

PELATIHAN INOVASI PENGEMBANGAN PRODUK KAUDAFA (TINJAUAN PRODUK UMKM LOKAL)

Said Akhmad Maulana¹, Edis Anggrean Noveri², Talia³, Dimas Sanjaya⁴

¹Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung

²Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung

³Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung

⁴Fakultas Teknik dan Sains, Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung

said.akhmadmaulana@unmuhbabel.ac.id¹, edis.anggreanvri@gmail.com²,

taliatemplang@gmail.com³, dimmassanjaya033@gmail.com⁴

Abstract: Innovative product development training serves as a strategic effort to enhance the competitiveness of Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) that utilize local resource potential. This article discusses a product innovation training program implemented for KAUDAFA MSME, which processes moringa leaves (*Moringa oleifera*) as the main ingredient in food and beverage products in Teluk Limau Village, Parittiga District, West Bangka Regency. The primary goal of this training is to improve product quality through innovations in processing techniques, packaging design, and digital marketing strategies to expand market reach. This study employs a qualitative approach, with data collected through observation, interviews, and documentation. The results indicate that the participants' capacity to develop moringa-based innovative products has significantly improved, which in turn contributes to the sustainable economic development of the local community.

Keywords: Product Innovation, MSMEs, Moringa Leaves, Digital Marketing, Local Product Development

Abstrak: Pelatihan pengembangan produk inovatif menjadi langkah strategis untuk meningkatkan daya saing UMKM yang memanfaatkan potensi sumber daya lokal. Artikel ini membahas kegiatan pelatihan inovasi produk yang dilakukan pada UMKM KAUDAFA, yang memanfaatkan daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai bahan utama dalam produk makanan dan minuman di Desa Teluk Limau, Kecamatan Parittiga, Kabupaten Bangka Barat. Tujuan utama pelatihan ini adalah untuk meningkatkan mutu produk melalui inovasi dalam proses produksi, desain kemasan, dan pemasaran berbasis digital guna memperluas pasar. Penelitian ini memakai pendekatan kualitatif dengan metode pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil dari pelatihan menunjukkan bahwa kemampuan pelaku UMKM dalam menciptakan produk berbahan dasar daun kelor semakin berkembang, yang pada akhirnya berkontribusi terhadap peningkatan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

Kata kunci: Inovasi produk UMKM, daun kelor, pemasaran digital, pengembangan lokal

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan alat penggerak ekonomi pada masyarakat yang ada di Indonesia saat ini. Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) mempunyai peran yang sangat penting dalam memajukan perekonomian pada masyarakat. Dengan adanya UMKM di kalangan masyarakat dapat menciptakan lapangan pekerjaan (Harsanto et al., 2022). Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) mempunyai peranan yang cukup penting dalam perekonomian nasional dan masyarakat, terkhususnya yang berada di daerah pedesaan dan wilayah tersebut mempunyai potensi sumber daya alam yang dapat untuk dimanfaatkan. UMKN dapat menjadi tumpuan dalam menciptakan lapangan pekerjaan untuk dapat meningkatkan pendapatan masyarakat lokal. Salah satu UMKM yang berhasil mengembangkan produk inovatif berbasis sumber daya lokal adalah UMKM Kaudafa, kata Kaudafa diambil dari bahasa buton yang berarti “Daun Kelor”. UMKN Kaudafa berlokasi di Desa Teluk Limau, Kecamatan Parittiga, Kabupaten Bangka Barat.

UMKM Kaudafa mulai didirikan pada tahun 2019 dan mulai dikenal luas atas inovasinya dalam mengolah daun kelor (*Moringa Oliefera*) sebagai bahan baku utama sebagai produk makanan dan minuman yang diolah. Daun kelor merupakan tanaman yang dikenal dengan kaya akan nutrisi dan memiliki manfaat bagi kesehatan yang cukup besar, seperti sebagai antioksidan, vitamin, dan mineral yang tinggi serta dapat mendukung daya tahan tubuh pada manusia. Pengolahan daun kelor sebagai bahan baku produk olahan yang menjadi suatu strategi untuk dapat meningkatkan nilai tambah tanaman daun kelor yang belum dimanfaatkan secara maksimal di Desa Teluk Limau. Jika dalam keseharian daun kelor hanya dikonsumsi sebagai sayur masakan, akan tetapi pada kali ini daun kelor dikelola dengan berbagai macam produk unggulan dari UMKM Kaudafa seperti, teh kelor, stick kelor, mie kelor, puding kelor, serta berbagai kue kreasi dari daun kelor. Selain diolah menjadi bahan makanan dan minuman daun kelor juga dapat dimanfaatkan untuk bahan kecantikan.

Produk-produk dari UMKM Kaudafa sudah melalui proses inovasi mulai dari pengolahan bahan baku, pengemasan yang masih sederhana. Keberhasilan UMKM Kaudafa dalam pengembangan produk olahan dari daun kelor tidak hanya peluang pasar yang lebih luas tetapi juga memberikan penghasilan tambahan bagi masyarakat di Desa Teluk Limau.

Namun, UMKM Kaudafa juga menghadapi tantangan dalam daya saingnya, terutama dalam produksi yang masih bersifat manual, inovasi produk dan pemasarannya yang masih terbatas. Ditengah kendala tersebut kegiatan pengabdian masyarakat ini difokuskan pada pelaksanaan pelatihan inovasi produk dan pemasaran dengan mengadakan praktik pembuatan teh kelor secara langsung dan sosialisasi memperluas jangkauan UMKM lokal yang ada di Desa Teluk Liimau. Oleh karena itu, pelatihan inovasi pengembangan produk menjadi sangat penting

untuk dapat meningkatkan kemampuan pelaku UMKM Kaudafa agar lebih memaksimalkan potensi produk olahan dari daun kelor melalui inovasi produk dan strategi pemasaran yang lebih efektif, khususnya dengan memanfaatkan teknologi digital saat ini.

Dengan demikian pelatihan inovasi pengembangan produk UMKM Kaudafa ini diharapkan bisa menjadi tolak ukur bagi pengembangan UMKM berbasis lokal lainnya serta menjadi pertumbuhan ekonomi di daerah Desa Teluk Limau melalui pemanfaatan sumber daya alam yang ada secara berkelanjutan.

METODE

Data penelitian yang diperoleh dalam penelitian ini dihasilkan dengan menggunakan pendekatan kualitatif dengan adanya sejumlah pertimbangan, di mana informasi yang dikumpulkan berasal dari penelitian yang ada di lapangan. Data lapangan yang kami kumpulkan melalui wawancara dan observasi lapangan. Adapun informasi yang didapatkan melalui wawancara mendalam dengan ibu PKK yang masih menjalankan UMKM Kaudafa di Rumahnya sendiri. Artikel ini mengambil data dari penelitian lapangan (*fieldresearch*) di mana penelitian ini dilaksanakan di Kabupaten Bangka Barat, Kecamatan Parittiga Desa Teluk Limau.

HASIL PEMBAHASAN

Desa Teluk Limau merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Parittiga Kabupaten Bangka Barat. Masyarakat Desa Teluk Limau masih banyak yang menanam daun kelor di rumahnya, baik di depan rumah maupun dibelakang rumahnya. Masyarakat Desa Teluk Limau masih mempercayai bahwa daun kelor dapat mengusir hal-hal yang masih berhubungan dengan hal mistis. Namun dari kepercayaan tersebut ternyata daun kelor memiliki banyak manfaat yang dapat dikelola menjadi berbagai macam bahan olahan makanan dan minuman. Masyarakat Desa Teluk Limau memanfaatkan daun kelor sebagai bahan makanan dan minuman tradisional, dan mulai mengembangkan produk-produk olahan yang berinovasi agar dapat meningkatkan nilai ekonominya. Hal ini menunjukkan bahwa daun kelor bukan hanya bagian dari tradisi, melainkan potensi sumber daya lokal yang penting bagi kesejahteraan masyarakat Desa Teluk Limau.

Dari pandangan ekonomi masyarakat Desa Teluk Limau kini mulai menyadari manfaat daun kelor tidak hanya sebatas dengan hal-hal yang berhubungan dengan hal mistis, melainkan juga sebagai peluang ekonomi yang dapat membantu meningkatkan ekonomi keluarga. Dengan adanya inovasi dalam pengolahan daun kelor menjadi produk olahan, diharapkan mampu membuka akses pasar yang lebih luas serta meningkatkan daya saing produk lokal.



Gambar 1. Proses Pengovenan Daun Kelor



Gambar 2. Pemasukan bubuk teh



Gambar 3. Proses Pengepressan

Berdasarkan dari hasil wawancara dan observasi lapangan serta praktik lapangan yang kami lakukan secara langsung, ibu-ibu PKK di Desa Teluk Limau telah berhasil mengolah daun kelor menjadi berbagai produk olahan, antara lain minuman teh dari daun kelor, mie yang terbuat dari daun kelor, aneka kue dari daun kelor serta puding dari daun kelor. Dari berbagai produk tersebut, teh kelor menjadi yang paling banyak dipasarkan karena mudah untuk diterima oleh konsumen. Keberhasilan ibu-ibu PKK ini tidak hanya memberikan nilai tambah pada daun kelor sebagai bahan dasar olahan, tetapi juga membuka peluang usaha dan peningkatan pendapatan keluarga mereka secara berkelanjutan. Kedatangan anggota KKN dari Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung 2025 membantu dalam pemasaran produk teh kelor yang sudah siap untuk dipasarkan dan dikirim ke seluruh Indonesia.

Keberhasilan dalam pengolahan daun kelor ini juga dapat menunjukkan urgensi dari peran pemberdayaan masyarakat dalam menumbuhkan dan memajukan potensi lokal yang ada di Desa Teluk Limau. Melalui pendampingan dan pelatihan yang diberikan selama

berlangsungnya program KKN, warga Desa Teluk Limau semakin termotivasi untuk berinovasi serta menjaga kelestarian tanaman kelor sebagai sumber ekonomi yang berkelanjutan. Di samping itu juga, pemanfaatan daun kelor secara kreatif dapat memberikan dampak positif terhadap peningkatan kesejahteraan keluarga terutama pada kalangan ibu-ibu agar dapat membantu perekonomian keluarga. Produk olahan daun kelor yang harus terus dikembangkan diharapkan dapat memperkuat posisi produk lokal. Hal ini penting mengingat persaingan produk makanan dan minuman tradisional. Dengan adanya pemasaran yang tepat, termasuk dengan memanfaatkan media digital diharapkan dapat memberikan peluang bagi produk olahan daun kelor dari Desa Teluk Limau agar dapat dikenal dan diterima konsumen akan semakin besar.

Secara umum, kondisi ini memperlihatkan bahwa kearifan lokal yang selama ini berkembang di Desa Teluk Limau, khususnya terkait dengan daun kelor yang awalnya dipercaya oleh masyarakat berhubungan dengan hal-hal yang berhubungan mistis ternyata mampu untuk dikelola menjadi sumber daya ekonomi yang strategis. Keberlanjutan dari usaha pengolahan daun kelor harus terus didukung agar dapat memberikan manfaat dalam jangka panjang bagi masyarakat Desa teluk Limau sekaligus agar dapat menjaga kearifan lokal yang ada.

SIMPULAN

Kegiatan pelatihan inovasi pengembangan produk Kaudafa memberikan dampak positif yang signifikan terhadap UMKM lokal di Desa Teluk Limau. Pelatihan ini tidak hanya berhasil meningkatkan keterampilan teknis para pelaku UMKM, terutama ibu-ibu PKK, dalam mengolah daun kelor menjadi produk bernilai tinggi, tetapi juga menanamkan kesadaran akan pentingnya inovasi dan strategi pemasaran modern. Melalui pelatihan ini, UMKM Kaudafa kini lebih siap untuk menghadapi tantangan pasar dengan produk yang lebih variatif dan strategi pemasaran yang lebih luas, termasuk pemanfaatan platform digital. Keberhasilan ini tidak hanya akan mendorong pertumbuhan UMKM Kaudafa, tetapi juga diharapkan dapat menjadi katalisator bagi pengembangan UMKM berbasis sumber daya alam lokal lainnya di Desa Teluk Limau, sehingga berkontribusi pada peningkatan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kepada seluruh pihak yang telah mendukung terselenggaranya pengabdian ini, terutama kepada masyarakat Desa Teluk Limau yang telah bersedia meluangkan waktu dan berbagi informasi. Kepada para Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan dan

bimbingan yang berharga selama proses pengabdian. Kepada seluruh mahasiswa KKN di Desa Teluk Limau yang telah membantu dalam proses pengumpulan data dan penyusunan laporan pengabdian.

DAFTAR PUSTAKA

- Harsanto, B., Mulyana, A., Faisal, Y. A., & Shandy, V. M. (2022). Open Innovation for Sustainability in the Social Enterprises: An Empirical Evidence. *Journal of Open Innovation: Technology, Market, and Complexity*, 8(3). <https://doi.org/10.3390/joitmc8030160>