



STRATEGI PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT BERBASIS INOVASI OLAHAN REBUNG DI DESA LOYOK

**Fathurrahman¹; Detha Wahyu Aglia Musta²; Sari Maulidiana³; Aisa Aulia Kartini⁴,
Prautama Yuda⁵; Mulawarman⁶; Fia Afriani⁷; Anisa Lailatun Najwa⁸; Putri Nurul
Hikmah⁹; Syi'ra Banu Ramadhani¹⁰; Hendry Sakke Tira¹¹**

¹ Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, FKIP, Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

² Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

³ Biologi, FMIPA, Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

⁴ Sosiologi, FHISIP, Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

⁵ Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

⁶ Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

⁷ Perternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

⁸ PGSD, FKIP, Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

⁹ Bahasa Inggris, FKIP, Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

¹⁰ Ilmu Tanah, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

¹¹ Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

Article history: Received: 04 Februari 2026, Revised: 18 Februari 2026, Accepted: 24 Februari 2026
Corresponding author: Hendry Sakke Tira, jurusan teknik mesin, Universitas Mataram, Nusa tenggara barat
e-mail : hendrytira@unram.ac.id

ABSTRAK

Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Mataram di Desa Loyok, Kabupaten Lombok Timur, bertujuan untuk memberdayakan masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal bambu secara optimal dan berkelanjutan. Selama ini, bambu di desa tersebut telah dimanfaatkan terutama sebagai kerajinan anyaman, sementara potensi pangan dari rebung belum dikembangkan secara maksimal. Melalui pendekatan partisipatif, program ini berfokus pada diversifikasi produk dengan mengolah rebung menjadi keripik. Kegiatan dilaksanakan melalui pelatihan pengolahan, pengemasan, dan pendampingan usaha, serta pengenalan teknologi digital untuk pemasaran dan transaksi. Hasilnya, masyarakat Desa Loyok berhasil memproduksi produk olahan baru yang bernilai ekonomi lebih tinggi, meningkatkan keterampilan, serta mengadopsi prinsip ekonomi sirkular dan zero-waste. Program ini tidak hanya meningkatkan pendapatan masyarakat, tetapi juga memperkuat kemandirian ekonomi desa berbasis kearifan lokal. Disimpulkan bahwa inovasi pengolahan keripik rebung berpotensi menjadi produk unggulan Desa Loyok yang berkelanjutan dengan dukungan pengelolaan yang konsisten dan terintegrasi.

Kata kunci: Inovasi; Keripik Rebung; Pemberdayaan Ekonomi; Desa Loyok.

ABSTRACT

The University of Mataram Community Service Program (KKN) in Loyok Village, East Lombok Regency, aims to empower the community through the optimal and sustainable utilization of local bamboo potential. Previously, bamboo in the village had been utilized primarily for woven crafts, while the food potential of bamboo shoots had not been fully developed. Through a participatory approach, this program focused on product diversification by processing bamboo shoots into chips. Activities were carried out through training in processing, packaging, and business mentoring, as well as the introduction of digital technology for marketing and transactions. As a result, the Loyok Village community succeeded in producing new processed products with higher economic value, improving skills, and adopting the principles of a circular economy and zero waste. This program not only increased community income but also strengthened the village's economic independence based on local wisdom. It was concluded that the innovation of processing bamboo shoot chips has the potential to become a sustainable flagship product of Loyok Village with the support of consistent and integrated management.

Keywords: Innovation; Bamboo Shoot Chips; Economic Empowerment; Loyok Village.

PENDAHULUAN

Desa Loyok yang terletak di Kecamatan Sikur, Kabupaten Lombok Timur, Provinsi Nusa Tenggara Barat, merupakan salah satu desa yang memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah, khususnya bambu. Berdasarkan data dari pemerintah desa, luas area bambu di Desa Loyok mencapai sekitar 50 hektar dengan produksi rebung mencapai 200-300 ton per tahun, terutama pada musim penghujan antara bulan Desember hingga Maret. Potensi ini belum dimanfaatkan secara optimal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Selama ini, bambu di Desa Loyok telah dimanfaatkan secara luas dalam bentuk kerajinan anyaman seperti tas, tempat tisu, hiasan dinding, dan berbagai perlengkapan rumah tangga yang bernilai ekonomis. Selain sektor kerajinan, bambu juga menyimpan potensi pangan melalui rebung yang memiliki kandungan gizi dan senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan [1]. Namun, pemanfaatan rebung sebagai produk olahan bernilai tambah masih tergolong terbatas dan umumnya hanya dijual dalam bentuk mentah dengan harga rendah [2]. Kondisi ini menjadi tantangan sekaligus peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan inovasi berbasis produk lokal yang mampu meningkatkan nilai jual dan daya saing di pasar.

Salah satu bentuk inovasi yang prospektif adalah pengolahan rebung menjadi keripik rebung. Produk ini tidak hanya menawarkan cita rasa unik dan khas daerah, tetapi juga berpotensi meraih pasar yang luas, baik di tingkat lokal, nasional, maupun internasional. Dengan dukungan pengemasan yang menarik dan strategi pemasaran yang tepat, keripik rebung dapat dijadikan produk unggulan yang memperkuat identitas kuliner Desa Loyok [3]. Pengembangan olahan keripik rebung juga merupakan strategi yang efektif dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat. Melalui kegiatan pelatihan, pendampingan, dan penguatan kapasitas para pelaku usaha lokal, masyarakat dapat memperoleh keterampilan baru, membuka lapangan pekerjaan, serta meningkatkan pendapatan rumah tangga.

Olahan keripik rebung masih relatif asing di tengah masyarakat karena belum banyak dipasarkan. Oleh karena itu, peluang ini dapat dimanfaatkan sebagai inovasi. Pengolahan rebung biasanya hanya dijadikan sayuran, namun tidak ada salahnya jika mencoba menekuni usaha keripik rebung. Keripik rebung merupakan salah satu jenis makanan ringan yang potensial untuk dikembangkan. Untuk menghasilkan produk ini, diperlukan pelatihan bagi masyarakat dalam mengolah rebung menjadi keripik yang bernilai jual tinggi. Keripik rebung memiliki potensi nilai jual yang jauh lebih tinggi daripada penjualan rebung dalam bentuk mentah [4]. Produk olahan ini diharapkan dapat dipasarkan sebagai makanan ringan yang berkhasiat, sekaligus menjadi produk khas daerah yang berperan dalam meningkatkan perekonomian masyarakat. Penelitian menunjukkan bahwa pemanfaatan komoditas lokal melalui inovasi olahan pangan berkontribusi secara signifikan terhadap peningkatan pendapatan rumah tangga di kawasan pedesaan. Temuan ini diperkuat oleh faktor-faktor penentu keberhasilan produk olahan lokal, yaitu kualitas produk, strategi pemasaran digital, dan desain kemasan yang menarik [4].

Berdasarkan kondisi tersebut, program Kuliah Kerja Nyata Pemberdayaan Masyarakat Desa (KKN-PMD) Universitas Mataram hadir sebagai upaya untuk mendorong pemberdayaan masyarakat Desa Loyok melalui pengembangan produk olahan berbasis rebung. Program ini berfokus pada inovasi pengolahan rebung menjadi keripik sehingga dari satu tanaman yang sama dapat dihasilkan produk berbeda dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi [5]. Pendekatan ini tidak hanya meningkatkan efisiensi pemanfaatan sumber daya, tetapi juga mendorong kemandirian ekonomi warga. Hasil penelitian menunjukkan bahwa program pelatihan berkelanjutan berhasil mendorong motivasi dan partisipasi warga dalam wirausaha kecil. Dukungan pemerintah desa berupa fasilitas modal dan jaringan distribusi juga mempercepat kemajuan usaha mikro pedesaan [5].

Masyarakat Desa Loyok saat ini mengalami tantangan utama berupa rendahnya inovasi dalam mengolah rebung yang melimpah. Padahal, pengolahan rebung yang tersedia memiliki potensi besar untuk meningkatkan nilai ekonomi produk dan memperluas pasar [6]. Didukung oleh sumber daya alam yang berlimpah di desa tersebut, program KKN-PMD UNRAM memanfaatkan peluang ini dengan menginovasi produk keripik rebung. Untuk mengatasi kendala dalam pemanfaatan rebung, diperlukan transformasi melalui penerapan ilmu pengetahuan, keterampilan, serta teknologi. Dengan maksud memberdayakan masyarakat, kelompok KKN-PMD UNRAM Desa Loyok menyelenggarakan pelatihan pembuatan keripik rebung khususnya bagi ibu-ibu rumah tangga di desa tersebut. Diharapkan, melalui kegiatan ini masyarakat Desa Loyok mampu menguasai keterampilan mengolah rebung menjadi keripik rebung, yang

selanjutnya dapat dikembangkan sebagai peluang usaha untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi warga [7].

METODE

Pelaksanaan program inovasi keripik rebung di Desa Loyok menunjukkan hasil positif dalam peningkatan keterampilan masyarakat serta kesadaran akan nilai tambah produk lokal. Serangkaian kegiatan yang terdiri dari observasi, sosialisasi, uji coba produk, dan pelatihan telah berhasil membekali masyarakat, terutama ibu-ibu rumah tangga, dengan keterampilan mengolah rebung menjadi keripik yang renyah, tahan lama, dan memiliki cita rasa unik.

Proses produksi keripik rebung dimulai dari pemilihan rebung segar yang masih muda. Rebung yang baik memiliki ciri-ciri berwarna putih kekuningan, tekstur padat, dan tidak terlalu berserat. Rebung dikupas kulit luarnya hingga bersih, kemudian dicuci dengan air mengalir. Setelah itu, rebung direbus selama 15-20 menit untuk menghilangkan getah dan rasa pahit yang terkandung di dalamnya. Perebusan juga berfungsi untuk melunakkan tekstur rebung sehingga mudah diiris tipis.

Rebung yang telah direbus kemudian diiris tipis-tipis dengan ketebalan sekitar 2 mm menggunakan pisau atau alat pengiris. Irisan rebung yang terlalu tebal akan menghasilkan keripik yang keras, sedangkan irisan yang terlalu tipis mudah hancur saat digoreng. Setelah diiris, rebung dicampur dengan adonan tepung berbumbu yang terdiri dari tepung beras, tepung terigu dan bumbu halus (lada dan masako). Perbandingan tepung beras dan tepung terigu 3:1 menghasilkan tekstur keripik yang renyah dan tidak mudah melempem.

Proses penggorengan dilakukan dengan minyak panas bersuhu sekitar 170°C. Rebung yang telah tercampur adonan dimasukkan ke dalam minyak sedikit demi sedikit agar tidak saling menempel. Penggorengan dilakukan hingga keripik berwarna kuning keemasan dan mengapung. Setelah matang, keripik diangkat dan ditiriskan menggunakan *spinner* untuk mengurangi kadar minyak hingga 30-40%. Penirisan minyak sangat penting untuk menghasilkan keripik yang renyah dan tahan lama. Produk yang telah dingin kemudian dikemas menggunakan *kemasan standing pouch* yang dilengkapi dengan label logo. Pengemasan yang baik tidak hanya melindungi produk tetapi juga meningkatkan daya tarik konsumen [9].

Ditinjau dari aspek ekonomi, program ini berhasil menumbuhkan motivasi masyarakat dalam mengoptimalkan potensi rebung yang tersedia secara melimpah di desa. Sebelum adanya intervensi ini, mayoritas warga cenderung memasarkan rebung hanya dalam bentuk mentah atau sebagai sayuran biasa dengan harga Rp 5.000–Rp10.000 per kilogram. Sementara itu, rebung yang digunakan dalam kegiatan ini dapat dilihat pada Gambar 1 di bawah.



Gambar 1. Rebung yang sudah dikupas sebelum diolah menjadi keripik rebung

Setelah mengikuti pelatihan, masyarakat kini menyadari bahwa pengolahan rebung menjadi keripik dapat meningkatkan nilai jual secara signifikan. Dari 2 kg rebung mentah, dapat dihasilkan sekitar 10-20 kemasan keripik. Dengan harga jual Rp 6.000-10.000 per kemasan, pendapatan yang diperoleh mencapai Rp 120.000–Rp 200.000 dari bahan baku yang hanya senilai Rp10.000–Rp 20.000. Hal ini menunjukkan peningkatan nilai ekonomi hingga 10-20 kali

lipat. Pemasaran dilakukan secara online melalui media sosial seperti WhatsApp, Facebook. Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan keripik rebung didokumentasikan oleh tim, seperti yang terlihat pada Gambar 2. Dokumentasi ini menampilkan proses penjelasan bahan baku dan tahapan produksi, yang dilanjutkan dengan demonstrasi pengemasan yang baik serta memperhatikan aspek higienitas yang dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 2. Proses Pembuatan Keripik Rebung di Rumah Sekdes Loyok



Gambar 3. Kemasan Untuk Olahan Keripik Rebung

Analisis yang lebih mendalam mengungkap bahwa keberhasilan program ini didukung oleh tiga faktor utama: (1) ketersediaan bahan baku lokal yang melimpah dan berkelanjutan; (2) partisipasi aktif masyarakat, terutama peran vital kelompok perempuan dalam rantai produksi; serta (3) dukungan penuh dari pihak desa dan tim KKN-PMD Universitas Mataram dalam menyediakan pendampingan teknis dan akses terhadap pengetahuan. Kolaborasi ketiga faktor

ini membentuk ekosistem usaha mikro yang tangguh, berbasis potensi lokal, dan berorientasi keberlanjutan [7].

Namun demikian, masih terdapat hambatan yang perlu diatasi. Pertama, keterbatasan peralatan produksi yang memadai seperti *spinner* dan sealer profesional masih menjadi kendala dalam meningkatkan skala produksi. Kedua, kebutuhan modal usaha untuk membeli bahan baku dalam jumlah besar dan kemasan yang menarik belum terpenuhi. Ketiga, keterampilan digital masyarakat dalam pemasaran online masih minim dan perlu pendampingan berkelanjutan. Selain itu, produk ini belum memiliki izin edar seperti PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) atau sertifikasi halal yang sebenarnya wajib ada jika ingin dijual secara luas di pasaran modern maupun daring. Keberadaan izin edar akan meningkatkan kepercayaan konsumen dan membuka akses pasar yang lebih luas, termasuk toko oleh-oleh dan supermarket.

Terkait keberlanjutan program setelah masa KKN berakhir, perlu dirumuskan strategi yang jelas. Beberapa solusi yang dapat ditawarkan antara lain: (1) pembentukan kelompok usaha bersama (KUBE) yang mengelola produksi dan pemasaran secara kolektif; (2) fasilitasi akses permodalan melalui program CSR perusahaan atau koperasi desa; (3) pendampingan berkelanjutan oleh dinas terkait seperti Dinas Perindustrian dan Perdagangan serta Dinas Koperasi dan UKM.

Namun demikian, masih terdapat hambatan yang perlu diatasi, seperti keterbatasan peralatan produksi yang kurang memadai, membutuhkan modal usaha, serta keterampilan digital yang masih minim. Oleh karena itu, untuk menjaga keberlanjutan program, diperlukan dukungan yang berkelanjutan dalam bentuk pelatihan berkelanjutan, kemudahan akses permodalan, serta pendampingan pemasaran. Selain itu, strategi pemasaran daring perlu terus dioptimalkan guna memantau volume penjualan yang dicapai melalui kanal ini [8]. Dengan penerapan strategi tersebut, keripik rebung dari Desa Loyok berpotensi berkembang menjadi ikon kuliner khas Lombok Timur yang kompetitif di pasar nasional maupun internasional, sekaligus menjadi sarana efektif untuk mendorong pemberdayaan ekonomi masyarakat.

KESIMPULAN

Pengolahan keripik rebung di Desa Loyok telah menunjukkan hasil yang efektif dalam memberdayakan ekonomi masyarakat dengan memanfaatkan sumber daya setempat. Serangkaian kegiatan yang mencakup observasi, pengujian produk, serta pelatihan berhasil membekali warga dengan kemampuan mengubah rebung menjadi komoditas bernilai ekonomi lebih tinggi daripada bentuk mentahnya. Dari analisis ekonomi, pengolahan rebung menjadi keripik mampu meningkatkan nilai jual hingga 10-20 kali lipat dibandingkan penjualan dalam bentuk mentah.

Selain itu, program turut memicu minat berwirausaha, memperluas saluran distribusi melalui pemasaran online, serta mengukuhkan identitas kuliner khas desa. Kesuksesan ini didukung oleh tiga faktor utama: ketersediaan bahan baku lokal yang berlimpah, keterlibatan aktif warga, serta dukungan dari pemerintah desa dan tim KKN-PMD UNRAM.

Untuk menjamin keberlangsungan program, diperlukan penyelenggaraan pelatihan berkelanjutan yang mencakup inovasi varian rasa, desain pengemasan yang kekinian, serta strategi pemasaran digital guna memperluas penetrasi pasar. Dukungan akses permodalan dan penyediaan fasilitas produksi yang memadai juga diperlukan untuk meningkatkan skala dan efisiensi produksi. Pengurusan legalitas produk seperti izin PIRT dan sertifikasi halal menjadi prasyarat penting untuk pemasaran skala luas. Sinergi bersama pemerintah daerah, lembaga pendamping UMKM, serta pelaku industri kuliner diharapkan dapat mendorong percepatan transformasi keripik rebung menjadi produk unggulan daerah sekaligus pondasi ekonomi yang berkelanjutan bagi masyarakat Desa Loyok.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan penuh rasa syukur dan rasa terimakasih yang sebanyak-banyaknya kepada seluruh pihak yang telah berperan aktif dalam melaksanakan program inovasi olahan keripik rebung di Desa Loyok, Kecamatan Sikur, Kabupaten Lombok Timur. Ucapan terimakasih disampaikan kepada Pemerintah Desa Loyok, Ibu-ibu kader posyandu, tokoh masyarakat, serta warga desa yang telah memberikan dukungan, partisipasi, dan antusiasme tinggi selama kegiatan berlangsung. Tidak lupa juga, penulis menyampaikan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah memberikan bantuan moral, material, dan fasilitas sehingga program ini dapat berjalan

dengan baik. Dukungan dan kerja sama semua pihak menjadi kunci keberhasilan program ini serta diharapkan dapat terus terjalin untuk keberlanjutan pengembangan potensi lokal di Desa Loyok.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Adi, D. P. (2022). Pemberdayaan masyarakat Desa Arjasa Dalam Mengembangkan Ekonomi Kreatif Melalui Program Desa Wisata Sejarah. *Islamic Management and Empowerment Journal*, 4(2), 217-228.
- [2] Di, L., & Maros, K. (2024). Sosialisasi Pelatihan Pengolahan Keripik Rebung Bambu di Desa Toddopulia untuk Pemanfaatan Ketersediaan Bahan Lokal di Kabupaten Maros. *Inspirasi Inspirasi*, 1, 233–238.
- [3] Darmawati, D., Pardeanto, G., Januar, J., Aprilyani, L., Anwar, M.N., Syabani, M.R., Nurbaiti, N., Pratama, S., Wulandari, Y.T., & Yuniarti, Y. (2024). Pemanfaatan Hasil Perkebunan Pisang di Desa Tanjung Menjadi Olahan Keripik Pisang Lumer. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 155-160.
- [4] Fadilah, A., Nurzakiyah, K.R., Kanya, N.A., Hidayat, S.P., Setiawan, U. (2023). Pengertian Media, Tujuan, Fungsi, Manfaat dan Urgensi Media Pembelajaran. *Journal of Student Research*, 191(2), 01-17.
- [5] Irafadillah, E. D. (2020). Pengabdian Kepada Masyarakat Pelatihan Pembuatan Keripik Rebung di Desa Birem Rayeuk Kabupaten Aceh Timur. *Global Science Society : Jurnal Ilmiah*, 2(2), 2685–2497.
- [6] Junaid, I., Dewi, W. O., Said, A., & Hanafi, H. (2022). Pengembangan Desa Wisata Berkelanjutan: Studi Kasus di Desa Paccekke, Kabupaten Barru, Indonesia. *Journal of Regional and Rural Development Planning (Jurnal Perencanaan Pembangunan Wilayah dan Perdesaan)*, 6(3), 287-301.
- [7] Kurniawati, W., Rasyid, S. A. A., Kusuma, P. A., Aisyah, F. N., & Fadhilah, A. R. (2023). Keripik Rebung :Kreativitas Mahasiswa PGSD sebagai Upaya Untuk Membentuk Jiwa Enterpreneur. *Dedikasi Nusantara: Jurnal Pengabdian Masyarakat Pendidikan Dasar*, 2(2), 135–143. <https://doi.org/10.29407/dedikasi.v2i2.19321>
- [8] Ridho, R.I., Fermatika, O.H., Afrida, N., I Ketut, K.W., Sari, K. (2024). Pelatihan dan Strategi Penjualan Desa Semparu. *Jurnal Abdimas (Journal of Community Service): Sasambo*, 6(20), 138-145.
- [9] Wijaya, T.W., Muchlis, Z., Azizah, L.M., Miftah, M. (2021). Pengembangan Pemasaran Produk Lokal Melalui Digital Business dan Pembaharuan Brand Produk. In *Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 88-94.