

## PEMBERDAYAAN KELOMPOK MASYARAKAT INSAN BAKTI MELALUI BUDIDAYA DAN DIVERSIFIKASI PRODUK CINCAU DALAM PROGRAM "CINTA SAKTI"

Fransisca Romana Titis Suniati<sup>\*)</sup>, Bernard Realino Danu Kristianto,  
Nyoman Puspa Asri, Marvell Jordan Wibawa, Jennifer Hamdani,  
Mario Pascal Paulus, Antonia Nicoletta Irawan, Jorsh Amadeus Samuel Siby,  
Talitha Aurellia Awanda  
Universitas Ciputra, Surabaya, Indonesia

<sup>\*)</sup>Penulis Korespondensi: fransisca.titis@ciputra.ac.id

**Abstrak:** Program CINTA SAKTI merupakan pemberdayaan kelompok masyarakat melalui budidaya dan diversifikasi sumber daya lokal, khususnya tanaman cincau hijau yang memiliki potensi fungsional tinggi, tetapi belum dimanfaatkan secara optimal. Kegiatan ini dilaksanakan di Kelurahan Lakarsantri, Surabaya, bekerja sama dengan kelompok masyarakat Insan Bakti. Kelompok tersebut mulai melakukan budidaya cincau secara organik hingga ke tahap pengolahannya untuk meningkatkan perekonomian masyarakat. Namun, pengetahuan mengenai budidaya organik dan pengolahan pangan yang memadai masih terbatas. Kurangnya inovasi dalam pengolahan produk turut menjadi tantangan dalam mengembangkan potensi tanaman cincau. Metode pelaksanaan program meliputi kegiatan sosialisasi, pelatihan budidaya tanaman cincau, pembuatan pupuk organik cair, pelatihan pengolahan produk minuman dan puding cincau, serta pendampingan teknis dalam penerapan standar operasional prosedur (SOP) produksi. Kegiatan ini diikuti oleh sembilan belas peserta. Melalui pelaksanaan program ini, masyarakat mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam budidaya yang berkelanjutan, menginovasikan produk berbasis pangan lokal, membuka peluang usaha baru, serta menetapkan dan menerapkan standar dalam proses produksi untuk menjaga konsistensi dan keamanan produk.

**Kata kunci:** budidaya cincau hijau, diversifikasi produk lokal, ekonomi lokal, inovasi pangan lokal, pengolahan hasil pertanian

**Abstract:** The CINTA SAKTI program empowers community groups by cultivating and diversifying local resources, particularly green grass jelly, which has high functional potential but has not been optimally utilized. This activity is carried out in Lakarsantri Village, Surabaya, in collaboration with the Insan Bakti community group. The group has started cultivating grass jelly organically and processing it to improve the community's economy. However, knowledge about organic cultivation and adequate food processing is still limited. The lack of innovation in product processing is also a challenge in developing the potential of grass jelly plants. The program implementation methods included socialization activities, cincau cultivation training, liquid organic fertilizer production, training in processing cincau drinks and puddings, and technical assistance in applying standard operating procedures (SOPs) for production. Nineteen participants took part in these activities. Through the implementation of this program, the community was able to increase its knowledge and skills in sustainable cultivation, innovate local food-based products, open up new business

*opportunities, and establish and implement standards in the production process to maintain product consistency and safety.*

**Keywords:** green grass jelly cultivation, local product diversification, local economy, local food innovation, agricultural product processing

## PENDAHULUAN

Pemanfaatan sumber daya lokal merupakan langkah strategis dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat, terutama di kawasan urban pinggiran yang memiliki potensi namun belum digarap secara optimal (Leiwakabessy dkk., 2023). Salah satu tanaman lokal yang kaya manfaat, tetapi belum dikembangkan secara maksimal adalah cincau hijau (*Cyclea barbata* Miers). Tanaman ini dikenal sebagai bahan pangan tradisional dengan kandungan bioaktif seperti pektin, flavonoid, dan antioksidan, yang memiliki sifat fungsional terhadap kesehatan (Winarno, 2021). Kandungan bioaktif pektin juga memiliki sifat fungsional dalam produk pangan. Pektin dalam daun cincau berfungsi dalam pembentukan gel. Ketika daun cincau diperas dan dicampur dengan air, pektin berinteraksi dengan komponen lain seperti ion kalsium, menghasilkan gel yang kental dan stabil. Sifat tersebut dapat dimanfaatkan untuk minuman gel cincau maupun sebagai pengental dalam puding (Clement, Elsty, & Eugenia, 2025).

Di tengah meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pola konsumsi pangan sehat, bahan pangan nabati seperti cincau sebenarnya memiliki peluang besar untuk dikembangkan. Akan tetapi, dalam praktik di lapangan, tanaman ini masih diolah secara sederhana dan belum menjangkau pasar yang lebih luas. Masyarakat urban mulai mencari alternatif pangan sehat yang tidak hanya fungsional dari sisi nutrisi, tetapi juga menarik dari segi tampilan dan variasi rasa (Ginting, Zakiah, & Gusnadi, 2024). Oleh karena itu, dibutuhkan inovasi olahan berbasis

cincau yang lebih adaptif terhadap tren konsumsi modern, seperti puding cincau dengan sirup gula aren, yang dapat menjembatani nilai tradisional dan gaya hidup sehat.

Penimbaan ilmu inovasi olahan cincau oleh masyarakat di sejumlah wilayah seperti Kelurahan Lakarsantri, Surabaya, masih menghadapi berbagai tantangan. Mulai dari rendahnya pengetahuan mengenai budidaya organik, keterbatasan akses terhadap pelatihan teknologi pangan, hingga kurangnya inovasi dalam pengolahan produk menjadi hambatan utama dalam mengembangkan potensi tanaman cincau. Pemberdayaan masyarakat dalam pengolahan pangan lokal membutuhkan pendekatan komprehensif, mulai dari edukasi, pelatihan teknis, hingga penguatan kapasitas produksi (Nurhayati, 2022).

Komunitas Insan Bakti merupakan komunitas masyarakat di Kelurahan Lakarsantri yang berfokus pada peningkatan kesejahteraan sosial ekonomi masyarakat, khususnya dalam sektor pangan lokal dan ekonomi produktif. Komunitas ini terbentuk secara swadaya oleh warga sekitar dengan tujuan mengoptimalkan potensi lokal untuk mendukung kesejahteraan ekonomi warga dan menjadi wadah kolaborasi antarpelaku UMKM kecil dan rumah tangga. Anggota aktif komunitas berjumlah sekitar 19 orang, terdiri atas ibu rumah tangga, pelaku UMKM mikro, serta pemuda setempat. Potensi yang dimiliki meliputi sumber daya manusia dengan keterampilan produksi makanan rumahan dan pengolahan bahan pangan lokal, beberapa usaha rumahan berupa olahan pangan, hasil kebun rumahan, serta produksi minuman dingin.

Sebagai respons terhadap situasi tersebut, program pengabdian masyarakat CINTA SAKTI (*CINcau TerobosAn inSAn baKTI*) dirancang sebagai alternatif solusi. Program ini mengusung pendekatan kolaboratif yang menggabungkan teknologi pangan, praktik budidaya berkelanjutan, dan penguatan ekonomi lokal. Melalui kegiatan sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan teknis, masyarakat diharapkan tidak hanya memahami cara merawat tanaman cincau secara optimal, tetapi juga mampu mengolahnya menjadi produk yang inovatif dan bernilai jual tinggi. Pada akhirnya, program ini bertujuan untuk membangun kemandirian ekonomi berbasis potensi lokal yang ramah lingkungan dan berkelanjutan.

## METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan pengabdian masyarakat diawali dengan pendekatan kepada mitra serta perancangan skema kerja sama, yang dilakukan pada tanggal 1 November 2024 melalui pertemuan dengan kelompok masyarakat Insan Bakti. Pertemuan ini bertujuan untuk membahas mekanisme kerja sama, pembagian peran dalam program, serta langkah-langkah yang akan dilakukan se-

lama pelaksanaan kegiatan. Metode pelaksanaan dilakukan dalam bentuk sosialisasi dan pelatihan yang mencakup: (1) budidaya tanaman cincau dan pembuatan pupuk organik cair (POC); (2) pengolahan minuman dan puding cincau.

Pada awal pertemuan, dilakukan survei awal berupa kuesioner *pre-test* untuk mengukur pengetahuan dan pemahaman kelompok Insan Bakti terkait budidaya cincau dan pengolahannya. Kuesioner *pre-test* terdiri atas delapan pertanyaan dalam bentuk skala Likert yang mencakup pengetahuan mengenai budidaya tanaman cincau, pengolahan produk, standar operasional produksi, serta aspek sanitasi dan higienitas. Sosialisasi dan pelatihan terkait budidaya tanaman cincau serta pembuatan pupuk organik cair (POC) dilaksanakan pada tanggal 16 November 2024, dan diikuti oleh 19 anggota kelompok masyarakat Insan Bakti, seperti yang ditampilkan pada Gambar 1 dan Gambar 2. Kegiatan ini bertujuan untuk menyampaikan materi dan pemahaman mengenai teknik penanaman, perawatan, hingga masa panen tanaman cincau, serta langkah-langkah pembuatan POC.

Pada awal sesi sosialisasi, kembali dilakukan *pre-test* berupa kuesioner untuk mengukur sejauh mana pengetahuan awal mitra. Keterlibatan



Gambar 1 Kunjungan Awal ke Komunitas Insan Bakti



Gambar 2 Budidaya Tanaman Cincau

mitra tecermin dari pengisian kuesioner yang menggambarkan kondisi nyata yang mereka hadapi. Alat dan bahan yang digunakan untuk menanam cincau meliputi pot tanaman, bibit cincau, tanah humus, dan batang bambu. Mitra juga terlibat secara langsung dalam praktik pembuatan POC, yang berfungsi sebagai pendukung pertumbuhan tanaman cincau secara optimal.

Alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan POC meliputi galon air, *airlock*, alkohol 70%, limbah organik (seperti sayuran, kulit buah,

sisa nasi, dan sebagainya), air, gula merah, serta EM4 (Effective Microorganisms 4) (Putra & Ratnawati, 2019). Proses pembuatan POC dimulai dengan merebus air dan gula merah hingga larut, kemudian larutan disisihkan. Limbah organik dipotong kecil-kecil, lalu dihaluskan bersama larutan gula merah hingga membentuk cairan halus. Cairan ini dimasukkan ke dalam galon air, ditambahkan EM4, diaduk hingga homogen, dan ditutup rapat menggunakan *airlock* yang telah diisi alkohol 70% (Gambar 3). Fermentasi



Gambar 3 Pembuatan Pupuk Organik Cair

dilakukan selama 13 hari di tempat yang terhindar dari sinar matahari langsung (Silaban, 2023). Setelah fermentasi selesai, cairan disaring dan dipindahkan ke dalam botol kosong. Metode terbaik dalam mengaplikasikan POC pada tanaman adalah dengan mengencerkannya menggunakan air dengan dosis 7,5 mL per liter air (Rajak, Patty, & Nendissa, 2016).

Selanjutnya, dilaksanakan kegiatan sosialisasi dan pelatihan mengenai pengolahan produk minuman dan puding cincau pada 6 Desember 2024. Kegiatan ini mencakup pengenalan bahan utama, teknik pengolahan yang tepat, serta cara meningkatkan daya tarik produk agar memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Para mitra diberikan kesempatan untuk mempraktikkan secara langsung pembuatan minuman dan puding cincau dengan bimbingan dari tim pengabdian. Proses pembuatan cincau diawali dengan menyiapkan air pandan, yaitu dengan merebus daun pandan hingga mendidih, kemudian didinginkan. Daun cincau dicuci bersih, bagian tulang daunnya dibuang, lalu dicampur dengan air pandan dan agar-agar. Campuran dipanaskan hingga hangat, kemudian dihaluskan. Setelah itu, campuran disaring untuk memisahkan ampas, lalu bagian cairnya didiamkan hingga memadat dan siap disajikan (Atmaka, Prabawa, & Yudhistira, 2021).

Pembuatan puding cincau dimulai dengan menyiapkan larutan cincau, yaitu dengan mencuci dan merendam daun cincau dalam air panas, lalu menyaringnya. Larutan cincau kemudian dicampur dengan bahan puding seperti susu, gula, agar-agar, dan air, lalu dipanaskan hingga larut sempurna (Nisah dkk., 2024). Campuran tersebut dituangkan ke dalam cetakan dan dinginkan hingga memadat. Untuk membuat vla, proses dimulai dengan memanaskan susu dan gula, kemudian ditambahkan larutan maizena dan vanila sedikit demi sedikit sambil terus

diaduk hingga mengental. Vla kemudian didinginkan dan siap disajikan (Mariani & Artanti, 2023). Proses produksi diawali dengan demonstrasi produk oleh tim pengabdian, kemudian dilanjutkan dengan praktik langsung oleh para peserta. Peserta menunjukkan antusiasme tinggi dalam mengikuti praktik produksi tersebut.

Pada akhir rangkaian kegiatan tanggal 25 Januari 2025, dilaksanakan sosialisasi yang berfokus pada pemahaman dan penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam pembuatan produk minuman dan puding cincau. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dasar mengenai pentingnya standar dalam proses produksi (Rambe dkk., 2023). Dalam sesi ini, peserta mendapatkan penjelasan mengenai berbagai aspek penting, mulai dari standar kebersihan, langkah-langkah kerja, teknik penyimpanan bahan baku, hingga cara pengemasan. Setelah pemaparan materi, peserta diminta untuk mengisi kuesioner evaluasi guna mengukur pemahaman terhadap SOP yang telah disampaikan.

Melalui kegiatan ini, diharapkan Kelompok Masyarakat Insan Bakti dapat menerapkan SOP secara mandiri dan konsisten, sehingga mampu menghasilkan produk minuman dan puding cincau dengan rasa dan kualitas yang terjamin. Di akhir sesi, dilakukan *post-test* untuk mengukur sejauh mana peningkatan pemahaman mitra setelah mengikuti sosialisasi dan pelatihan. *Post-test* ini bertujuan untuk mengevaluasi efektivitas penyampaian materi, serta mengukur perubahan tingkat pengetahuan mitra dibandingkan hasil *pre-test*, khususnya terkait teknik budidaya cincau, pembuatan POC, serta aspek sanitasi dan higienitas. Peserta mengisi kuesioner berdasarkan pengetahuan yang telah diperoleh selama pelatihan.

Sebagai penutup, dilakukan pendampingan dan evaluasi melalui kunjungan langsung ke



Gambar 4 Kunjungan ke Gerai Kelompok Insan Bakti

gerai milik Kelompok Insan Bakti (Gambar 4). Gerai ini merupakan tempat mereka menjual produk olahan cincau hasil pelatihan sebelumnya. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 5 Maret 2025 untuk meninjau sejauh mana kelompok telah mampu mengimplementasikan materi pelatihan dalam praktik usaha nyata. Kunjungan ini tidak sekadar sebagai observasi, tetapi juga sebagai sarana evaluasi menyeluruh untuk menilai kesiapan kelompok dalam mengelola usaha secara mandiri. Beberapa poin penting yang menjadi fokus dalam evaluasi antara lain: (1) kepatuhan terhadap SOP yang telah ditetapkan; (2) penerapan prinsip kebersihan dan sanitasi dalam proses penyajian dan penjualan produk; dan (3) ketepatan formulasi produk yang telah diinovasikan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan program CINTA SAKTI (*CINcau TerobosAn inSAn baKTI*) telah berhasil dilaksanakan selama 8 bulan, yakni sejak Oktober 2024 hingga Mei 2025, yang berlokasi di Kecamatan Lakarsantri, Surabaya, Indonesia. Program ini merupakan bentuk pengabdian kepada masyarakat yang dirancang dengan tujuan mem-

berikan pemahaman yang menyeluruh kepada Kelompok Insan Bakti mengenai manfaat tanaman cincau, teknik budidayanya, serta proses pengolahan menjadi produk inovatif yang bernalih ekonomi. Kegiatan ini diikuti oleh Kelompok Masyarakat Insan Bakti, yang anggotanya mayoritas merupakan ibu rumah tangga dari wilayah Kecamatan Lakarsantri.

Pada tahap awal pelaksanaan, sebagian besar peserta belum memiliki pengetahuan maupun pengalaman dalam bidang budidaya tanaman cincau, begitu pula dengan keterampilan dalam pengolahan pangan yang sesuai untuk tanaman ini. Berdasarkan kondisi tersebut, pendekatan edukatif menjadi dasar pelaksanaan program, yang diwujudkan melalui pelatihan, pendampingan, serta praktik langsung dalam budidaya cincau. Selama dua bulan pertama, kegiatan difokuskan pada penyampaian materi dasar dan pengisian kuesioner untuk mengukur tingkat pemahaman awal peserta. Materi yang disampaikan dirancang agar mudah dipahami dan aplikatif, sehingga peserta dapat mengimplementasikan pengetahuan yang diperoleh dalam kehidupan sehari-hari.

Tahapan awal berfungsi sebagai bekal dasar sebelum peserta melanjutkan ke tahap pelatihan

lanjutan yang lebih teknis. Tim pengabdian melakukan survei awal berupa kuesioner *pre-test* guna mengukur tingkat pengetahuan dan pemahaman kelompok Insan Bakti terhadap aspek budidaya cincau serta pengolahannya. Hasil pengisian kuesioner yang tercantum dalam Tabel 1 menunjukkan bahwa secara umum, tingkat pemahaman peserta terhadap topik-topik yang disampaikan masih terbatas. Meski demikian, terdapat beberapa aspek yang telah cukup dipahami oleh sebagian peserta, yang menunjukkan adanya potensi peningkatan pemahaman lebih lanjut melalui pelatihan yang intensif dan berkelanjutan.

Peserta telah menunjukkan pemahaman yang cukup baik dalam aspek budidaya tanaman cincau. Mereka memahami kebutuhan dasar dalam proses penanaman, seperti kondisi lingkungan yang sesuai dan penggunaan pupuk yang tepat. Namun demikian, pemahaman mengenai aspek perawatan tanaman dan pengolahan cincau menjadi produk inovatif, seperti minuman dan puding, masih tergolong terbatas. Meskipun sebagian besar peserta merasa telah memahami konsep dasar perawatan dan pengolahan, masih

terdapat beberapa peserta yang memberikan penilaian netral. Hal ini mengindikasikan bahwa sebagian peserta belum memiliki pemahaman yang mendalam mengenai budidaya dan pengolahan cincau, walaupun mereka tidak sepenuhnya asing terhadap materi tersebut.

Berdasarkan pernyataan yang disampaikan oleh peserta, fasilitas yang mendukung pertumbuhan tanaman cincau dan pemahaman terkait teknik penanaman yang efektif dinilai masih kurang memadai. Keterbatasan dalam akses terhadap alat pertanian serta kurangnya pengetahuan tentang teknik budidaya yang optimal telah menghambat pertumbuhan tanaman cincau yang sebelumnya coba dibudidayakan secara mandiri. Temuan ini menegaskan pentingnya pelatihan lanjutan dan penyediaan fasilitas yang memadai untuk mendukung keberhasilan program. Melalui pelatihan yang lebih mendalam dan penyediaan alat yang tepat, peserta dapat menerapkan pengetahuan yang diperoleh secara efektif, sehingga mampu menumbuhkan tanaman cincau yang berkualitas dan layak diolah lebih lanjut.

Pemahaman mengenai Standar Operasional Prosedur (SOP) produksi serta prinsip sanitasi

Tabel 1 Hasil Kuesioner Pre-test

No.	Kriteria Pertanyaan	Tidak Setuju	Kurang Setuju	Netral	Setuju	Sangat Setuju
1	Memahami kondisi lingkungan yang diperlukan untuk budidaya cincau			6	4	
2	Mengetahui jenis pupuk yang sesuai untuk penanaman tanaman cincau	1		8	1	
3	Memahami cara membuat pupuk organik dari sampah organik	1		5	4	
4	Memahami perawatan tanaman cincau	4		5	1	
5	Memahami cara mengolah cincau menjadi pudding	2		7	1	
6	Memahami cara mengolah cincau menjadi minuman inovatif			5	5	
7	Memahami Standar Operasional Produksi (SOP)	4		3	3	
8	Memahami prinsip sanitasi dan <i>hygiene</i> dalam proses produksi			6	4	

dan higienitas menunjukkan dinamika yang berbeda dibandingkan dengan aspek budidaya. Sebanyak empat peserta memberikan tanggapan neutral terhadap pemahaman SOP produksi, sementara hanya tiga peserta yang menyatakan setuju atau sangat setuju. Berdasarkan hasil diskusi saat sesi sosialisasi, diketahui bahwa sebagian besar peserta masih belum akrab dengan alur kerja yang terstandar dalam proses pengolahan produk pangan. Hal ini menjadi tantangan utama dalam implementasi SOP untuk pengolahan cincau, khususnya produk-produk inovatif yang akan dipasarkan ke masyarakat. Oleh karena itu, diperlukan penguatan lebih lanjut melalui pelatihan serta praktik langsung yang mengacu pada SOP produksi sesuai standar.

Sementara itu, pemahaman peserta terhadap prinsip sanitasi dan higienitas justru menunjukkan hasil yang sangat positif. Sebanyak enam peserta menyatakan setuju, dan empat lainnya menyatakan sangat setuju terhadap pentingnya kebersihan diri dan lingkungan dalam proses produksi pangan. Capaian ini menunjukkan bahwa mayoritas peserta telah memiliki kesadaran awal mengenai pentingnya menjaga kualitas dan keamanan produk pangan melalui penerapan sanitasi dan higienitas yang baik.

Sebagai tindak lanjut dari temuan survei awal tersebut, tim pengabdian menyusun rancangan pelatihan komprehensif yang mencakup materi teknis budidaya, pengembangan resep olahan cincau yang inovatif, serta pengadaan fasilitas penunjang selama proses budidaya dan produksi. Rancangan pelatihan ini bertujuan untuk memastikan peserta memiliki pengetahuan dan keterampilan yang memadai, baik dalam mengelola budidaya cincau maupun dalam mengolahnya menjadi produk bernilai jual yang inovatif dan berkualitas.

Dalam pelaksanaan program, mahasiswa dari Jurusan Teknologi Pangan Universitas Cipu-

tra bertanggung jawab dalam pengembangan resep olahan cincau serta penyusunan materi pelatihan. Tanggung jawab ini dilandaskan pada latar belakang akademis mereka yang relevan, khususnya dalam bidang teknis pengolahan pangan, seperti penerapan SOP, prinsip sanitasi dan higienitas produksi, serta formulasi produk yang sesuai dengan standar keamanan dan mutu pangan. Sementara itu, mahasiswa dari Jurusan Ilmu Komunikasi Universitas Ciputra berperan dalam pelaksanaan sosialisasi serta pelatihan secara langsung di lapangan. Mereka juga turut mengoordinasikan kegiatan budidaya tanaman cincau bersama masyarakat mitra.

Pada akhir program, dilakukan survei evaluatif berupa kuesioner *post-test* untuk menilai tanggapan peserta. Hasil post-test tersebut di rangkum dalam Tabel 2, yang menggambarkan perubahan pemahaman, sikap, dan keterampilan peserta setelah mengikuti seluruh rangkaian kegiatan. Secara umum, peserta menunjukkan tingkat pemahaman yang sangat baik terhadap aspek-aspek dasar dalam budidaya tanaman cincau. Sebanyak 10 dari 11 peserta (sekitar 91%) menyatakan memahami kondisi lingkungan yang diperlukan untuk budidaya cincau. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas peserta telah menguasai pengetahuan terkait kebutuhan dasar lingkungan tumbuh tanaman tersebut.

Perihal pemilihan jenis pupuk yang sesuai, 8 peserta menyatakan memahami penggunaannya, sementara 3 peserta lainnya belum menunjukkan pemahaman yang serupa. Temuan ini mengindikasikan bahwa meskipun sebagian besar peserta telah menyadari pentingnya penggunaan pupuk yang tepat, masih terdapat beberapa individu yang perlu mendapatkan penguatan lebih lanjut mengenai jenis pupuk yang optimal untuk mendukung pertumbuhan tanaman cincau. Pemahaman mengenai pembuatan pupuk organik cair dari limbah organik rumah tangga juga menun-

Tabel 2 Hasil Kuesioner Post-test

No.	Kriteria Pertanyaan	Ya	Tidak
1	Memahami kondisi lingkungan yang diperlukan untuk budidaya cincau	10	1
2	Mengetahui jenis pupuk yang sesuai untuk penanaman tanaman cincau	8	3
3	Memahami cara membuat pupuk organik cair dari sampah organik	8	3
4	Memahami perawatan tanaman cincau agar tumbuh optimal	11	0
5	Memahami cara mengolah cincau menjadi pudding	10	1
6	Memahami cara mengolah cincau menjadi minuman inovatif	11	0
7	Memahami Standar Operasional Produksi (SOP)	10	1
8	Memahami prinsip sanitasi dan <i>hygiene</i> dalam proses produksi	10	1

ukkan hasil yang cukup baik. Sebanyak 8 peserta menyatakan memahami teknik tersebut, sedangkan 3 lainnya belum sepenuhnya memahami atau merasa ragu. Kondisi ini menunjukkan perlunya penekanan tambahan, khususnya dalam bentuk demonstrasi langsung, agar peserta dapat menguasai keterampilan tersebut secara lebih praktis dan meyakinkan.

Aspek perawatan tanaman cincau agar tumbuh optimal menunjukkan hasil yang sangat positif. Seluruh peserta, yaitu sebanyak 11 orang, menyatakan telah memahami pentingnya teknik perawatan dalam menunjang pertumbuhan tanaman secara maksimal. Capaian ini menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan telah berhasil menanamkan kesadaran akan pentingnya perawatan yang tepat pada tanaman cincau. Pemahaman peserta terhadap pengolahan cincau menjadi produk jadi seperti minuman dan puding juga menunjukkan hasil yang positif. Sebanyak 11 peserta memahami cara mengolah cincau menjadi puding, dan 11 peserta lainnya memahami teknik pengolahan menjadi minuman inovatif. Hasil ini mencerminkan tingginya ketertarikan peserta dalam mengembangkan produk cincau ke arah yang lebih kreatif dan bernilai ekonomis.

Terkait pemahaman terhadap Standar Operasional Produksi (SOP), 10 peserta menyatakan

memahami pentingnya penerapan SOP dalam menjaga konsistensi dan kualitas produk, sementara satu peserta belum menunjukkan pemahaman serupa. Demikian pula dengan prinsip sanitasi dan higienitas dalam proses produksi pangan, yang juga menunjukkan hasil positif, dengan 10 peserta menyatakan telah memahami konsep tersebut. Secara keseluruhan, hasil kuesioner menunjukkan bahwa peserta telah memiliki dasar pengetahuan yang kuat dalam bidang budidaya dan pengolahan cincau. Namun, aspek-aspek teknis seperti pemilihan pupuk dan pembuatan pupuk organik cair masih memerlukan perhatian khusus pada pelatihan selanjutnya agar seluruh peserta dapat mewujudkan keterampilan tersebut secara optimal.

Dari hasil observasi lapangan yang dilakukan pada tanggal 5 Maret 2025, terlihat bahwa Kelompok Insan Bakti telah mampu menjalankan aktivitas penjualan produk olahan cincau dengan cukup baik dan terstruktur. Selama kegiatan berlangsung, kelompok menunjukkan pemahaman yang cukup matang terhadap SOP, baik dalam hal penyusunan alur kerja, pelayanan kepada konsumen, maupun pengelolaan transaksi. Mereka juga menerapkan prinsip kebersihan dengan baik, seperti menjaga kebersihan area gerai, peralatan produksi, dan penampilan diri saat

berinteraksi dengan pelanggan. Hal ini mencerminkan tingkat kesadaran yang tinggi terhadap pentingnya higienitas dalam produksi pangan. Selain itu, proses produksi yang dijalankan oleh kelompok telah mengikuti formulasi yang ditentukan selama pelatihan, sehingga produk yang dihasilkan konsisten dari segi rasa, tekstur, dan tampilan. Keberhasilan implementasi ini menunjukkan bahwa pelatihan yang diberikan tidak hanya dipahami secara teoretis, tetapi juga berhasil diterapkan secara praktik.

Keberlanjutan program ini telah memberikan dampak positif yang nyata, khususnya dalam peningkatan kemandirian ekonomi peserta. Setelah mengikuti rangkaian kegiatan, anggota Kelompok Insan Bakti mampu memanfaatkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh untuk mengembangkan usaha berbasis olahan cincau. Dengan dukungan fasilitas yang diberikan selama program, kelompok ini telah mampu memproduksi dan memasarkan berbagai produk seperti minuman dan puding cincau, dengan tetap menerapkan standar operasional dan prinsip sanitasi yang telah dipelajari.

Usaha yang dijalankan kelompok ini kini menjadi sumber pendapatan tambahan yang membantu meningkatkan kesejahteraan ekonomi rumah tangga para anggotanya. Selain itu, mereka juga aktif berpartisipasi dalam kegiatan bazar dan pameran UMKM di wilayah Surabaya. Partisipasi ini tidak hanya memperluas jangkauan pemasaran produk, tetapi juga mendorong tumbuhnya semangat kewirausahaan dan rasa percaya diri dalam mengelola usaha mandiri. Dengan demikian, program CINTA SAKTI tidak hanya berhasil dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta, tetapi juga menciptakan dampak berkelanjutan melalui lahirnya pelaku usaha baru yang berdaya saing di bidang olahan makanan dan minuman berbasis potensi lokal.

## KESIMPULAN

Program pengabdian masyarakat CINTA SAKTI selama delapan bulan di Kecamatan Lakarsantri, Surabaya, berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Kelompok Insan Bakti dalam budidaya dan pengolahan tanaman cincau. Hasil *pre-test* dan *post-test* menunjukkan peningkatan pemahaman terutama pada budidaya, perawatan, pengolahan produk inovatif, serta prinsip sanitasi, hygiene, dan SOP produksi. Namun, aspek teknis seperti pemilihan pupuk dan pembuatan pupuk organik cair masih perlu penguatan melalui pelatihan lanjutan. Pendekatan edukatif dengan pelatihan praktik dan fasilitas yang memadai terbukti efektif mendukung ke siapan kelompok dalam mengelola usaha cincau secara berkelanjutan dan bernilai ekonomi.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada LPPM dan *Student Affairs* Universitas Ciputra atas bimbingan dan dukungannya sehingga program ini dapat terlaksana.

## DAFTAR RUJUKAN

- Atmaka, W., Prabawa, S., & Yudhistira, B. (2021). Pengaruh variasi konsentrasi kappa karenagen terhadap karakteristik fisik dan kimia gel cincau hijau (*Cyclea barbata* L. Miers). *Warta Industri Hasil Pertanian*, 38(1), 25–35.
- Clement, J., Elsty, K., & Eugenia, J. (2025). Pemanfaatan ekstrak cincau dalam pembuatan bahan pengental nabati dalam puding matcha. *Jurnal Inovasi Kewirausahaan*, 2(1), 1–9.
- Ginting, C. D., Zakiah, N. S., & Gusnadi, N. D. (2024). Inovasi puding sponge cake

- berbasis daun bayam hijau. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 9(1), 24–28. <https://doi.org/10.31970/pangan.v9i1.130>.
- Leiwakabessy, I., Penda, J., Pairunan, F., & Osok, C. (2023). *Pemberdayaan Masyarakat Lokal. Solideo.*, 1(1), 031–037. <https://doi.org/10.56942/js.v1i1.42>.
- Mariani, M. & Artanti, G. D. (2023). Pelatihan pembuatan produk jajanan sehat berbahan dasar ikan sebagai upaya meningkatkan keterampilan ibu rumah tangga di Desa Pantai Mekar, Kecamatan Muara Gembong, Bekasi. *Jurnal ABDINUS Jurnal Pengabdian Nusantara*, 7(1), 148–156. <https://doi.org/10.29407/ja.v7i1.18465>.
- Nisah, R. R., Syafney, A. F., Nisa, T. F. M., Putri, A. S. B., & Rumilah, S. (2024). Peran nutrisi dalam kesehatan ibu hamil dan tumbuh kembang janin: Pemanfaatan puding susu sebagai cemilan kaya nutrisi. *Abdimas Galuh*, 6(2), 1755. <https://doi.org/10.25157/ag.v6i2.15560>.
- Nurhayati, R. (2022). Pemberdayaan masyarakat melalui penyuluhan inovasi pengolahan singkong sebagai upaya pengembangan produk unggulan di Kampung Lembur Sawah. *ALMUJTAMAE Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 208–214. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v2i3.5451>.
- Putra, B. W. R. I. H. & Ratnawati, R. (2019). Pembuatan pupuk organik cair dari limbah buah dengan penambahan bioaktivator EM4. *Jurnal Sains & Teknologi Lingkungan*, 11(1), 44–56. <https://doi.org/10.20885/jstl.vol11.iss1.art4>.
- Rambe, R., Muthahir, T. F., Asmar, D., & Surya, M. (2023). Pentingnya standar operasional prosedur (SOP) dalam tata kelola usaha yang baik untuk stabilitas UMKM. *Musytari: Jurnal Manajemen, Akuntansi, dan Ekonomi*, 2(7), 11–20.
- Rajak, O., Patty, J. R., & Nendissa, J. I. (2016). Pengaruh dosis dan interval waktu pemberian pupuk organik cair BMW terhadap pertumbuhan dan produksi tanaman sawi (*Brassica juncea L.*). *Jurnal Budidaya Pertanian*, 12(2), 66–73.
- Silaban, W. (2023). Sosialisasi pemanfaatan limbah minyak jelantah sebagai pupuk organik bagi tanaman pada kelompok ibu Dharma Wanita Dinas PU Kabupaten Simalungun. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambei Manoktok Hitei*, 3(1), 12–15. <https://doi.org/10.36985/t1m06643>.
- Winarno, F. G. (2021). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

