kabupaten Bone Bolango. Hal ini dilakukan sebagai landasan penerbitan surat tugas dari fakultas.
- 3) Koordinasi dengan pihak fakultas dilakukan setelah mendapatkan surat izin dari pemerintah desa untuk melakukan pengabdian.
- 4) Pada tahap pembekalan dilakukan persiapan bahan dan alat-alat yang akan digunakan pada saat pelatihan serta menyiapkan langkah-langkah cara dan proses pembuatan produk berbahan lokal.

Pada tahap pelaksanaan, terlebih dahulu melakukan persiapan awal seperti membersihkan dan mengatur tempat pelaksanaan kegiatan. Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat, dilaksanakan di Desa Bodulawa, Kecamatan Suwawa, Kabupaten Bone Bolango. Peserta dalam pelatihan ini adalah masyarakat yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri. Pelatihan dilakukan dengan metode melakukan praktek langsung dalam bentuk demonstrasi proses pembuatan *Lemonglass* dan *Brown Sweet Potato* (Asmawati, E., & Herlambang, A. (2020). Metode yang di gunakan dalam pengabdian Masyarakat desa melalui optimalisasi untuk bisa memberikan inspirasi untuk rema muda yang ada di desa Bodulawa. Dengan metode ini diharapkan para peserta pelatihan dapat melihat langsung dan mempraktekkan cara pengolahan dan pembuatan produk dari bahan-bahan lokal dan dapat bertanya secara langsung apa yang belum dipahami peserta pelatihan.

Melalui pelatihan ini masyarakat diberikan inspirasi melalui inovasi produk lokal untuk lebih memanfaatkan bahan-bahan lokal yang ada di sekitar lingkungan (Paramita, M.,dkk. 2018). Agar bahan-bahan yang ada di lingkungan tersebut bisa menjadi produk yang lebih bermanfaat dan memiliki nilai jual dan dapat dijadikan sebagai kegiatan usaha rumah tangga (Taan, H.,dkk. 2023). Selanjutnya memberikan informasi pada masyarakat bahwa produk lokal dapat bermanfaat untuk kesehatan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian dilakukan dengan memberikan pelatihan membuat dua macam produk berbahan baku lokal yakni produk Lemonglass untuk minuman dan Brown Sweet Potato untuk makanan. Peralatan yang digunakan dalam kegiatan praktek pembuatan produk pada pelatihan pengabdian pada masyarakat ini adalah sebagai berikut: piring, wajan, panci, kompor, gas, mangkok, pisau, sendok, gelas, spatula, penyaring, talenan, wadah, gunting, parutan meja, kursi, sarung tangan, pemanas air. Sedangkan bahan-bahan yang diperlukan dalam kegiatan praktek pembuatan produk yakni sereh, lemon, biji selasih, natadecoco, gula pasir, air, ubi jalar, tepung terigu, tepung maizena, coklat, garam, dan minyak kelapa

### A. Proses Pembuatan minuman Lemonglass

- 1) Pertama-tama kita potong lemon menjadi beberapa bagian Kemudian 2) sereh digeprek agar mengeluarkan aroma yang khas dari sereh. Proses pemotongan lemon dan sereh disajikan pada gambar 1 berikut ini.



**Gambar 1.** Proses Pemotongan Lemon dan Sereh

- 3) Sereh di rebus kurang lebih 7 menit. Lalu kita saring kita ambil airnya. Proses merebus dan menyaring sereh disajikan pada gambar 2 berikut ini.



**Gambar 2.** Proses Merebus dan Menyaring Sereh

- 4) Tuangkan natadecoco kedalam wajan yang sudah berisi campuran gula dan air sereh
- 5) Redam biji selasih, lalu di tuangkan ke dalam campuran yang sudah kita siapkan.
- 6) Terakhir ditambahkan es batu sesuai keinginan. Kemudian, aduk hingga semua campuran menjadi rata. Minuman lemonglass siap di sajikan.

**B. Proses Pembuatan Brown Sweet Potato**

- 1) Kupas kulit ubi jalar, Setelah itu, dicuci sampai bersih dan selanjutnya dikukus sampai matang.
- 2) Ubi jalar yang sudah matang dan dingin dihaluskan kemudian dibuat adonan dan dibentuk sesuai selera misalnya bentuk panjang dan lonjong (Gambar 3).
- 3) Masukkan coklat kedalam adonan ubi jalar yang telah di bentuk (Gambar 4).
- 4) Sebagian ubi jalar di parut sebagai tampilan luar, untuk memberikan rasa gurih kedalam adonan.
- 5) Adonan ubi jalar yang sudah dibentuk kemudian adonan di campur dimasukkan ke dalam adonan bahan-bahan lain yakni tepung tapioka, tepung maizena, garam, dan air.
- 6) Siapkan alat wajan untuk menggoreng dan tuangkan minyak goreng setelah minyak panas masukkan adonan satu persatu ke dalam wajan tunggu sampai matang kecoklatan, angkat dan tiriskan (Gambar 5).
- 7) Hidangkan brown sweet potato dan siap dinikmati bersama minuman lemongrass (Gambar 6).
- 8)



**Gambar 3.** Membuat Adonan Dari Ubi



**Gambar 4.** Memotong Bahan Tambahan Coklat



**Gambar 5.** Proses Menggoreng Brown Sweet Potato



**Gambar 6.** Penyajian Minuman Lemongrass dan Brown Sweet Potato

Bahan lokal yang digunakan digunakan untuk membuat Brown Sweet Potato adalah ubi jalar yang banyak mengandung serat, vitamin A, vitamin C, dan mineral seperti zat besi dan kalsium. Hal ini menjadikan ubi jalar sebagai makanan bergizi tinggi dan meningkatkan kesehatan. Selain sebagai bahan pangan, ubi jalar dapat diolah dalam bentuk lain misalnya ubi jalar bisa diolah menjadi berbagai produk olahan seperti tepung ubi jalar, keripik ubi jalar, dan mie ubi jalar. Produk olahan ubi jalar ini mempunyai nilai tambah yang tinggi dan diharapkan dapat menjadi peluang usaha.

Bahan tambahan yang digunakan adalah coklat, sebelum menjadi camilan favorit, coklat terbuat dari biji buah kakao yang umumnya diolah menjadi makanan bercita rasa manis. Cokelat berasal dari buah pohon kakao, *Theobroma cacao*. Biji kakao diproses sedemikian rupa, dikeringkan, difermentasi, hingga dipanggang. Coklat memiliki beragam manfaat bagi kesehatan, seperti :bermanfaat untuk jantung, meningkatkan daya piker, meningkatkan insulin, mengurangi resiko kanker, mengurangi resiko stroke, baik untuk kulit, memperbaiki mood, menghambat penuaan.

Lemon juga digunakan dalam industri parfum, kosmetik dan deterjen. Lemon memiliki rasa asam menyegarkan dan kaya akan vitamin C. Buah ini juga memiliki sifat antibakteri dan antioksidan yang memberikan efek positif bagi kesehatan. Lemon juga digunakan dalam pengobatan tradisional untuk mengobati gangguan

pencernaan dan memperkuat sistem kekebalan tubuh. Lemon mempunyai kondisi dan potensi yang sangat bagus di Indonesia. Meski Indonesia beriklim tropis, namun beberapa wilayah di Indonesia memiliki kondisi yang cocok untuk menanam jeruk lemon. Lemon tumbuh paling baik di daerah yang beriklim sejuk dan lembap. Lemon memiliki nilai komersial yang tinggi karena memiliki kandungan vitamin yang tinggi dan rasa yang menyegarkan. Buah ini banyak diminati di pasar lokal maupun ekspor. Lemon tidak hanya merupakan buah segar saja, namun juga dapat diolah menjadi produk seperti minuman, sirup, selai, serta bahan masakan dan minuman lainnya. Produk olahan lemon ini mempunyai nilai tambah yang tinggi dan merupakan peluang usaha yang potensial.

Sereh merupakan tanaman herba yang telah digunakan sebagai makanan dan obat sejak zaman dahulu. (Mariani, L.,dkk (2024). Serai digunakan dalam berbagai masakan tradisional, minuman, dan obat-obatan. Daun serai memiliki aroma yang menyegarkan, aromatik, dan digunakan sebagai bahan penyedap pada sup, kari, dan tumisan. Batang serai yang keras dan seratnya yang kuat sering digunakan sebagai bumbu masakan seperti bumbu rendang. Selain digunakan di dapur, serai juga mempunyai khasiat yang tinggi bagi kesehatan. Serai mengandung senyawa seperti serai wangi yang memiliki sifat antibakteri dan antiinflamasi. Oleh karena itu, serai sering digunakan dalam pengobatan tradisional untuk mengatasi gangguan pencernaan, demam, kolesterol tinggi, dan gangguan tidur. Selama berabad-abad, serai juga menyebar ke berbagai belahan dunia melalui perdagangan dan kolonialisme.. sereh berperan penting dalam budaya dan masakan. Serai digunakan dalam berbagai masakan tradisional Indonesia seperti soto, rendang, dan kari. Minuman tradisional seperti teh jahe dan teh serai juga populer di Indonesia (Naschicuddin, A.,dkk. 2021).

Tanaman ini memiliki beragam manfaat dan dimanfaatkan dalam berbagai bidang. Serai mempunyai aroma yang unik dan sering digunakan sebagai bahan tambahan masakan untuk memberikan rasa dan aroma segar. Daun serai juga digunakan sebagai penyedap makanan dan minuman tradisional. Selain itu, serai juga kaya akan minyak atsiri, terutama minyak serai wangi. Minyak ini memiliki banyak manfaat, antara lain sebagai bahan industri parfum, kosmetik, dan produk perawatan diri. Minyak serai juga digunakan sebagai bahan aktif produk pengusir nyamuk. Serai mempunyai peranan penting dalam pengembangan pertanian dan industri di Indonesia karena kondisi dan potensinya yang menguntungkan. Pengembangan budidaya serai berpotensi memberikan manfaat yang signifikan bagi petani, pengusaha, dan masyarakat luas.

Biji selasih berasal dari tanaman bernama *Ocimum basilicum* yang termasuk dalam famili Lamiaceae., biji selasih telah digunakan dalam pengobatan tradisional dan masakan sejak zaman kuno. Di Indonesia, biji selasih telah lama digunakan dalam masakan tradisional, minuman, dan makanan penutup. Biji selasih sering digunakan sebagai bahan tambahan pada es campur, es jazz, colak, dan berbagai minuman segar lainnya. Biji selasih mempunyai rasa yang unik dan tekstur yang kenyal jika direndam dalam air. Selain itu, biji selasih juga memiliki manfaat kesehatan seperti serat, asam lemak omega-3, dan antioksidan. Dalam beberapa tahun terakhir, biji selasih semakin populer sebagai bahan tambahan pada minuman ringan seperti bubble tea dan minuman boba. Biji kemangi memberikan gigitan yang unik dan memberikan tekstur yang menarik pada minuman. Bibit selasih mempunyai kondisi dan potensi yang sangat baik di Indonesia. Indonesia merupakan salah satu produsen benih selasih terbesar di dunia. Kondisi geografis dan iklim Indonesia cocok untuk budidaya benih selasih. Tanaman kemangi tumbuh paling baik di daerah tropis

dengan suhu hangat dan curah hujan cukup. Tanah yang subur dan lembab juga menjadi faktor penting saat menanam benih selasih. Potensi benih selasih di Indonesia sangat besar. Benih ini banyak diminati di pasar domestik dan internasional.

Biji selasih digunakan sebagai bahan tambahan pada berbagai makanan dan minuman, antara lain es krim campur, es krim jazz, kolak, dan bubble tea. Biji kemangi juga mempunyai manfaat bagi kesehatan. Biji kemangi mengandung serat makanan, asam lemak omega-3, dan antioksidan yang berdampak positif pada sistem pencernaan dan kesehatan jantung Anda. Pemerintah Indonesia juga berupaya meningkatkan produksi dan penggunaan benih selasih di Indonesia. Program pengembangan dan pelatihan pertanian bagi petani dilaksanakan untuk meningkatkan produktivitas dan kualitas benih selasih. Selain itu, promosi dan pemasaran produk benih selasih juga terus dilakukan untuk membuka akses pasar domestik dan internasional. Mengingat kondisi dan peluang yang menguntungkan, benih selasih dapat berperan penting dalam pengembangan pertanian dan industri pangan Indonesia. Pengembangan budidaya benih selasih berpotensi memberikan manfaat yang signifikan bagi petani, pengusaha, dan masyarakat luas.

Pelaksanaan pengabdian pada masyarakat melalui pelatihan inovasi berbahan lokal dalam pengolahan ubi jalar menjadi brown sweet potato (ubi jalar manis coklat) memiliki berbagai manfaat, baik dari segi ekonomi dan kesehatan. Melalui kegiatan pengabdian ini diharapkan adanya peningkatan pendapatan masyarakat. Pelatihan ini membantu peserta mengembangkan produk brown sweet potato yang bernilai tambah tinggi. Produk olahan ini bisa dijual dengan harga lebih tinggi dibandingkan menjual ubi jalar mentah, sehingga meningkatkan pendapatan petani dan pengusaha lokal. Selain itu diharapkan adanya Pengembangan Usaha Kecil dan Menengah (UKM). Pelatihan ini juga memberikan keterampilan kepada masyarakat untuk memulai atau mengembangkan usaha kecil dan menengah berbasis produk olahan ubi jalar. Serta melakukan pengembangan produk atau diversifikasi produk membuat olahan dengan berbagai cara pengolahan ubi jalar menjadi produk brown sweet potato yang beragam, seperti brownies, kue, dan makanan ringan lainnya. Diversifikasi produk ini penting untuk menjangkau pasar yang lebih luas dan meningkatkan daya saing.

Pelatihan inovasi berbahan lokal dalam pengolahan minuman sereh memiliki banyak manfaat, baik dari segi ekonomi, dan kesehatan. Manfaat secara ekonomi adalah peningkatan pendapatan. Pelatihan ini membantu peserta mengembangkan produk minuman sereh yang bernilai tambah tinggi, seperti teh sereh, sirup sereh, minuman kemasan, dan ekstrak sereh (Rusmana, R. (2023)). Produk-produk ini bisa dijual dengan harga lebih tinggi dibandingkan menjual sereh mentah, sehingga meningkatkan pendapatan petani dan pengusaha lokal. Dengan adanya kegiatan pengabdian pada masyarakat ini diharapkan adanya pengembangan usaha pelaku usaha kecil dan menengah selain itu pelatihan ini memberikan keterampilan kepada masyarakat untuk memulai atau mengembangkan usaha kecil dan menengah berbasis minuman sereh dengan demikian, diharapkan menciptakan lapangan kerja baru dan mengurangi tingkat pengangguran.

## KESIMPULAN

Pemanfaatan bahan baku lokal memiliki dampak positif kepada masyarakat, dengan menggunakan bahan baku lokal, dapat mendukung perekonomian lokal, mengurangi dampak lingkungan, mempromosikan keberlanjutan, memperoleh produk dengan kualitas dan keaslian yang tinggi, serta mempromosikan keanekaragaman budaya. Dengan memilih produk dari bahan baku lokal sebagai

bahan olahan makanan dapat memberikan peluang usaha masyarakat melalui kegiatan kewirausahaan dengan demikian diharapkan adanya peningkatan kegiatan produktivitas masyarakat dan dapat membuka peluang usaha.

Inovasi sangat penting dalam kewirausahaan karena dapat menciptakan nilai tambah bagi pelanggan, memberikan keunggulan kompetitif, mengatasi tantangan dan hambatan, membuka peluang baru, menyesuaikan dengan perubahan pasar, serta meningkatkan efisiensi dan produktivitas. Dalam dunia bisnis yang kompetitif, inovasi memungkinkan seorang wirausahawan untuk membedakan bisnisnya dari pesaing, menarik pelanggan, dan menciptakan nilai yang unik. Dengan berinovasi, seorang wirausahawan dapat menemukan solusi baru, mengatasi masalah, dan mengambil peluang bisnis yang belum tergalai sebelumnya. Inovasi juga memungkinkan adaptasi dengan perubahan pasar dan tren, serta meningkatkan efisiensi dan produktivitas dalam operasional bisnis. Dengan demikian, inovasi menjadi kunci untuk mencapai kesuksesan jangka panjang dalam kewirausahaan.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Kepala Desa Boludawa Kecamatan Suwawa Pemerintah Kabupaten Bone Bolango sebagai mitra pelaksana kegiatan pengabdian ini sehingga kegiatan dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

### DAFTAR PUSTAKA

- Asmawati, E., & Herlambang, A. (2020). Pemberdayaan masyarakat dalam pengolahan hasil pertanian ubi jalar Di Desa Selotapak. *Peduli: Jurnal Ilmiah Pengabdian Pada Masyarakat*, 4(1), 1-12.
- Ikhrum, A., & Chotimah, I. (2022). Pemberdayaan masyarakat diversifikasi pangan masyarakat melalui inovasi pangan lokal dari singkonG. *Abdi Dosen: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 271-278.
- Isma, A., Azis, F., & Alisyahbana, A. N. Q. A. (2023). Membangun Kemandirian Ekonomi Keluarga Berbasis Mompreneurs Melalui Inovasi Ubi Jalar Menjadi Kripik Siap Jual. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 5512-5518.
- Mariani, L., Faradilla, R. F., Rejeki, S., Saediman, H., Yunus, L., & Alam, S. (2024). Pelatihan Pengolahan Sereh Menjadi Teh Celup Dan Pepaya Menjadi Selai Serta Pengemasannya Di Kelurahan Padaleu Kecamatan Kambu Kota Kendari Sulawesi Tenggara. *Indonesian Journal of Community Dedication*, 6(2), 16-20.
- Naschicuddin, A., Widayani, H., & Karisma, R. D. N. (2021). Pelatihan Pembuatan dan Pengemasan Teh Serai Murni sebagai Langkah Diversifikasi Produk Pertanian Dusun Precet. *JRCE (Journal of Research on Community Engagement)*, 3(1), 18-23.
- Paramita, M., Muhlisin, S., & Palawa, I. (2018). Peningkatan ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya lokal. *Qardhul hasan: media pengabdian kepada masyarakat*, 4(1), 19-30.
- Rusmana, R. (2023). *Optimalisasi Pemanfaatan Lahan Untuk Budidaya Jahe Dengan Konsep Ekonomi Kreatif (Studi Kasus Kelurahan Kambo, Kecamatan Mungkajang, Kota Palopo)* (Doctoral dissertation, Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palopo).
- Taan, H. (2017). Pengaruh inovasi produk dan harga terhadap keunggulan bersaing usaha karawo di kota gorontalo. *Jurnal bisnis dan kewirausahaan*, 6(2).

- Taan, H., Alam, H. V., Rukayah, S., Ismail, Y. L., & Arsyad, N. F. (2023). The impact of entrepreneurial orientation and company innovation on the business performance of manufacturing SMEs. *International Journal of Management and Sustainability*, 12(3), 419-434.
- Yuliatmoko, W. (2011). Inovasi Teknologi Produk Pangan Lokal Untuk Percepatan Ketahanan Pangan. *Universitas Terbuka*.