BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
Vol. 6 No. 2, 2025, pp. 1600-1607
DOI: https://doi.org/10.31949/jb.v6i2.10980

e-ISSN 2721-9135
p-ISSN 2716-442X

Pelatihan Inovasi Produk Olahan Kentang Pada Industri Rumahan Di Kecamatan Gunung Sari Kabupaten Lombok Barat

Anna Apriana Hidayanti[1*], Eka Nurminda Dewi Mandalika[2], Ni Made Nike Zeamita Widiyanti[3], Rifani Nur Sindy Setiawan[4]
[1234] Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Mataram Mataram, Nusa Tenggara Barat, Indonesia
*e-mail korespondensi: anna_apriana@unram.ac.id

Abstract
Entrepreneurial activities carried out by housewives are a form of women's participation which is an integral part of community participation. This service activity is located in Gunung Sari, West Lombok Regency. This service activity collaborates with a home industry that has been active since 2019. This service activity is carried out with the aim of increasing creativity which encourages participants to experiment with variations in flavors, shapes, and fillings of donuts and potato bread and develop product innovations that can attract more consumers and will result in healthier production and be able to compete in the market so as to increase the selling price and support local food security which means optimizing the use of local ingredients for food production then increasing community access to quality processed food products at affordable prices.
Keywords : *Home Industry; Innovation; local; Potato; Product*

Abstrak
Kegiatan berwirausaha yang dilakukan oleh ibu rumah tangga adalah bentuk partisipasi perempuan yang merupakan bagian integral dari partisipasi masyarakat. Kegiatan pengabdian ini ini berlokasi di Gunung sari Kabupaten Lombok Barat. Kegiatan pengabdian ini berkolaborasi dengan industry rumahan yang aktif sejak tahun 2019. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan tujuan meningkatkan Kreativitas yang mana mendorong peserta untuk bereksperimen dengan variasi rasa, bentuk, dan isian donat serta roti kentang serta mengembangkan inovasi produk yang dapat menarik lebih banyak konsumen dan akan menghasilkan produksi yang lebih sehat dan mampu bersaing dipasaran sehingga mampu menaikkan harga jualnya serta mendukung ketahanan pangan lokal yang artinya mengoptimalkan penggunaan bahan-bahan lokal untuk produksi makanan kemudian meningkatkan akses masyarakat terhadap produk pangan olahan berkualitas dengan harga terjangkau.
Kata Kunci: Industri Rumahan; Inovasi; Kentang; local; produk

Accepted: 2024-08-15 Published: 2025-05-16

PENDAHULUAN

Dalam usaha menciptakan lapangan kerja dalam skala rumah tangga adalah salah satu upaya untuk meningkatkan pendapatan Masyarakat dan merupakan bagian dari prilaku berwirausaha. Salah satu kegiatan berwirausaha yang banyak dilakukan adalah kegiatan olahan jajanan karena di Indonesia potensi produk makanan olahan tetap menjadi bagian tulang punggung perekonomian masyarakat secara keseluruhan, hal ini dikarenakan usaha tersebut memiliki pertumbuhan yang cukup pesat dalam pengembangannya.

Kegiatan berwirausaha yang dilakukan oleh ibu rumah tangga adalah bentuk partisipasi perempuan yang merupakan bagian integral dari partisipasi masyarakat. Perempuan memiliki peran aktif dalam Pembangunan ekonomi keluarga untuk mendirong hal itu pemerintah pusat maupun daerah memiliki program khusus dalam pengembangan skill maupun kreatifitas Perempuan dalam berwirausaha (Hidayanti,2019)

Salah satu industry rumah tangga di Kabupaten Lombok Barat adalah kegiatan pembuatan kue donat, kegiatan home industry di Kecamatan Gunung Sari terdiri dari 20 anggota atau pegawai yang merupakan kelompok ibu rumah tangga di sekitar Dusun Griya Asri sudah berjalan sejak

tahun 2019 dengan No surat izin usaha: 208/Kesra/1.6/JS/III/2022. Donat yang diproduksi dengan bahan dasar dengan terigu yang dijual dengan harga Rp.2000 – Rp. 3000 perbuah dengan ukuran yang berbeda, donat yang terasa manis namun teksturnya terasa keras dan tidak tahan lama, untuk mendapatkan donat yang bertekstur lembut dan kenyal perlunya pelatihan pembuatan donat dengan bahan dasar kentang selain itu, kentang juga memberikan rasa yang sedikit gurih dan asin pada donat, yang merupakan perbedaan rasa dengan donat biasa yang lebih manis dan ringan, serta kandungan gizi dalam donat kentang lebih tinggi daripada donat biasa dalam hal serat dan kalium.

Kentang adalah sumber serat yang baik dan mengandung lebih banyak kalium dibandingkan tepung terigu. Kentang adalah sumber karbohidrat yang kaya akan serat, vitamin C, kalium, dan vitamin B6. Sementara itu, tepung terigu umumnya lebih rendah serat dan nutrisi lainnya. Karena kentang digunakan sebagai bahan dasar dalam donat kentang, maka donat ini lebih tinggi serat dan kalium daripada donat biasa. Produk menggunakan bahan baku kentang berkualitas, donat kentang memiliki kualitas yang baik dan layak dikonsumsi karena produk ini di proses menggunakan bahan baku yang berkualitas baik dan proses olahan yang sangat diperhatikan dan layak untuk dikonsumsi. (Kuncoro, A. W.,2022).

METODE

Kegiatan pengabdian ini ini berlokasi di Gunung sari Kabupaten Lombok Barat. Kegiatan pengabdian ini berkolaborasi dengan industry rumahan yang aktif sejak tahun 2019, produk yang dihasilkan oleh industry rumahan ini salah satunya adalah jajan kentang yang terbuat dari terigu. Donat yang terbuat dari terigum emiliki lebih banyak karbohidrat dibandingkan dengan donat kentang. Karbohidrat adalah sumber energi yang penting bagi tubuh, namun perlu diingat untuk mengonsumsinya dengan bijak agar tidak berlebihan, sehingga dalam kegiatan pengabdian ini dilakukan pelatihan bagi anggota industry rumahan ini untuk membuat donat dengan bahan dasr kentang karena donat kentang mengandung lebih banyak serat dibandingkan dengan donat biasa. Kentang yang kaya akan serat dapat membantu meningkatkan pencernaan dan menjaga kesehatan usus.

Langkah Kegiatan :

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 28-29 Mei 2024 berlokasi di Dusun Griya Asri Berdasarkan uraian pada permasalahan yang dialami oleh mitra adalah bahan baku dari produk donat yang dbuat masih menggunakan terigu sehingga penjualan donat dari waktu ke waktu terus menurun.

A. Maka solusi pemecahan masalah yang ditawarkan adalah :
   1. Memberikan sosialisasi tentang cara pembuatan donat dan roti berbahan dasar kentang
   2. Memberikan pelatihan Peningkatan skala produk olahan industry rumah tangga dengan pembuatan donat dan roti dengan bahan baku kentang dengan membantu dalam menyediakan alat beserta bahan yang lebih praktis (modern) dan bergizi. Peran atau Partisipasi Mitra Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dalam pelatihan pembuatan donat dan roti berbahan dasar kentang dengan berbagai bahan tambahan yang sehat sehiingga mampu meningkatkan kualitas hasil produksi, mitra berpartisipasi secara penuh dan menyeluruh terhadap setiap kegiatan yang diselenggarakan dan juga memberikan alat bantu yang lebih modern. Mitra mampu menyediakan lokasi selama kegiatan pengabdian berlangsung serta alat yang dibutuhkan dalam prosesnya, begitu pula dengan tenaga yang membantu persiapan dan menjaga keamanan serta kelancaran kegiatan pengabdian. Selain itu Mitra juga dapat memberikan saran dan masukan kepada tim pengabdian selama pelaksanaan program berlangsung, sehingga fokus utama tim pengabdian adalah keterlibatan mitra untuk memperoleh ilmu pengetahuan serta inovasi baru yang diberikan oleh tim pengabdian.

B. Kegiatan Program PKM

1. Tahap Persiapan

a. Diskusi dengan tim inti

- Mendiskusikan rencana untuk survey lokasi kegiatan
- Mempersiapkan TOR kegiatan saat pertemuan persiapan
- Membagi tugas dengan tim inti dan mahasiswa yang terlibat
- Menyusun jadwal tentatif pelaksanaan kegiatan

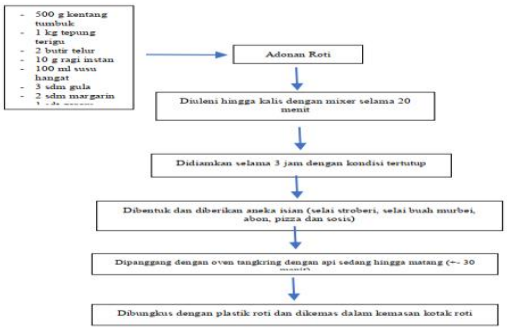
b. Persiapan kegiatan

- Mempersiapkan kebutuhan administrasi untuk *sound system* dan LCD Proyektor untuk pelaksanaan kegiatan
- Meminta dukungan fasilitas dari Kepala Desa Jatisela untuk mensukseskan pelaksanaan kegiatan
- Menyiapka bahan-bahan yang dibutuhkan selama pertemuan, seperti ATK dan perlengakapan lainnya
- Menyiapkan form evaluasi awal dan form evaluasi akhir

2. Tahap Pelaksanaan

- Kegiatan inisiasi yang dimaksudkan dalam usulan ini adalah kegiatan awal berdiskusi dengan kelompok mitra untuk memantapkan program kerja termasuk penetapan waktu kegiatan dan pembentukan panitia kecil pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan. Diskusi ini juga dimaksudkan untuk mengetahui kebutuhan modul yang diperlukan untuk pelaksanaan pelatihan.
- Tahap Pelaksanaan Pendidikan dan Pelatihan
  metoda yang digunakan dalam kegiatan pendidikan dan pelatihan ini adalah metode pendidikan orang dewasa atau *andragogi* dengan sedikit pengajaran atau diskusi di ruangan dan banyak kegiatan praktek di luar ruangan. Penyampaian materi ini akan ditunjang dengan presentasi power point, info grafik dan film pendek. Selain itu dalam kegiatan penyuluhan dan latihan ini juga dilakukan diskusi kelompok untuk mematangkan pemahaman akan materi penyuluhan yang sudah disampaikan. Untuk lebih mengefektifkan hasil kegiatan pembelajaran kelas ini, maka diskusi kelompok ini akan dilakukan dalam kelompok-kelompok yang kecil dengan anggota 5-7 orang dan dipandu oleh seorang pemateri. Ice breaking dan energizing juga akan disampaikan untuk mengurangi kejenuhan dalam berdiskusi atau pembelajaran. Beberapa hari setelah pembelajaran dalam kelas maka anggota kelompok mitra diajak melakukan praktek pembuatan manisan tomat kering dengan cara sederhana. Hari, waktu dan tempat pelaksanaan praktek ini akan dibicarakan setelah selesai kegiatan penyuluhan. Pada kegiatan praktek ini semua peralatan dan bahan akan dibebankan pada anggaran kegiatan ini yang kemudian akan dihibahkan kepada kelompok mitra.

C. Proses pembuatan donat dan roti berbahan dasar kentang



Gambar 1. Tahapan Pembuatan donat dan roti kentang

1. 550 gram tepung terigu protein tinggi 2 1/4 sdt ragi kering aktif 240 ml susu lemak 2 persen hangat (suhu 21-27 derajat celsius) 2 butir telur, kocok lepas 185 gram shortening 100 gram gula halus 1 sdt garam
2. Campur kentang dan air di dalam panci, rebus sampai mendidih. Kecilkan api, tutup panic.
3. Rebus kembali selama 15-20 menit sampai kentang empuk. Angkat, saring. Lembutkan kentang.
4. Ambil 210 gram kentang tumbuk, dinginkan di suhu ruang. Sisanya disimpan di dalam kulkas untuk diolah kemudian. Sisihkan 60 mililiter air rebusan kentang. Dinginkan sampai suhu 21-27 derajat celsius.
5. Siapkan mikser. Campur rata susu, telur, shortening, gula, garam, tepung, dan ragi. Masukkan kentang dan air rebusan kentang.
6. Tambahkan tepung jika perlu, sampai adonan terbentuk.
7. Siapkan meja bersih, taburi tepung secara merata. Pindahkan adonan donat ke atas meja. Uleni sampai kalis. Giling sampai tebalnya 1,3 sentimeter.
8. Potong donat menggunakan cetakan donat diamter 6,3 sentimeter. Siapkan loyang, olesi mentega atau margarin.
9. Letakkan adonan di dalam loyang. Tutup dengan kain bersih.
10. Biarkan mengembang sampai dua kali lipat selama 25 menit. Panggang donat dengan suhu 177 derajat celsius selama 15-20 menit atau sampai donat kecoklatan. Angkat. Campur gula dan kayu manis bubuk.
11. Olesi permukaan donat dengan mentega, celupkan ke campuran gula. Sajikan donat

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian yang dilakukan dengan mitra aktif yang produktif dimana produksi donat dengan bahan terigu, kegiatan pengabdian ini dilaksanakan untuk meningkatkankan hasil produksi dari segi kualitas maupun kuantitas produk, dengan menggunakan bahan dasar donat dan ditambah dengan pembuatan roti dengan memanggang akan menghasilkan produksi yang lebih sehat dan mampu bersaing dipasaran sehingga mampu menaikkan harga jualnya nanti. Jajanan sehat saat ini sangat digemari oleh Masyarakat. Dan bahan dasar kentang sangat mudah ddapatkan dipasaran sekitar Kabupaten Lombok Barat apalagi Daerah sembalun telah mampu memproduksi kentang dengan berbagai grade atau kategori, yaitu grade A, grade B, grade C, grade D dan grade BS (Hartiyah, 2022). Banyaknya pilihan jenis kentang memudahkan dalam penggunaan bahan dasar ini.

Gambar 2. Foto produk sebelum kegiatan pelatihan

Donat yang dibuat dari bahan baku kentang (donat kentang) memiliki beberapa hasil dan keunggulan khas dibandingkan donat biasa berbahan tepung terigu saja. Berikut adalah penjelasan lengkapnya:

Gambar 3. Hasil Donat Kentang

1. Tekstur Lebih Lembut & Empuk
    - Kentang yang telah dihaluskan memberikan kadar air dan kelembutan alami pada adonan.
    - Hasilnya, donat menjadi lebih empuk, moist, dan tidak cepat keras meskipun sudah dingin.
2. Rasa Lebih Gurih dan Sedikit Manis Alami
    - Kentang memberi rasa sedikit manis alami dan gurih, membuat donat lebih enak walau tanpa topping berlebihan.
3. Lebih Ringan dan Mengembang Baik
    - Donat kentang cenderung lebih ringan dan mengembang sempurna saat digoreng, karena tekstur kentang mendukung proses fermentasi (ragi bekerja lebih baik).
4. Tahan Lama
    - Donat kentang tidak cepat kering atau keras meski disimpan selama beberapa jam, cocok untuk jualan atau sajian pesta.
5. Warna Lebih Cantik
    - Saat digoreng, donat kentang biasanya menghasilkan warna coklat keemasan yang merata dan menarik.

Pelaksanaan kegiatan

Kegiatan pengabdian ini di lakukan pada tanggal 28-29 Mei 2024 berlokasi di Dusun Griya Asri yang bertempat langsung pada Lokasi mitra berproduksi.

Gambar 4. Pelaksanaan kegiatan pengabdian

Dengan pelaksanaan kegiatan ini maka akan membantu mendiversifikasi produk unggulan mitra menjadi lebih berkualitas sehingga memiliki peluang dijual dengan harga yang lebih mahal. Pelaksanaan kegiatan ini pun memberikan pelatihan langsung dalam penyajian , pengemasan serta dalam pemasaran. Pemasaran dilakukan melalui media sosial memberikan banyak manfaat :

1. Meningkatkan Brand Awareness (Kesadaran Merek)

Media sosial membantu memperkenalkan brand ke lebih banyak orang dengan biaya yang relatif rendah. Konten yang menarik bisa cepat viral dan menjangkau ribuan bahkan jutaan pengguna.

2. Meningkatkan Penjualan

Melalui promosi produk secara langsung, fitur belanja (seperti Instagram Shopping), dan link ke toko online, media sosial bisa menjadi alat penjualan yang sangat efektif.

3. Menjangkau Target Audiens Secara Spesifik

Dengan iklan berbayar, kamu bisa menentukan target berdasarkan:

- Usia
- Lokasi
- Jenis kelamin
- Minat
- Perilaku online

4. Meningkatkan Interaksi dan Loyalitas Pelanggan

Media sosial memungkinkan komunikasi dua arah. Pelanggan bisa bertanya, memberi masukan, dan merasa dekat dengan brand, yang membangun kepercayaan dan loyalitas.

5. Respon Cepat dan Real-Time

Kamu bisa langsung menanggapi tren, pertanyaan, atau keluhan pelanggan. Ini penting untuk membangun reputasi positif dan menjaga hubungan baik.

6. Biaya Promosi Lebih Hemat

Dibandingkan dengan iklan tradisional (TV, radio, koran), pemasaran di media sosial jauh lebih hemat dan bahkan bisa dilakukan secara gratis (organik).

7. Mudah Dianalisis dan Diukur

Kamu bisa melihat performa konten secara langsung: berapa orang yang melihat, menyukai, membagikan, mengklik, atau membeli. Ini membuat evaluasi dan perbaikan strategi jadi lebih akurat.

8. Mendukung Kolaborasi dan Kemitraan

Media sosial memudahkan kolaborasi dengan influencer, brand lain, atau komunitas untuk menjangkau audiens baru.

Gambar 5. Foto Produk setelah mengikuti kegiatan pengabdian

Foto produk menjadi solusi bagi keterbataasan konsumen karena tidak dapat menyentuh dan melihat secara langsung produknya (Muhayyian, 2022). Foto produk digunakan sebagai alat promosi yang penting bagi pemasaran secara online. Foto produk akan memperlihatkan visual produk sebagai gambaran bagi konsumen terhadap produk yang akan dibeli. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan smartphone bagi pengusaha pemula untuk membuat foto produk yang menarik sehingga dapat menarik minat pembeli.

tim pengabdian memberikan pelatihan dan pendampingan pembuatan laporan keuangan yang baik kemudian mengenalkan aplikasi online si APIK dalam pembuatan laporan keuangan.Mitra dibantu dalam pembuatan aplikasi si APIK, Sistem Informasi Aplikasi Pencatatan Informasi Keuangan atau SIAPIK adalah aplikasi pencatatan keuangan digital yang dapat memudahkan UMKM mencatat transaksi keuangan usahanya tanpa perlu memahami kaidah akuntansi

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian yang telah dilakukan bahwa :
Dengan pelaksanaan kegiatan ini maka akan membantu mendiversifikasi produk unggulan mitra menjadi lebih berkualitas sehingga memiliki peluang dijual dengan harga yang lebih mahal.dan manfaat dari pengabdian ini :

1. Meningkatkan Keterampilan dan Pengetahuan dimana peserta memperoleh pengetahuan praktis tentang teknik membuat donat dan roti kentang, termasuk pemilihan bahan, proses pengolahan, hingga teknik pengemasan.
2. Meningkatkan Kreativitas yang mana mendorong peserta untuk bereksperimen dengan variasi rasa, bentuk, dan isian donat serta roti kentang serta mengembangkan inovasi produk yang dapat menarik lebih banyak konsumen.
3. Mendorong Kemandirian artinya melatih peserta untuk mandiri dalam menciptakan produk bernilai jual.
4. Manfaat Sosial yang bermanfaat membangun jaringan dan kerja sama antar peserta.
5. Mendukung Ketahanan Pangan Lokal yang artinya mengoptimalkan penggunaan bahan-bahan lokal untuk produksi makanan kemudian meningkatkan akses masyarakat terhadap produk pangan olahan berkualitas dengan harga terjangkau.

DAFTAR PUSTAKA

Hartiyah, S. (2022). Pelatihan Pengolahan Kentang Mustofa Istri Petani Kentang Desa Simpangan Batur Banjarnegara, *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ, v*ol 9, hal 107-111

Hidayanti, A. A., Usman, A., Hidayati, A., Widiyanti, N. M. N. Z., Septiadi, D., & Mandalika, E. N. D. (2024). Sosialisasi Dan Pelatihan Pembuatan Laporan Keuangan Industri Kentang Rumah Tangga Dengan SI APIK (Sistem Informasi Aplikasi Pencatatan Informasi Keuangan) Di Kecamatan Gunung Sari Kabupaten Lombok Barat. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *5*(4), 2726-2731.

Kuncoro, A. W., & Rohmah, W. (2022). *Analisis Strategi Pemasaran dalam Meningkatkan Penjualan Donat Kentang Endhole Jaya (Studi Kasus Bisnis Rumahan Di Dukuh Sangiran Desa Krikilan Kabupaten Sragen)* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).

Muhayyian, M.A. 2022. Pengaruh Foto Produk, Potongan Harga dan Online Review Customer Terhadap Keputusan Pembelian di Tokopedia. [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang

Nairfana, I., Nikmatullah, A., Sarjan, M., Cahyono, T. D., Haryanto, H., Hadi, A. P., ... & Chitra, T. (2022). Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan Kentang Industri pada Kelompok Wanita Tani di Kecamatan Sembalun. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, *5*(4), 297-303.

Widiyanti, N. M. N. Z., Mandalika, E. N. D., Hidayanti, A. A., Setiawan, R. N. S., & Nabilah, S. (2023). Pengembangan Strategi Pemasaran Digital Melalui Pelatihan Fotografi Produk Menggunakan Smartphone. *Jurnal SIAR ILMUWAN TANI*, *4*(2), 263-267.