

PEMBERDAYAAN EKONOMI BERBASIS PRODUK LOKAL MELALUI PELATIHAN INOVASI PRODUK SIRUP MANGROVE BAGI IBU-IBU PKK

Fabiola Leoparjo^{*)}, Hari Minantyo, Moses Soediro, Ni Putu Febriana Eka Suputri,
Felician Octavia Sulimto, Ibrahim Kamil, Vern Christopher
Universitas Ciputra, Surabaya, Indonesia

Abstrak: Salah satu potensi pangan lokal di Kecamatan Wonorejo dan Keputih adalah buah mangrove, namun pemanfaatannya belum optimal karena rendahnya pengetahuan warga setempat mengenai pengolahan buah tersebut. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan UMKM dan ibu-ibu PKK di Kecamatan Wonorejo dan Keputih dalam memanfaatkan buah mangrove. Pelatihan ini memberikan keterampilan praktis, khususnya dalam mengolah mangrove menjadi sirup dan produk inovatif lainnya, sehingga dapat menciptakan peluang ekonomi baru bagi masyarakat. Metode yang digunakan meliputi demonstrasi interaktif, praktik langsung, serta pelatihan perhitungan harga pokok produksi (HPP), yang membantu peserta dalam persiapan produk dan penetapan harga jual. Hasil pelatihan menunjukkan tingkat kepuasan yang tinggi. Mayoritas peserta menganggap resep mudah diikuti dan bermanfaat untuk usaha mandiri. Adapun kendala dalam ketersediaan bahan baku menunjukkan perlunya jaringan pemasok lokal yang andal. Secara keseluruhan, program ini berhasil memberdayakan peserta, membuka peluang ekonomi lokal, serta mendukung upaya konservasi mangrove di wilayah tersebut.

Kata kunci: pelatihan keterampilan, pemberdayaan masyarakat, potensi pangan lokal, produk inovatif, sirup mangrove

Abstract: One of the local food potentials in Wonorejo and Keputih Districts is mangrove fruit, yet it remains underutilized due to limited knowledge among residents regarding its processing. This community service program aimed to enhance the knowledge and skills of MSMEs and PKK women in Wonorejo and Keputih Districts in utilizing mangrove fruit. The training provided practical skills, particularly in processing mangrove into syrup and other innovative products, creating new economic opportunities for the local community. Methods included interactive demonstrations, hands-on practice, and training in production cost calculations (HPP) to assist participants in product preparation and pricing. The training results indicated high satisfaction, with most participants finding the recipes easy to follow and beneficial for starting independent businesses. Challenges related to ingredient availability highlighted the need for reliable local supplier networks. Overall, the program successfully empowered participants, promoted local economic opportunities, and supported mangrove conservation efforts in the area.

Keywords: community empowerment, innovative products, local food potential, mangrove syrup, skills training

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara dengan ekosistem mangrove yang luas dan membe-

rikan banyak manfaat bagi lingkungan dan masyarakat sekitarnya. Kawasan mangrove di Kelurahan Keputih dan Wonorejo di pesisir timur Surabaya menjadi salah satu kawasan penting

*Penulis Korespondensi.
e-mail: fabiola.leoparjo@ciputra.ac.id

untuk menjaga keseimbangan ekosistem pantai. Luas masing-masing Kawasan Mangrove untuk Kelurahan Keputih dan Kelurahan Wonorejo dengan kerapatan sedang adalah 134,31 Ha dan 34,68 Ha (Gambar 1). Mangrove di wilayah ini berperan sebagai penahan abrasi pantai, penyerap karbon, serta habitat bagi berbagai jenis flora dan fauna pesisir. Ekosistem mangrove memiliki nilai yang tinggi dalam beberapa aspek, seperti mempertahankan produk akuatik ataupun menunjang faktor ekonomi bagi penduduk yang tinggal di sekitarnya (Rahmadi dkk., 2023; Cahyaningsih dkk., 2022).

Kawasan ini didominasi oleh spesies vegetasi seperti *Avicennia marina* (api-api putih) dan *Rhizophora mucronata* (tunjang lanang), yang memiliki nilai ekologis tinggi. Selain itu, kawasan ini juga memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai destinasi pariwisata alam berbasis edukasi dan konservasi, yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat lokal dan mendukung pelestarian lingkungan mangrove itu sendiri (Sholeh dkk., 2024). Mangrove Adaptive and Resilient Village for Enhanced Livelihoods (MARVEL), merupakan program kerja sama antara Wahana Visi Indonesia dan World Vision

Korea yang bertujuan untuk mengembangkan dan memperbaiki ekosistem mangrove dan memanfaatkan sebagai sarana untuk memperbaiki kondisi ekonomi. Program ini berjalan selama satu tahun, dimulai dari November 2023–Oktober 2024.

Salah satu pilar yang dapat membantu kondisi perekonomian wilayah mangrove adalah UMKM, ibu-ibu PKK, dan pelaku kuliner di mana pada daerah Kelurahan Keputih dan Wonorejo masih banyak wanita produktif yang belum banyak terlibat pada kegiatan ekonomi. PKK atau Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga merupakan organisasi yang mendorong wanita untuk turut aktif dalam pembangunan Indonesia (Zarkasyi dkk., 2023). Terlebih lagi, warga sekitar juga memahami adanya potensi wisata dari daerah hutan mangrove yang dapat dikembangkan. Namun sebelumnya perlu diberikan pembekalan terlebih dahulu kepada UMKM, ibu-ibu PKK, dan pelaku kuliner terkait cara mengelola potensi ini, terutama dalam hal kuliner yang menjadi kekuatan mereka. Hal ini bertujuan tentunya akan berdampak positif terhadap pemberdayaan ekonomi Kelurahan Keputih dan Wonorejo Surabaya.



Gambar 1 Ekowisata Mangrove Wonorejo Surabaya

Pemberdayaan ekonomi diartikan sebagai proses yang mampu meningkatkan kapasitas individu atau kelompok untuk mengelola sumber daya ekonomi mereka sendiri. Proses ini bisa dilakukan melalui berbagai cara, yang salah satunya adalah akses terhadap pendidikan dan pelatihan. Pada proses pemberdayaan sendiri, masyarakat harus secara mandiri melakukan upaya untuk memperbaiki kualitas kehidupannya secara bertahap, terus-menerus, dan berkelanjutan (Leuhery dkk., 2023; Saugi & Sumarno, 2015).

Kenyataannya, potensi yang dimiliki mangrove ini tidak hanya dari sisi wisata saja, namun hutan mangrove menghasilkan buah yang dapat dijadikan sebagai potensi wisata kuliner khususnya bagi Kelurahan Wonorejo dan Keputih. Salah satu produk yang dihasilkan adalah produk sirup mangrove, dengan merek dagang “Bogem” (Gambar 2). Sirup adalah produk minuman yang dibuat dari campuran air dan gula, dengan kadar gula minimal 65% dengan atau tanpa bahan pangan lain dan atau bahan tambahan pangan yang diizinkan sesuai ketentuan yang berlaku. Sirup merupakan salah satu produk olahan yang dipilih karena memperpanjang umur simpan bahan utama dan juga mudah diterima oleh konsumen (Adhamatika & Putri, 2023).

Akan tetapi, tidak ada olahan lanjutan dari buah mangrove ataupun produk olahan turunan dari sirup yang dapat menambah nilai jual, hal ini dapat diakibatkan karena belum adanya pelatihan yang cukup, dan inovasi resep yang berbasis dari sirup mangrove. Inovasi produk sendiri dibutuhkan dengan tujuan untuk memperbaiki kualitas produk awal ataupun memperluas diferensiasi produk (Satoto & Sudaryanto, 2020; Peredy & Yuxiao, 2023). Selain itu, inovasi produk juga dapat meningkatkan efisiensi dan efektivitas penggunaan bahan yang tersedia, meningkatkan pendapatan dan profit, membuka pasar, serta meningkatkan *firm image* (Agustia dkk., 2022). Hal ini berarti dengan adanya inovasi lebih pada produk sirup mangrove “Bogem”, produk diharapkan akan memberikan pendapatan lebih, membuka pasar baru bagi para calon konsumen, dan dapat menjadi ciri khas dari daerah asal buah. Dengan demikian, maka diadakan kegiatan pengabdian dan pelatihan untuk UMKM dengan sasaran Ibu-Ibu PKK dan pelaku kuliner pada Kelurahan Keputih dan Wonorejo. Melalui kegiatan ini para peserta dapat melakukan inovasi pada produk olahan berbahan dasar sirup mangrove serta memahami aspek bisnis perhitungan harga pokok produksi (*food cost*) sebagai potensi kuliner yang bisa dikembangkan.



Gambar 2 Sirup Bogem

METODE PELAKSANAAN

Pelatihan inovasi produk sirup mangrove dilaksanakan di dua Kelurahan yaitu: Wonorejo dan Keputih Surabaya. Sasaran dari kegiatan ini adalah UMKM, ibu-ibu PKK, dan pelaku kuliner yang bertujuan untuk memberikan edukasi mengenai pengolahan produk siap konsumsi dari bahan dasar sirup mangrove. Pelatihan ini diikuti oleh 46 orang peserta. Kegiatan ini melalui beberapa tahapan. Tahap pertama ialah perizinan dan diskusi. Pada tahapan ini, tim pelaksana mendapatkan izin dari pihak Kelurahan Wonorejo dan Keputih untuk melaksanakan kegiatan pelatihan. Perizinan bertujuan agar semua kegiatan dapat disesuaikan dengan kebutuhan dari peserta, mencari waktu yang tepat, membuat rencana kegiatan agar dapat berjalan efektif dan sesuai dengan kebutuhan dari kelurahan.

Tahap kedua ialah persiapan. Pada tahapan ini, tim pelaksana mengolah semua informasi yang didapatkan terkait permasalahan yang dihadapi oleh para peserta dan menyiapkan materi terkait yang dibutuhkan. Persiapan yang dilakukan di antaranya: mencoba sirup mangrove “Bogem”, membuat resep dengan menggunakan bahan dasar sirup mangrove, membuat materi perhitungan *food cost* dan perhitungan harga jual, mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan untuk pelatihan. Persiapan dilakukan di Laboratorium Pariwisata-Bisnis Kuliner, Universitas Ciputra Surabaya.

Tahap ketiga ialah pelaksanaan. Pada tahapan ini, tim pelaksana melakukan pelatihan di dua lokasi, yaitu Kelurahan Wonorejo dan Keputih. Kegiatan dilakukan pada pukul 10.00 dan 13.00 di balai desa setiap kelurahan. Seluruh peserta berkumpul untuk mengikuti pelatihan, dan kegiatan dibuka dengan kata sambutan dari ketua tim pelaksana, pihak mitra, dan perwakilan dari masing-masing kelurahan. Tahap keempat

ialah sosialisasi materi. Tim pelaksana membawakan materi terkait aspek bisnis dari pengolahan produk, yaitu perhitungan harga pokok produksi. Materi ini menjadi penting untuk disampaikan agar para peserta memahami cara menghitung HPP sehingga dapat menentukan harga jual produk ketika menjalankan usaha nantinya. Setelah perhitungan harga HPP, para peserta juga diberikan pengetahuan mengenai cara perhitungan harga jual.

Tahap kelima ialah pelatihan praktis. Tim pelaksana melakukan demo berbagai jenis minuman olahan yang dapat dihasilkan dengan bahan dasar sirup mangrove “Bogem”. Sirup ini sendiri merupakan sirup yang sudah dipasarkan oleh para warga. Tim pelaksana membawakan tiga jenis menu, membagikan tester kepada para peserta, dan diakhiri dengan praktik langsung oleh para peserta dalam membuat salah satu resep yang dibawakan. Pada akhir pelatihan, para peserta diminta untuk mengisi kuesioner yang telah disediakan oleh tim pelaksana. Kuesioner berfungsi untuk mengetahui tingkat kepuasan dan manfaat penelitian yang dirasakan oleh peserta dari UMKM, ibu-ibu PKK dan pelaku kuliner. Hasil kuesioner juga berguna sebagai bahan evaluasi untuk kegiatan sejenis di kemudian hari.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini dilakukan pada dua kelurahan yang berbeda, yaitu Kelurahan Wonorejo pada jam 10.00 WIB dan Kelurahan Keputih pada jam 13.00 WIB. Total peserta di masing-masing tempat adalah 26 orang dan 20 orang. Kegiatan ini dimulai dengan penjelasan singkat mengenai potensi hasil bumi mangrove, kemudian dilanjutkan dengan kegiatan pembuatan minuman berbahan dasar sirup mangrove, penyampaian ma-

teri terkait peluang bisnis, dan perhitungan *food cost* (Tabel 1, Tabel 2, dan Tabel 3). Pada kegiatan pengabdian ini, sirup mangrove “Bo-gem” dijadikan sebagai bahan dasar untuk dibuat minuman yang bervariasi. Hal ini bertujuan untuk melakukan inovasi produk turunan sirup mangrove yang menjadi salah satu penghasilan utama dari para masyarakat di kawasan Kecamatan Wonorejo Surabaya. Sirup mangrove yang diproduksi merupakan hasil olahan buah mangrove yang dilakukan oleh para kelompok tani di kecamatan tersebut. Di sisi lain, pemanfaatan

buah mangrove di Kecamatan Keputih masih belum maksimal dikarenakan masyarakat kurang memahami potensi bisnis dan wisata yang dapat dihasilkan dari hutan mangrove yang ada (Satoto & Sudaryanto, 2020; Wiyatiningsih, Nugroho, & Santoso, 2020).

Kegiatan pelatihan pengolahan inovasi produk sirup mangrove kepada UMKM, ibu-ibu PKK, dan pelaku kuliner merupakan salah satu upaya penting untuk melestarikan dan memperkenalkan sirup mangrove kepada masyarakat luas. Peserta juga diberikan kesempatan untuk

Tabel 1 Perhitungan Food Cost Mojito

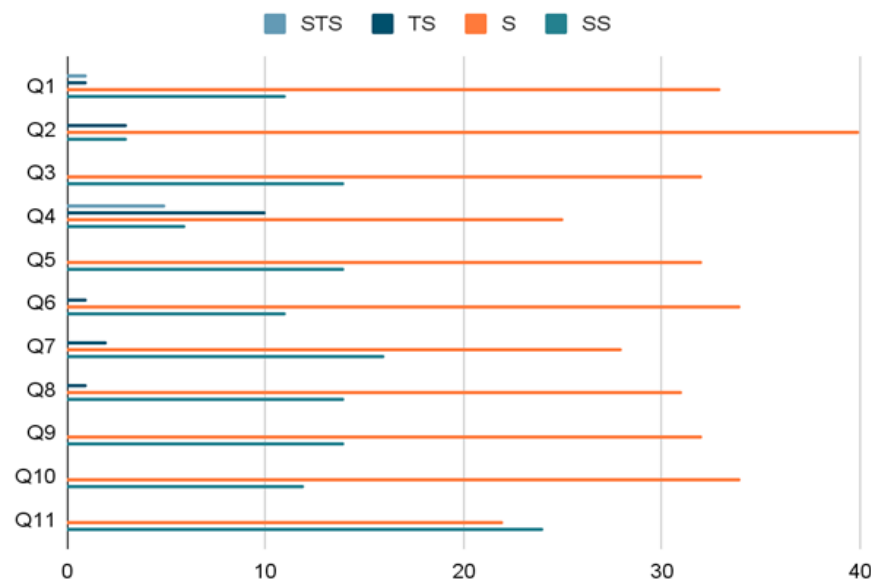
No.	Qty.	Unit	Aitem	Food Cost (Rupiah)
1	10	gram	Daun Mint	1.000
2	10	gram	Selasih	500
3	1	buah	Jeruk Nipis	1.000
4	150	mL	Soda	1.125
6	30	mL	Sirup Mangrove	2.100
7	50	gram	Es Batu	100
Total Food Cost (Rupiah)				5.825

Tabel 2 Perhitungan Food Cost Teh Mangrove

No.	Qty.	Unit	Aitem	Food Cost (Rupiah)
1	10	gram	Teh Celup	1.000
2	10	gram	Selasih	500
3	0.2	buah	Sereh	200
5	150	mL	Air	200
6	30	gram	Sirup Mangrove	2.100
6	30	gram	Gula Pasir	525
4	50	gram	Es Batu	100
Total Food Cost (Rupiah)				4.625

Tabel 3 Perhitungan Food Cost Es Sop Buah Mangrove

No.	Qty.	Unit	Aitem	Food Cost (Rupiah)
1	10	gram	Nanas	500
2	10	gram	Selasih	500
3	10	gram	Alpukat	500
5	30	gram	Gula Pasir	525
6	30	gram	Buah Naga	1000
7	10	gram	Nata De Coco	150
	30	gram	Sirup Mangrove	2.100
8	15	mL	Susu Kental Manis	600
4	50	gram	Es Batu	100
Total Food Cost (Rupiah)				5.975



Gambar 3 Hasil Survei Kecamatan Wonorejo & Keputih

mempraktikkan secara langsung pembuatan olahan tersebut. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi wadah edukasi dan inspirasi untuk pemahaman dan ilmu baru bagi peserta pelatihan mengenai produk berbahan dasar mangrove, yang di antaranya adalah proses pengolahan dan perhitungan harga pokok produksi. Dengan kemampuan mengolah sirup mangrove menjadi produk siap konsumsi, diharapkan peserta dapat membantu perekonomian keluarga dan berkontribusi pada pengembangan potensi wisata dari hutan mangrove yang ada di Kecamatan Keputih dan Wonorejo Surabaya. Sirup mangrove “Bo-

gem” sendiri memiliki aroma dan rasa yang cukup kuat dan khas, sehingga sirup diinovasikan menjadi beberapa varian olahan minuman segar yang dapat menunjukkan keunikan rasa dari sirup mangrove itu sendiri. Pada kegiatan ini produk olahan yang dibuat adalah teh mangrove, mangrove mojito, dan es buah mangrove.

Kegiatan pengabdian ditutup dengan memberikan kuesioner kepada para peserta yang berisi 11 pernyataan. Para peserta memberikan tanda centang pada nilai yang dirasakan untuk setiap pernyataan, dengan ketentuan: (1) STS: Sangat Tidak Setuju, (2) Tidak Setuju, (3) Setuju,

Tabel 4 Pernyataan Survei Kecamatan Wonorejo & Keputih

Kode	Pernyataan
Q1	Belum pernah ada kegiatan seperti ini
Q2	Waktu kegiatan cukup
Q3	Resep dengan menggunakan bahan dasar sirup mangrove mudah untuk dipelajari
Q4	Bahan dasar sirup mangrove mudah didapatkan
Q5	Produk kreatif dan inovatif
Q6	Warna produk minuman menarik
Q7	Rasa minuman enak
Q8	Rasa minuman unik
Q9	Sirup mangrove memberikan rasa yang unik pada minuman
Q10	Aroma minuman berbahan dasar sirup mangrove menggugah selera
Q11	Saya senang/tertarik untuk mengikuti kegiatan seperti ini kembali ke depannya

dan (4) Sangat Setuju (Gambar 3). Dari hasil pengolahan data kuesioner, pembahasan dibagi ke dalam empat topik besar yaitu: program dan durasi pelatihan, aksesibilitas bahan (sirup mangrove), manfaat dan aplikasi praktis kegiatan, dan efektivitas program serta tingkat kepuasan para peserta.

Program dan Durasi Pelatihan

Berdasarkan hasil survei dalam bentuk kuesioner yang dibagikan kepada peserta di dua lokasi yaitu Kecamatan Wonorejo & Kecamatan Keputih (Tabel 4), mayoritas peserta belum pernah mengikuti kegiatan pelatihan yang serupa, dilihat dari jawaban peserta sebanyak 33 peserta menjawab setuju dan 11 peserta menjawab sangat setuju. Hal ini menandakan bahwa kegiatan masih baru dan masih banyak peserta yang belum familiar terhadap pengolahan turunan produk siap konsumsi dari sirup mangrove. Pelatihan ini memberikan dampak positif bagi peserta untuk mendapatkan inspirasi dalam pemanfaatan produk sirup mangrove. Pada program pelatihan juga disampaikan materi terkait perhitungan harga pokok produksi untuk membekali peserta agar siap menjalankan bisnis sederhana produk olahan sirup mangrove. Para peserta juga mem-

berikan respon yang positif terkait durasi pelaksanaan pelatihan. Hal ini dapat dilihat dari mayoritas jawaban setuju (40 peserta) yang menandakan bahwa waktu pelaksanaan kegiatan sudah sesuai dengan waktu luang peserta.

Aksesibilitas Bahan (Sirup Mangrove)

Mayoritas peserta juga berpendapat bahwa resep yang dibuat dan dipraktikkan saat pelatihan pengolahan sirup mangrove mudah untuk diikuti, ditunjukkan dengan mayoritas jawaban setuju (32 peserta) dan sangat setuju (14 peserta). Hal ini menjadi respon positif untuk umpan balik pelatihan yang sudah dilakukan karena pelatihan ini bertujuan untuk memberikan wawasan dan ilmu tambahan kepada peserta yang dikemas secara praktis, dan mudah ditiru sehingga mendorong peserta untuk bisa mencoba dan mengkreasikan resep tersebut secara mandiri. Tidak hanya kemudahan untuk mereplikasi proses pembuatan produk olahan dari sirup mangrove, bahan-bahan yang dibutuhkan untuk menjadi aneka kreasi minuman kekinian juga mudah diakses. Hal ini dapat dilihat dari jawaban peserta yang mayoritas positif terhadap kemudahan mereplikasi resep. Meskipun demikian, sebanyak 15 peserta berpendapat bahwa bahan



Gambar 3 Sosialisasi Materi dan Pelatihan Praktis

dasar sirup mangrove susah untuk didapatkan di daerah sekitar. Hal ini menjadi evaluasi bersama agar ketersediaan bahan dasar sirup mangrove dapat ditingkatkan sehingga lebih mudah didapatkan untuk proses produksi produk-produk turunan olahan ke depannya.

Manfaat dan Aplikasi Praktis Kegiatan

Sebagian besar peserta berpendapat bahwa pelatihan ini sangat bermanfaat dalam upaya mengolah bahan dasar sirup mangrove dan menjadi peluang untuk berbisnis. Mayoritas peserta setuju bahwa produk yang dibawa dalam pelatihan merupakan produk yang kreatif, inovatif, dan memiliki rasa yang enak, unik (tidak menghilangkan ciri khas dari sirup mangrove itu sendiri), serta cukup menarik dan menggugah selera. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan ini berhasil mengupayakan peningkatan ekonomi dan potensi bisnis dari kedua daerah tersebut dengan memanfaatkan bahan lokal yang telah diolah menjadi sirup mangrove. Pelatihan ini juga dilakukan sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa, hutan mangrove dapat memberikan kontribusi yang positif terhadap kesejahteraan subjektif dan psikologis masyarakat, mendukung pekerjaan, pendapatan,

dan keamanan keluarga (Rina dkk., 2022). Metode pengajaran yang digunakan dalam pelatihan ini juga praktis dan mudah dimengerti. Kemampuan pemateri untuk menjelaskan materi dengan baik juga memberikan dampak positif bagi para peserta yang juga secara aktif dilibatkan dalam proses pembuatan produk, sehingga peserta dapat belajar dan mencoba langsung mempraktikkan resep yang telah ada di waktu yang bersamaan. Teknik ini juga lebih efektif karena terjadi interaksi antara pengajar dan peserta secara langsung.

Efektivitas Program dan Tingkat Kepuasan Para Peserta

Pelatihan ini juga mendapatkan respons positif mengenai kepuasan terhadap kegiatan pelatihan pengolahan produk dengan bahan dasar sirup mangrove. Hasil survei menunjukkan bahwa seluruh peserta merasa senang, puas, dan tertarik untuk mengikuti kegiatan serupa di masa mendatang. Beberapa hal yang menjadi poin penting keberhasilan kegiatan adalah penyampaian materi yang sederhana dan mudah dimengerti baik dari segi teknik pengolahan produk ataupun penjelasan terkait aspek bisnis (perhitungan harga pokok produksi). Peserta



Gambar 4 Hasil Olahan Sirup Mangrove

juga dilibatkan secara langsung pada proses pelatihan pembuatan produk sehingga kegiatan menjadi tidak monoton. Keterlibatan ini membuat peserta mendapatkan pengalaman baru dan menjadi salah satu hal yang membuat mereka tertarik jika ada program serupa yang dilakukan ke depannya. Dilihat dari hasil secara keseluruhan, tingkat kepuasan peserta mengenai pelatihan pengolahan produk olahan sirup mangrove ini sangat tinggi dan juga berhasil memenuhi ekspektasi peserta yang hadir. Saran untuk pelatihan lanjutan agar potensi yang digali lebih maksimal adalah rutin membuat pelatihan inovasi lainnya yang juga didukung oleh pelatihan cara memasarkannya. Selain pelatihan pengolahan produk, pelatihan digital untuk pemasaran produk juga perlu diberikan kepada peserta agar mereka terampil dalam memasarkan produk mereka sehingga dapat meningkatkan daya beli produk lokal. Dukungan pasca pelatihan melalui komunitas atau sesi tanya jawab juga diperlukan agar peserta dapat berkonsultasi tentang masalah yang kemungkinan akan mereka hadapi di depan.

Salah satu hal yang menjadi tantangan utama dari pelatihan ini adalah bahan dasar sirup mangrove yang sulit untuk didapatkan oleh para peserta, terutama pada Kelurahan Keputih. Agar hasil pelatihan dapat bermanfaat secara maksimal, maka aksesibilitas bahan dasar harus ditingkatkan. Salah satu solusi yang dapat ditawarkan adalah memperkenalkan para calon pengusaha dengan pemasok bahan dasar sirup mangrove sehingga ketersediaan bahan dasar tetap terjaga untuk proses produksi. Hal lain yang dapat dijadikan bahan pertimbangan adalah jadwal pelaksanaan kegiatan. Durasi yang cukup dan pemilihan waktu pelatihan merupakan dua hal yang cukup krusial bagi para peserta. Hal ini bertujuan untuk memastikan peserta dapat hadir dan mengikuti kegiatan pelatihan dengan

efektif. Selain itu, kegiatan pelatihan bisa disertai dengan disediakan modul/video tutorial agar dapat dibagikan bagi para peserta yang berhalangan hadir. Selain itu modul juga bermanfaat bagi para peserta untuk dapat mengulang kembali materi yang telah dibagikan.

Sehubungan dengan respons positif yang didapatkan dari pelatihan pengolahan produk berbahan dasar sirup mangrove, diharapkan ke depannya semakin banyak pelatihan yang dapat membantu masyarakat lokal menemukan potensi bisnis di daerah mereka dan menaikkan perekonomian lokal. Hal ini juga bertujuan untuk menjaga keberlanjutan dari konservasi hutan mangrove itu sendiri. Hasil ini sesuai dengan penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa pengetahuan yang cukup mengenai pentingnya manajemen dan pengolahan dari hutan mangrove akan menghasilkan ekosistem yang berkelanjutan (Sahputra dkk., 2022). Pemanfaatan bahan lokal serta ilmu pemasaran sederhana sangat membantu mereka dalam mengembangkan potensi daerah yang sebelumnya tidak terekspos. Dengan adanya potensi pengembangan daerah ini menjadi daerah wisata hutan mangrove, produk-produk olahan berbahan dasar sirup mangrove dapat menjadi ciri khas unik yang juga dapat menarik para wisatawan.

KESIMPULAN

Pelatihan inovasi produk sirup mangrove menunjukkan bahwa program ini berhasil dalam memberdayakan UMKM, ibu-ibu PKK, dan pelaku kuliner di Kecamatan Wonorejo dan Keputih Surabaya dalam peningkatan keterampilan dan wawasan tentang pengolahan produk lokal menjadi peluang usaha. Sebanyak 46 peserta pelatihan antusias mempelajari berbagai cara inovatif untuk mengolah sirup mangrove

menjadi minuman seperti Mangrove Tea, Mangrove Mojito, dan Es Buah Mangrove. Mayoritas peserta menyatakan kepuasan mereka terhadap materi dan durasi pelatihan, yang dinilai tepat dalam memberikan edukasi tanpa membebani peserta. Metode yang digunakan memudahkan pemahaman tentang resep dan perhitungan harga pokok produksi (HPP), sehingga peserta mendapatkan bekal dasar untuk menjalankan usaha mandiri. Keterlibatan peserta secara aktif melalui sesi demonstrasi praktis meningkatkan keterampilan dan kepercayaan diri dalam mereplikasi resep di rumah.

Namun, tantangan utama yang dihadapi adalah ketersediaan bahan dasar sirup mangrove di wilayah tertentu, yang mengindikasikan perlunya solusi agar bahan dapat diakses lebih mudah, misalnya dengan memperkenalkan peserta kepada pemasok atau alternatif bahan baku lokal. Respons positif terhadap kegiatan ini menunjukkan bahwa pelatihan telah memenuhi ekspektasi dan membawa dampak signifikan dalam meningkatkan pengetahuan serta potensi ekonomi lokal. Secara keseluruhan, program ini berhasil mencapai targetnya dalam membuka peluang usaha baru sekaligus mendorong pengembangan potensi wisata dan konservasi mangrove sebagai kekhasan daerah yang dapat menarik perhatian wisatawan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Ciputra Surabaya yang bekerjasama dengan Wahana Visi Indonesia atas dukungan dan kerja samanya sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik. Tim pelaksana juga mengucapkan terima kasih kepada

Kelurahan Keputih dan Wonorejo Surabaya yang telah berpartisipasi secara aktif dalam proses terselenggaranya acara.

DAFTAR RUJUKAN

- Adhamatika, A. & Putri, D. A. (2023). The effect of different types of sweeteners and ingredients on the characteristics of pineapple syrup. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 3(2), 193–212. <http://dx.doi.org/10.33830/fsj.v3i2.6470.2023>.
- Agustia, D., Haryanto, S. D., Permatasari, Y., & Midiantari, P.N. (2022). Product innovation, firm performance and moderating role of technology capabilities. *Asian Journal of Accounting Research*, 7(3), 252–265. <https://doi.org/10.1108/AJAR-12-2021-0266>.
- Cahyaningsih, A. P., Deanova, A. K., Pristiawati, C. M., Ulumuddin, Y. I., Kusumawati, L., & Setyawan, A. D. (2022). Review: Causes and impacts of anthropogenic activities on mangrove deforestation and degradation in Indonesia. *International Journal of Bonorowo Wetlands*, 12(1). <https://doi.org/10.13057/bonorowo/w120102>.
- Leuhery, F., Amalo, F., Cakranegara, P. A., Widaningsih, R. R. A., & Mere, K. (2023). Pemberdayaan ekonomi masyarakat sebagai upaya pengentaskan kemiskinan. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(4), 8273–8277. <https://doi.org/10.31004/cdj.v4i4.19477>.
- Peredy, Z. & Yuxiao, G. (2023). Complexity of the product innovations in improvement of the companies business performance. *Acta Periodica*, 29, 4–31. <https://doi.org/10.47273/ap.2023.29.4-31>.

- Rahmadi, M. T., Yuniastuti, E., Suciani, A., Harefa, M. S., Persada, A. Y., & Tuhono, E. (2023). Threats to mangrove ecosystems and their impact on coastal biodiversity: A study on mangrove management in Langsa City. *Indonesian Journal of Earth Sciences*, 3(2), A627. <https://doi.org/10.52562/injoes.2023.627>.
- Rina, S. D., Pusparinni, M., Lestari, Z. A., Mawarni, I. S., & Fauzi, D. (2024). Analisis potensi dan tantangan hutan mangrove di Desa Wisata Tukak Sadai, Kabupaten Bangka Selatan. *Jurnal Mata Pariwisata*, 3(2), 62–67.
- Sahputra, E., Harahap, R. H., Wahyuningsih, H., & Utomo, B. (2021). Assessing the sustainability status of mangrove forest ecosystem management by coastal community in Jaring Halus Village, North Sumatra, Indonesia. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 23(1), 1–9. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d230101>.
- Satoto, H. F. & Sudaryanto, A. (2020). Pengolahan Buah mangrove menjadi sirup mangrove “Bogem” di Kawasan Wisata Hutan Mangrove Surabaya. *Journal Community Service Consortium*, 1(1), 1–11. <https://doi.org/10.37715/consortium.v1i1.3261>.
- Saugi, W. & Sumarno, S. (2015). Pemberdayaan perempuan melalui pelatihan pengolahan bahan pangan lokal. *JPPM (Jurnal Pendidikan dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 2(2), 226–238. <https://doi.org/10.21831/jppm.v2i2.6361>.
- Sholeh, S., Evianovita, D. I. N., Mayasari, A. Y., & Sudewo, A. A. (2024). The role of the community in the development of Mangrove Forest Ecotourism in Pasar Banggi, Rembang Regency. *Indonesian Journal of Environment and Disaster*, 3(1), 121–132. <https://doi.org/10.20961/ijed.v3i1.1207>.
- Wiyatiningsih, S., Nugroho, S. D., & Santoso, W. (2020). Pemberdayaan masyarakat petambak melalui produk inovatif olahan hasil tambak berbasis ekowisata mangrove di Kelurahan Keputih, Kecamatan Sukolilo, Kota Surabaya. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Services)*, 3(1), 29. <https://doi.org/10.20473/jlm.v3i1.2019.29-35>.
- Zarkasyi, Z., Fahmi, A., Riski, A., & Fazil, M. (2023). Pemberdayaan ekonomi ibu-ibu PKK melalui pembuatan kerajinan tangan merajut di Desa Hagu Barat Laut Kota Lhokseumawe. *Jurnal Malikussaleh Mengabdi*, 2(2), 423. <https://doi.org/10.29103/jmm.v2i2.13617>.

