



INOVASI STIK BAYAM SEBAGAI PRODUK MAKANAN KEKINIAN BERBASIS PANGAN LOKAL DESA BATTU WINANGUN

THE INNOVATION OF SPINACH STICK AS A CONTEMPORARY FOOD PRODUCT BASED ON LOCAL FOOD OF BATTU WINANGUN VILLAGE

Rahmadani^{1*}, Gitta Destalya Adrian Nova², Suci Ramanadha Oktari³, Reni Santika⁴, Putri Indah Cahyani⁵.

12345 Universitas Baturaja, Baturaja, Indonesia

Email: ¹Rahmadani2445@gmail.com. ²gittadestalya.unbara@gmail.com.

³suciramandhao@gmail.com. ⁴Ren35ka@gmail.com. ⁵putriindahcahyani007@gmail.com.

Abstrak : Inovasi pangan lokal merupakan salah satu upaya strategis dalam meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian desa sekaligus mendukung ketahanan pangan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat. Desa Battu Winangun, Dusun Cimalaya 3, Kecamatan Lubuk Raja, Kota Baturaja memiliki potensi sumber daya pangan lokal berupa bayam yang selama ini pemanfaatannya masih terbatas sebagai sayuran segar. Pengabdian ini bertujuan untuk mengembangkan stik bayam sebagai produk makanan kekinian berbasis pangan lokal yang memiliki nilai gizi, daya tarik konsumen, dan peluang usaha bagi masyarakat. Metode yang digunakan meliputi identifikasi potensi bahan baku lokal, formulasi produk, proses pengolahan, serta uji organoleptik untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen. Hasil ini menunjukkan bahwa inovasi stik bayam memiliki tekstur renyah, cita rasa yang dapat diterima oleh konsumen, serta tampilan yang menarik sebagai camilan modern. Pemanfaatan bayam lokal sebagai bahan utama juga memberikan nilai tambah pada komoditas pertanian desa. Inovasi produk ini berpotensi dikembangkan sebagai produk unggulan berbasis UMKM yang mendukung pemberdayaan masyarakat, diversifikasi pangan lokal, dan peningkatan perekonomian Desa Battu Winangun.

Kata Kunci : Bayam, Inovasi Pangan lokal, Stik Bayam, Pangan Lokal, Pemberdayaan Masyarakat.

Abstract: Local food innovation is one of the strategic efforts in increasing the added value of village agricultural commodities while supporting food security and community economic empowerment. Battu Winangun Village, Cimalaya 3 Hamlet, Lubuk Raja District, Baturaja City has the potential of local food resources in the form of spinach, which has so far been limited to its use as a fresh vegetable. This community service aims to develop spinach sticks as a contemporary food product based on local food that has nutritional value, consumer appeal, and business opportunities for the community. The methods used include identification of potential local raw materials, product formulation, processing, and organoleptic testing to determine the level of consumer acceptance. The results of the study show that the spinach stick innovation has a crunchy texture, a taste that is acceptable to consumers, and an attractive appearance as a modern snack. The use of local spinach as the main ingredient also provides added value to village agricultural commodities. This product innovation has the potential to be developed as a superior MSME-based product that supports community empowerment, local food diversification, and improving the economy of Battu Winangun Village..

Keywords : Spinach, Local Food Innovation, Spinach Stik, Local Food, Community Empowerment.

Article History:

Received	Revised	Published
03 Januari 2026	14 Januari 2026	15 Januari 2026

Pendahuluan

Desa Battu Winangun merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Lubuk Raja, Kabupaten Ogan Komering Ulu, Provinsi Sumatera Selatan. Desa ini memiliki karakteristik wilayah pedesaan dengan kondisi geografis yang didominasi oleh lahan pertanian dan perkebunan, yang menjadi sumber utama mata pencaharian masyarakat setempat. Sebagian besar penduduk Desa Battu Winangun bekerja di sektor pertanian, dengan memanfaatkan potensi sumber daya alam yang tersedia di lingkungan sekitar desa.

Secara sosial, masyarakat Desa Battu Winangun memiliki kehidupan yang relatif homogen dengan nilai kebersamaan dan gotong royong yang masih kuat. Hal ini tercermin dalam berbagai aktivitas kemasyarakatan, seperti kerja bakti, kegiatan keagamaan, dan partisipasi warga dalam program pembangunan desa. Namun, di tengah potensi sumber daya alam yang cukup melimpah, pemanfaatan hasil pertanian lokal masih cenderung terbatas pada pengolahan sederhana, sehingga nilai tambah ekonomi yang dihasilkan belum optimal.

Kondisi tersebut menjadikan Desa Battu Winangun sebagai lokasi yang strategis untuk pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (KKN), khususnya dalam upaya pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan pengetahuan, keterampilan, serta inovasi dalam pengolahan potensi lokal. Melalui pendampingan dan program yang tepat sasaran, diharapkan masyarakat Desa Battu Winangun mampu mengembangkan potensi desa secara berkelanjutan dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat.

Menurut (Marasabessy & Tanasale, 2021) Pembangunan ekonomi merupakan fokus utama dalam upaya meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan mencapai pertumbuhan yang berkelanjutan. Dalam konteks ini, peran Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sangatlah penting dan strategis. UMKM menjadi ujung tombak dalam pembangunan ekonomi karena kemampuannya dalam menyerap tenaga kerja dan mendistribusikan hasil pembangunan, serta kontribusinya yang signifikan (Marasabessy & Tanasale, 2021).

Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah bayam menjadi produk yang lebih menarik dan sesuai dengan selera masa kini masih menjadi salah satu tantangan utama. Padahal, bayam merupakan bahan pangan yang mudah diperoleh dan memiliki kandungan gizi yang tinggi. Dalam kondisi ini, peran mahasiswa yang terlibat dalam program pengabdian kepada masyarakat (PKM) menjadi sangat penting. Melalui pendampingan bersama Dosen Pembimbing Lapangan (DPL), mahasiswa dapat membantu masyarakat memahami cara mengolah bayam yang melimpah menjadi produk pangan yang lebih praktis, menarik, dan bernilai jual, salah satunya dalam bentuk stick bayam. Produk stick bayam hadir sebagai solusi inovatif untuk diversifikasi olahan pangan di Desa Battu Winangun. Bayam yang sebelumnya hanya diolah secara sederhana dapat dikembangkan menjadi camilan sehat yang mudah dikonsumsi dan memiliki daya tarik pasar. Dengan demikian, produk ini diharapkan mampu membuka peluang usaha mikro berbasis potensi lokal, sekaligus berkontribusi dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa. Selain itu, stick bayam juga menjadi alternatif pangan sehat yang sejalan dengan tren masyarakat modern yang semakin peduli terhadap pola makan bergizi dan seimbang.

Program pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan Asset-Based Community Development (ABCD) yang menekankan pada pemanfaatan potensi dan aset lokal yang telah dimiliki masyarakat. Melalui kegiatan pelatihan dan pendampingan secara langsung, mahasiswa bersama DPL memberikan edukasi mengenai proses pengolahan bayam menjadi stick bayam yang menarik dan memiliki nilai jual. Kegiatan ini tidak hanya bermanfaat bagi masyarakat, tetapi juga memberikan pengalaman nyata bagi mahasiswa dalam mengembangkan inovasi produk berbasis kearifan lokal. Dengan adanya program ini, diharapkan olahan stick bayam dapat memperkaya variasi pangan lokal, mendorong

pertumbuhan ekonomi desa, serta meningkatkan kesadaran akan konsumsi pangan sehat di masyarakat (Rusydiyah, 2020).

Dalam konteks ini, Desa Battu Winangun menjadi fokus studi karena adanya kebutuhan untuk mengembangkan variasi produk olahan yang sesuai dengan tren konsumsi saat ini serta memperluas sumber pendapatan masyarakat melalui inovasi produk olahan pangan lokal. Melalui penelitian ini, diharapkan dapat ditemukan formulasi dan model produksi stik bayam yang diterima secara organoleptik oleh konsumen sekaligus memberikan nilai tambah terhadap bahan pangan tersebut. Inovasi pangan lokal telah menjadi fokus utama dalam upaya meningkatkan ketahanan pangan dan pengembangan ekonomi masyarakat pedesaan. Produk olahan berbasis bahan baku lokal tidak hanya mampu meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian setempat, melainkan juga memperkuat keberlanjutan usaha mikro dan kecil. Di banyak daerah, sayur bayam sebagai bahan pangan lokal memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk makanan bernilai ekonomi tinggi melalui inovasi kreasi olahan yang menarik, sehat, dan sesuai dengan selera kekinian konsumen. Hal ini penting untuk mendorong diversifikasi pangan yang berbasis pada kekayaan sumber daya alam desa Battu Winangun (Makki et al., 2025).

Bayam dikenal memiliki kandungan nutrisi penting seperti vitamin, mineral, dan serat yang bermanfaat untuk kesehatan masyarakat. Namun, pemanfaatannya selama ini masih dominan dalam bentuk sayur tradisional, sehingga kurang menarik bagi konsumen, terutama generasi muda. Penyediaan produk olahan bayam dalam bentuk camilan modern seperti "stik bayam" dapat menjadi alternatif solusi untuk meningkatkan konsumsi sayur sekaligus menciptakan peluang baru dalam dunia kuliner berbasis pangan lokal. Inovasi produk semacam ini berpotensi mendukung pemenuhan gizi sekaligus meningkatkan pendapatan masyarakat pedesaan melalui UMKM inovatif (Ismet & Nurcholis, 2025).

Dalam konteks pengembangan produk, inovasi stik bayam harus mempertimbangkan aspek nutrisi, selera konsumen, serta daya tahan produk supaya dapat bersaing di pasar kekinian. Produk makanan kekinian berbasis bayam tidak hanya menjadi produk fungsional dalam pemenuhan gizi tetapi juga sebagai produk lifestyle yang diminati oleh berbagai kalangan konsumen dari berbagai usia. Pendekatan semacam ini relevan dengan tren konsumsi modern yang semakin menuntut produk pangan sehat dan praktis (Florida S., 2024). Kajian terhadap inovasi makanan berbasis sayuran di beberapa daerah lain juga dapat memberikan gambaran penting tentang bagaimana strategi pengembangan produk lokal yang efektif. Sebagai contoh, pengembangan kripik bayam di desa lain mampu menghasilkan produk yang tidak hanya kreatif tetapi juga diterima oleh masyarakat luas karena tekstur dan cita rasanya yang menarik. Temuan ini dapat menjadi basis teoritis dalam pengembangan stik bayam di desa Battu Winangun (Kadarisman et al., 2024).

Selain aspek teknis pengolahan, pemberdayaan masyarakat dalam inovasi produk pangan lokal seperti stik bayam juga membutuhkan strategi pemberdayaan yang kuat. Metode pendekatan kolaboratif antara akademisi, pemerintah desa, dan komunitas lokal terbukti membantu dalam proses inovasi dan penerimaan produk di masyarakat. Program kolaboratif seperti ini menciptakan sinergi yang dapat mempercepat proses transformasi ide menjadi produk nyata yang mampu bertahan di pasar lokal maupun regional (Hal, 2024).

Berdasarkan berbagai temuan di atas, penelitian ini berfokus pada pengembangan inovasi stik bayam sebagai produk makanan kekinian berbasis pangan lokal di desa Battu Winangun. Penelitian ini diharapkan tidak hanya memberikan kontribusi dalam pengembangan ilmu pangan tetapi juga memberikan nilai tambah ekonomi bagi komunitas lokal melalui diversifikasi produk olahan bayam yang sehat, inovatif, dan bernilai jual tinggi (Hal, 2024).

Pengembangan produk makanan inovatif berbasis bahan pangan lokal merupakan salah satu strategi penting dalam memperkuat perekonomian desa dan pemberdayaan UMKM sekaligus menjawab dinamika kebutuhan konsumen kekinian. Produk pangan lokal yang diolah secara kreatif memiliki potensi untuk meningkatkan nilai tambah komoditas agraris yang selama ini masih dipasarkan dalam bentuk bahan baku mentah. Inovasi seperti ini tidak hanya memberikan alternatif produk unggulan baru, tetapi juga membuka peluang usaha yang dapat menyerap tenaga kerja lokal dan meningkatkan pendapatan masyarakat desa. Penelitian menunjukkan bahwa pelatihan inovasi pangan lokal dapat meningkatkan kreativitas pelaku UMKM dalam mengolah bahan baku tradisional menjadi produk lebih menarik dan kompetitif di pasar modern (Sundari, 2025).

Desa Battu Winangun memiliki potensi bahan pangan lokal melimpah, termasuk bayam, yang merupakan sayuran hijau bernutrisi tinggi namun selama ini belum ditransformasikan ke dalam bentuk produk olahan bernilai jual tinggi. Produk stik bayam diusulkan sebagai salah satu inovasi pangan kekinian yang memanfaatkan potensi tersebut. Penerapan inovasi makanan lokal berbasis partisipasi masyarakat telah terbukti mampu mendorong peningkatan kualitas produk binaan UMKM sekaligus memperluas jangkauan pasar mereka melalui desain produk dan strategi pemasaran yang lebih sesuai dengan tren konsumen masa kini (Sari et al., 2024).

Lebih jauh, inovasi produk lokal juga menjadi instrumen penting dalam pemberdayaan UMKM karena dapat menciptakan diferensiasi dan daya saing yang lebih kuat terhadap produk pesaing. Kajian tentang peningkatan nilai tambah produk pangan olahan menunjukkan bahwa melalui inovasi produk dan pengemasan, pelaku UMKM dapat memahami dinamika pasar lebih baik dan menyesuaikan produk mereka dengan selera konsumen modern. Hal ini sangat relevan bagi pengembangan stik bayam sebagai unsur strategis dalam memperluas daya tarik pasar, tidak hanya di tingkat lokal tetapi juga secara regional (Ahmad Aldi Nasution et al., 2025).

Selain aspek pemasaran dan nilai tambah, pemberdayaan masyarakat melalui inovasi olahan lokal mencakup peningkatan kapasitas produksi serta pemahaman teknis yang diperoleh melalui pelatihan dan pendampingan. Studi pemberdayaan masyarakat yang mengolah buah lokal menjadi produk olahan inovatif berhasil meningkatkan keterampilan pengolah serta membuka peluang usaha baru, yang selanjutnya berdampak positif pada pendapatan keluarga. Pendekatan ini diyakini dapat diaplikasikan dalam konteks pengembangan produk stik bayam di Desa Battu Winangun guna menciptakan ekosistem UMKM yang adaptif dan berkelanjutan.

Oleh sebab itu, pengembangan inovasi stik bayam sebagai produk makanan kekinian berbasis pangan lokal tidak hanya relevan secara teoritis tetapi juga strategis untuk pemberdayaan ekonomi lokal. Produk ini memiliki potensi signifikan untuk meningkatkan nilai ekonomi sumber daya lokal, memperkuat daya saing UMKM, serta memperkaya ragam produk makanan inovatif dari desa, sejalan dengan tren konsumsi masyarakat modern yang semakin peduli terhadap kesehatan dan keunikan produk lokal.

Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan secara bertahap dan terstruktur sebagai bagian dari program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Angkatan 36 Universitas Baturaja pada bulan Januari 2026 di Desa Battu Winangun, Kecamatan Lubuk Raja, Kabupaten Ogan Komering Ulu. Pelaksanaan kegiatan melibatkan warga setempat sebagai subjek pengabdian dan dilakukan di beberapa lokasi, seperti lingkungan desa, rumah warga, serta posko mahasiswa yang difungsikan sebagai pusat koordinasi, sosialisasi, dan pelatihan.

Program pengabdian ini difokuskan pada pemanfaatan potensi lokal melalui inovasi stik bayam untuk meningkatkan nilai tambah komoditas desa. Seluruh rangkaian kegiatan dirancang melalui tahapan-tahapan sistematis guna memastikan proses pelaksanaan berjalan efektif dan memberikan manfaat nyata bagi masyarakat Desa Battu Winangun.

Dalam pengabdian mengenai pengembangan produk olahan dari bahan pangan lokal, metode inovasi menjadi komponen kunci dalam mentransformasikan bahan sederhana seperti bayam menjadi produk makanan kekinian bernilai tambah, salah satunya dalam bentuk spinach sticks atau stik bayam yang potensial diterapkan di Desa Battu Winangun. Secara umum, pendekatan metodologis yang digunakan untuk mengembangkan inovasi produk olahan pangan lokal mencakup beberapa tahapan sistematis mulai dari identifikasi potensi bahan baku lokal, perancangan formulasi produk, uji coba resep, evaluasi sensori, hingga strategi pemasaran sesuai preferensi konsumen modern. Penelitian PKM implementatif oleh Mustaqim Makki dkk. (2025) menggambarkan metode kolaboratif antara dosen pembimbing lapangan (DPL) dan mahasiswa dalam pengembangan stik bayam sebagai diversifikasi produk pangan lokal melalui observasi lapangan, diskusi kelompok terarah, demonstrasi pembuatan produk, serta pengujian kualitas dan penerimaan konsumen, yang bertujuan meningkatkan variasi olahan bayam di luar konsumsi sayur langsung sekaligus memperkuat keterlibatan komunitas dalam penciptaan produk baru berbasis potensi desa. Metode ini juga dikombinasikan dengan pendekatan pemberdayaan masyarakat untuk meningkatkan kapasitas produksi UMKM lokal sehingga inovasi produk tidak hanya memenuhi aspek nutrisi dan cita rasa modern, tetapi juga mendukung keberlanjutan ekonomi berbasis desa. Tahapan evaluasi mencakup uji organoleptik untuk mengukur penerimaan konsumen terhadap tekstur, rasa, warna, serta aroma stik bayam, disertai analisis nutrisi dan pengembangan strategi pemasaran digital yang relevan dengan tren kuliner kekinian. Dengan demikian, pendekatan metodologis ini menyediakan kerangka kerja yang komprehensif dari pengolahan bahan baku lokal hingga penerapan inovasi produk yang layak dipasarkan dan diterima oleh konsumen luas dalam konteks usaha mikro dan pangan lokal desa (Makki et al., 2025).

Tabel Penyelenggaraan Program Kerja (Proker)

No	Tahapan Program Kerja	Waktu Pelaksanaan	Tempat Pelaksanaan	Uraian Kegiatan
1.	Pemetaan Aset Lokal	Januari 2026	Desa Battu Winangun	Pemetaan aset lokal melalui observasi partisipatif, wawancara mendalam, dan Focus Group Discussion (FGD) dengan petani bayam, pelaku UMKM, perangkat desa, dan konsumen potensial. Pemetaan mencakup aset manusia, sosial, fisik, ekonomi, dan budaya lokal yang mendukung

				pengembangan stik bayam.
2.	Analisis Kebutuhan dan Aspirasi Masyarakat	Januari 2026	Desa Battu Winangun	Pengumpulan data melalui wawancara semi-terstruktur, diskusi kelompok fokus, dan observasi lapangan untuk memahami persepsi konsumen mengenai kualitas produk, preferensi rasa, serta potensi pemasaran stik bayam. Data dianalisis secara tematik untuk menentukan faktor pengembangan produk.
3.	Desain dan Pengembangan Produk	Januari 2026	Desa Battu Winangun	Perumusan formula produksi stik bayam dengan mengintegrasikan hasil pemetaan aset dan aspirasi masyarakat. Kegiatan melibatkan partisipasi aktif komunitas dalam uji coba produksi dan evaluasi rasa untuk memastikan penerimaan produk oleh konsumen lokal.
4.	Analisis dan Validasi Data	Januari 2026	Desa Battu Winangun	Analisis data menggunakan teknik triangulasi dengan membandingkan hasil wawancara, observasi, dan FGD. Dokumentasi kegiatan berupa foto, video, dan catatan lapangan digunakan sebagai bukti empiris untuk

				memperkuat validitas temuan.
5.	Penyusunan Rekomendasi Strategis	Januari 2026	Desa Battu Winangun	Sintesis hasil analisis menjadi rekomendasi strategis untuk pemberdayaan ekonomi lokal dan pengembangan UMKM Desa Battu Winangun melalui produk stik bayam berbasis pendekatan ABCD.

Tabel Komposisi Bahan Proker

NO	ALAT	BAHAN
1	Penggilingan Mie	Bayam 1 ikat
2	Blender	Tepung terigu 300 gr
3	Mangkok	Tepung tapioka 50 gr
4	Baskom	Kaldu bubuk 3/4 sdm
5	Talenan	Garam
6	Spatula	Telur ayam 1 butir
7	Pisau	Margarin 25 gr
8	Wajan	Minyak goreng 1 kg
9	Sendok	

Hasil dan Pembahasan

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Battu Winangun menunjukkan bahwa inovasi pengolahan bayam menjadi produk stik bayam dapat dilaksanakan dengan memanfaatkan potensi aset lokal yang tersedia. Berdasarkan pemetaan aset melalui observasi, wawancara, dan Focus Group Discussion (FGD), diketahui bahwa bayam merupakan bahan pangan yang mudah diperoleh masyarakat, namun selama ini pemanfaatannya masih terbatas sebagai sayuran segar. Melalui proses pendampingan dan pelatihan, masyarakat diperkenalkan pada teknik pengolahan bayam menjadi camilan modern yang memiliki nilai tambah ekonomi.

Hasil uji coba produksi menunjukkan bahwa stik bayam memiliki tekstur renyah, cita rasa gurih, dan tampilan yang menarik sebagai makanan kekinian. Uji organoleptik sederhana yang melibatkan masyarakat dan konsumen lokal menunjukkan tingkat penerimaan yang baik

terhadap produk ini. Selain itu, masyarakat mampu memahami tahapan produksi mulai dari pengolahan bahan baku, pencampuran adonan, proses penggorengan, hingga pengemasan sederhana.

Kegiatan ini juga menghasilkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya dalam pengolahan pangan dan pengembangan produk berbasis potensi lokal. Masyarakat mulai melihat peluang stik bayam sebagai produk UMKM yang dapat dikembangkan secara berkelanjutan dan berpotensi menjadi produk unggulan desa.



Gambar 1. Alat & Bahan



Gambar 2. Penghalusan Daun Bayam



Gambar 3. Pencampuran bahan dasar



Gambar 4. Memasukkan Daun Bayam yang sudah dihaluskan



Gambar 5. Mencampurkan telur ke dalam adonan, dan digiling lalu di goreng



Gambar 6. Hasil setelah penggorengan



Gambar 7. Foto Produk Bersama Warga

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa inovasi stik bayam sebagai produk makanan kekinian berbasis pangan lokal di Desa Battu Winangun berhasil dikembangkan melalui pendekatan partisipatif berbasis aset komunitas. Produk stik bayam memiliki tingkat penerimaan yang baik dari masyarakat, baik dari segi rasa, tekstur, maupun tampilan, serta berpotensi meningkatkan nilai tambah komoditas bayam.

Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan, tetapi juga membuka peluang pengembangan UMKM desa dan mendorong pemberdayaan ekonomi lokal. Inovasi stik bayam dapat menjadi salah satu solusi diversifikasi pangan lokal yang berkelanjutan dan mendukung peningkatan kesejahteraan masyarakat Desa Battu Winangun.

Ucapan Terima Kasih

Penulis menyampaikan penghargaan dan rasa terima kasih kepada seluruh pihak yang telah berperan serta dalam terselenggaranya kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema Inovasi Stik Bayam Sebagai Produk Makanan Kekinian Berbasis Pangan lokal Desa Battu Winangun. Kegiatan ini dapat berjalan dengan baik berkat adanya dukungan, kolaborasi, serta keterlibatan aktif dari berbagai pihak yang terkait. Selanjutnya, kami mengucapkan terima kasih kepada Universitas Baturaja yang telah memfasilitasi dan memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk melaksanakan program Kuliah Kerja Nyata sebagai wujud pengabdian kepada masyarakat. Diharapkan kegiatan ini mampu memberikan dampak positif dan berkelanjutan bagi pengembangan UMKM serta peningkatan perekonomian Desa Battu Winangun.

Referensi

- Ahmad Aldi Nasution, A., Ainy Dalimunthe, B., Rizal, K., & Triyanto, Y. (2025). Utilization of Coconut Water Waste as Liquid Organic Fertilizer for the Growth of Mung Bean Microgreens (*Vigna radiata*). *Jurnal Agronomi Tanaman Tropika (Juatika)*, 7(1), 3–8. <https://doi.org/10.36378/juatika.v7i1.4215>
- Florida S., R. (2024). Innovative Vegetable Chips: Harnessing the Nutritional Power of Underutilized Leafy Greens. *International Journal of Multidisciplinary Research and Analysis*, 07(10), 4815–4818. <https://doi.org/10.47191/ijmra/v7-i10-30>
- Hal, M. (2024). LOCAL FOOD INNOVATION TRAINING IN INCREASING THE CREATIVITY OF MICRO , SMALL AND MEDIUM ENTERPRISES IN DISTRICT WONOGIRI. 4(c), 89–99.
- Ismet, R. A., & Nurcholis, I. A. (2025). Inovasi Produk Guna Peningkatan UMKM di Desa Waru dengan Pemanfaatan Daun Bayam. *JUKEMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 1–9. <https://doi.org/10.60126/jukemas.v2i1.744>
- Kadarisman, Y., Prabowo, A. E., Simamora, A. R. N., Dani, R., & Rifda, M. A. (2024). Pengembangan Kreativitas Masyarakat Melalui Pengolahan Bayam Menjadi Keripik. *Dedikasi Pkm*, 5(1), 55. <https://doi.org/10.32493/dedikasipkm.v5i1.34588>
- Makki, M., Subairi, Rofiq, A., Miftah, Z., & Nu, A. (2025). Implementasi pkm: kolaborasi dpl dan mahasiswa dalam pengembangan produk stick bayam untuk diversifikasi produk olahan pangan lokal. *Al Busyro : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 03(01), 63–90.
- Marasabessy, D. A., & Tanasale, V. (2021). Potensi Pemanfaatan Limbah Pertanian Lokal sebagai Pupuk Organik Cair terhadap Pertumbuhan dan Produksi Petsai (*Brassica pekinensis*). *Jurnal Agroekoteknologi Dan Agribisnis*, 4(2), 9–19. <https://doi.org/10.51852/jaa.v4i2.434>
- Rusydiyah, E. F. dkk. (2020). Pedoman KKN Literasi dengan Pendekatan ABCD UIN Sunan Ampel Surabaya. *Lp2M*, 61–64.
- Sari, S. P., Leba, F. K., Ragha, M. Y., & Gore, O. (2024). *Community Empowerment in Processing Starfruit Into Innovative Snack Products As an Effort to Increase the Economic Value of Local Fruits*. 5(4), 400–405. <https://doi.org/10.29303/ujcs.v5i4.739>
- Sundari, R. (2025). Peningkatan Nilai Tambah Produk Pangan Olahan Jajanan Pasar Berbahan Lokal. 4(1), 111–119.