

PEMBERDAYAAN IBU-IBU DESA PAYUNGREJO MELALUI DIVERSIFIKASI HASIL TANI MENJADI PRODUK BERNILAI EKONOMI

Alayara Hananda Amelia¹, Erina Hastika Khaiyaroh², Fadilah Candra Anggraini³, Mila Amelia⁴,
Salzabilla Putri Ayu Nindia⁵, Tri Agus Kusuma Wardana Ashari Putra⁶, Muizzu Nurhadi⁷

Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

*alyarahananda@gmail.com¹, erinahstka30@gmail.com², candraanggraini1@gmail.com³,
melia2336@gmail.com⁴, salzabillaputri99@gmail.com⁵, tri.aguskusumawardana16@gmail.com⁶,
muizzu@untag-sby.ac.id⁷*

Abstrak. Diversifikasi merupakan cara untuk memperluas pasar dengan mengembangkan produk/jasa baru untuk tujuan mengurangi risiko, mengejar pertumbuhan, meningkatkan penjualan dan profitabilitas. Partisipasi masyarakat dalam mendukung terwujudnya diversifikasi pangan sangat dibutuhkan baik pada aspek produksi maupun konsumsi pangan, terutama perempuan yang berperan dalam kegiatan pengolahan hasil pertanian dalam bentuk skala kecil atau Usaha Mikro Kecil Menengah. Apalagi sebagian besar hasil tani di desa Payungrejo masih berupa produk mentah yang belum dimanfaatkan secara maksimal. Hal ini mengakibatkan pendapatan petani tetap rendah dan kurangnya kemajuan ekonomi di desa ini. Oleh karena itu pengabdian ini menyasar Ibu-ibu warga desa dengan merancang program kerja pelatihan diversifikasi hasil tani menjadi produk bernilai ekonomi bertujuan untuk memberdayakan ekonomi lokal. Metode yang digunakan pada pengabdian ini antara lain: (1) Observasi lokasi desa Payungrejo, terutama pada lahan pertanian; (2) Wawancara dengan Kepala Dusun Arjosari, Sumberejo dan Nampes dan menggali informasi sebanyak-banyaknya; (3) Perumusan Solusi dari masalah yang didapat saat melakukan wawancara; (4) Pelaksanaan pelatihan kepada ibu-ibu warga Dusun Arjosari, Sumberejo, dan Nampes. Adanya kegiatan diversifikasi hasil tani akan menciptakan UMKM yang dapat membantu menggerakkan perekonomian daerah, menciptakan lapangan pekerjaan, dan meningkatkan pendapatan masyarakat setempat.

Kata Kunci: Ekonomi, Diversifikasi, Petani

PENDAHULUAN

Dalam era globalisasi saat ini, diversifikasi hasil tani menjadi produk bernilai ekonomi telah menjadi suatu strategi penting dalam mengoptimalkan potensi desa. Desa Payungrejo merupakan salah satu desa yang kaya akan sumber daya alam dan memiliki kekayaan hasil tani yang melimpah. Hal ini dikarenakan lebih dari 50% lahan di Desa Payungrejo adalah lahan pertanian. Selain itu juga ada potensi peternakan dan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Komoditas pertanian di desa Payungrejo meliputi jagung, padi, kedelai, cabai, dan kacang hijau. Untuk potensi peternakan ada sapi, kambing, dan ayam. Sedangkan untuk UMKM di desa Payungrejo sendiri berjumlah enam, yaitu UMKM Opak Gapit, UMKM Kerupuk, UMKM Rengginang, UMKM Keripik Pisang, UMKM Kerupuk Samiler, dan UMKM

Keripik Usus. Identifikasi potensi pertanian ini perlu dilakukan dalam rangka menunjang program pemerintah dalam pengelolaan sumber daya alam dan lingkungan secara baik dan berkelanjutan [1]. Berdasarkan observasi yang dilakukan, sekitar 70 % mata pencaharian ibu-ibu Desa Payungrejo adalah sebagai petani, sedangkan 30% lainnya sebagai ibu rumah tangga dan bekerja diluar bidang pertanian. Dari hal diatas dapat dilihat bahwa potensi desa Payungrejo banyak bergerak di bidang pertanian.

Diversifikasi merupakan cara untuk memperluas pasar dengan mengembangkan produk/jasa baru untuk tujuan mengurangi risiko, mengejar pertumbuhan, meningkatkan penjualan dan profitabilitas [2]. Diversifikasi hasil tani menjadi produk bernilai ekonomi menjadi hal yang sangat penting, karena dapat memberikan inovasi produk baru yang memanfaatkan hasil dari pertanian menjadi produk olahan dengan nilai tambah yang lebih tinggi. Partisipasi masyarakat dalam mendukung terwujudnya diversifikasi pangan sangat dibutuhkan baik pada aspek produksi maupun konsumsi pangan. Sebagai bagian dari masyarakat, perempuan turut berpartisipasi pada kedua aspek tersebut. Perempuan juga berperan dalam dalam kegiatan pengolahan hasil pertanian dalam bentuk skala kecil atau Usaha Mikro Kecil Menengah [3]. Usaha Mikro Kecil Menengah merupakan usaha produktif yang dimiliki perorangan maupun badan usaha yang telah memenuhi kriteria usaha mikro. UMKM memiliki peran yang sangat positif dalam menunjang pembangunan ekonomi dalam negara [4].

Sebagian besar hasil tani di desa Payungrejo masih berupa produk mentah yang belum dimanfaatkan secara maksimal. Hal ini mengakibatkan pendapatan petani tetap rendah dan kurangnya kemajuan ekonomi di desa ini. Untuk itu penulis merancang program kerja pelatihan diversifikasi hasil tani menjadi produk bernilai ekonomi dengan sasaran yang dituju adalah ibu-ibu desa Payungrejo. Sasaran tersebut dianggap cocok karena sebagian besar mata pencaharian warganya sebagai petani yang sudah memahami karakteristik komoditas hasil tani. Dengan adanya diversifikasi produk ini dapat membentuk UMKM baru di Desa Payungrejo yang fokus mengolah hasil tani menjadi produk baru yang bernilai sehingga dapat memberdayakan ekonomi lokal. Adanya UMKM juga dapat membantu menggerakkan perekonomian daerah, menciptakan lapangan pekerjaan, dan meningkatkan pendapatan masyarakat setempat.

METODE PELAKSANAAN

Pengabdian ini dilakukan dengan waktu dua belas hari mulai dari tanggal 3 hingga 14 Juli 2023. Dengan target sasaran ibu-ibu dusun Arjosari, dusun Nampes, dusun Sumberejo, desa Payungrejo, Kecamatan Kutorejo, Kabupaten Mojokerto. Untuk mencari permasalahan di desa Payungrejo penulis menggunakan metode observasi dan wawancara [5]. Observasi dilakukan pada saat hari pertama pengabdian dimulai dari dusun Arjosari, dusun Nampes, dan dusun Sumberejo. Lalu dilanjutkan dengan wawancara yang dilakukan di tiga dusun tersebut pada hari kedua dengan mendatangi rumah Pak Polo di masing - masing dusun tersebut. Untuk mendapatkan informasi yang lebih mendalam guna menyelesaikan permasalahan yang dihadapi mitra, penulis juga menawarkan metode perumusan solusi dan pelatihan pengolahan hasil tani menjadi produk olahan yang bernilai ekonomi. Serta pelatihan pembuatan kemasan yang menarik agar dapat bersaing di pasar. Untuk lebih lanjut, rencana kegiatan mewujudkan solusi yang ditawarkan tersaji pada bagan alur berikut.



HASIL DAN PEMBAHASAN

Observasi

Observasi merupakan suatu proses yang kompleks, suatu proses yang tersusun dari berbagai proses biologi dan psikologis [6]. Sebelum melakukan pelatihan kepada masyarakat, kegiatan pertama yang harus dilakukan adalah observasi sebagai bentuk pengamatan secara langsung terhadap objek lapangan yang akan diteliti. Di dalam kegiatan observasi ini, penulis melakukan pengamatan di Dusun Arjosari, Sumberjo dan Nampes pada hari pertama pengabdian tepatnya tanggal 3 Juli 2023. Dari hasil observasi yang didapatkan pertama kali bahwa Dusun Arjosari sebagian besar mata pencaharian warganya sebagai petani, dengan potensi hasil tani padi, cabai, kacang kedelai, jagung, dll. Dalam pemanfaatan hasil pertanian menjadi suatu olahan yang bernilai warga Dusun Arjosari masih minim pengetahuan terkait bagaimana menginovasikan hasil tani menjadi olahan produk yang bernilai ekonomi bagi warga dusun. Warga Dusun Arjosari khususnya ibu-ibu yang menghabiskan sebagian waktunya untuk bertani, mereka menjualkan hasil pertanian dalam bentuk mentahan tanpa diolah. Selama pencarian data Dusun Arjosari, belum ada usaha UMKM yang memanfaatkan hasil pertanian. Observasi yang kedua, dilakukan di Dusun Sumberejo. Di Dusun Sumberejo ini, terdapat beberapa UMKM namun dari UMKM tersebut tidak ada yang memanfaatkan hasil tani untuk pengolahan produk UMKM itu sendiri. Dan sebagian dari ibu-ibu warga dusun sumberejo juga bekerja sebagai petani. Dan observasi selanjutnya adalah Dusun Nampes. Dusun ini merupakan salah satu dusun yang jarang terjangkau oleh warga yang bukan warga lokal sehingga saat observasi hampir terlewatkan. Ibu-ibu di Dusun Nampes juga sebagian bekerja sebagai petani. Meskipun terdapat UMKM di dusun Nampes, namun juga tidak ada UMKM yang mengolah hasil tani.



Wawancara

Wawancara adalah suatu kejadian atau suatu proses interaksi antara pewawancara dan sumber informasi melalui komunikasi langsung atau dapat pula dikatakan bahwa wawancara merupakan percakapan tatap muka antara pewawancara dengan sumber informasi [7]. Pada hari kedua tanggal 4 Juli 2023 di lokasi pengabdian penulis kembali berkeliling ke dusun - dusun yang dituju seperti dusun Arjosari, dusun Nampes dan dusun Sumberejo untuk mendapatkan informasi lebih mendalam melalui wawancara kepada kepala dusun, warga sekitar, petani, dan perangkat Desa Payungrejo lainnya. Hal ini dilakukan guna mendapatkan informasi yang lebih mendalam mengenai permasalahan yang dihadapi warga desa Payungrejo. Pada saat di dusun Arjosari penulis bertemu dengan pak Suliman selaku Kepala Dusun Arjosari di lumbung padi dusun Arjosari, beliau menjelaskan bahwasannya dusunnya sampai saat ini sekitar 80% warganya bekerja sebagai petani. Yang cenderung menjual hasil pertanian mereka secara langsung tanpa melakukan pengolahan terlebih dahulu, keterbatasan pengetahuan dalam pengolahan hasil tani menjadi salah satu sebab mengapa di Dusun Arjosari belum ditemukan UMKM yang dapat meningkatkan nilai ekonomi dusun dan dengan adanya keterbatasan itu juga para warga kurang optimal dalam memanfaatkan peluang bisnis. Begitu juga di dusun Sumberejo dan Nampes, minimnya produk olahan yang memanfaatkan hasil tani. Karena menurut beberapa warga yang ditemui, lebih mudah dan cepat menjual langsung hasil taninya kepada pengepul.

Perumusan Solusi

Dari wawancara yang dilakukan, didapatkan rumusan masalah yang dihadapi mitra yaitu hasil pertanian yang berada di desa Payungrejo langsung dijual mentah kepada pengepul, belum terciptanya UMKM yang mengolah dan menjadikannya suatu produk. Dan para petani belum memiliki pengetahuan untuk mengolah produk dikarenakan takut dalam mengambil resiko. Oleh karena itu penulis memberikan solusi berupa program kerja diversifikasi hasil tani menjadi produk bernilai ekonomi. Di dusun Arjosari sendiri memiliki beberapa lahan pertanian merupakan lahan cabai oleh karena itu penulis membuat tiga program kerja yaitu coklat cabai, sambal instan, dan cabai bubuk. Untuk dusun Sumberejo sendiri lahan pertanian banyak ditanami jagung dan ada juga beberapa lahan yang ditanami kacang hijau, untuk itu ada dua program kerja yang menyasar ibu-ibu dusun Sumberejo, dua program kerja tersebut adalah pembuatan mie dari sari jagung dan pembuatan kerupuk dari ampas kacang hijau. Untuk program kerja selanjutnya adalah Pembuatan Ampok Jagung yang dimana sasaran peserta pelatihan berada di Dusun Nampes. Penyebaran pelatihan program kerja tiap dusun oleh mahasiswa menjadi salah satu solusi untuk pemerataan penyebaran pengetahuan informasi mengenai bagaimana menciptakan suatu nilai produk bagi desa.

Pelaksanaan

Untuk mewujudkan perumusan solusi diatas perlu adanya kegiatan yang mendukungnya. Penulis memutuskan untuk melakukan pelatihan untuk mengolah hasil tani menjadi produk yang bernilai ekonomis. Sasaran pada pelatihan ini yaitu ibu-ibu dari beberapa dusun di desa Payungrejo antara lain dusun Arjosari, dusun Nampes dan dusun Sumberejo. Terdapat 6 pelatihan antara lain yaitu pengolahan hasil tani cabai menjadi produk bubuk cabai, sambal kemasan, dan coklat cabai. Lalu pada komoditi jagung terdapat pelatihan pengolahan hasil tani jagung menjadi produk mie jagung sehat dan ampok jagung instan. Sedangkan pada komoditi kacang hijau terdapat pelatihan pengolahan ampas kacang hijau menjadi produk kerupuk ampas kacang hijau.

Pada hari ke-4 terdapat tiga kegiatan pelatihan pengolahan hasil cabai menjadi produk cabai bubuk, sambal kemasan dan coklat cabai yang dilakukan di rumah pak Polo dusun Arjosari. Produk cabai bubuk adalah produk yang terbuat dari cabai yang dikeringkan dan dihaluskan menjadi serbuk. Produk ini merupakan bumbu dapur yang populer digunakan di berbagai masakan, karena memberikan cita rasa pedas yang khas dan menambahkan kehangatan pada hidangan. Cabai merupakan salah satu produk pertanian yang mempunyai kadar air lebih dari 90% sehingga termasuk dalam golongan produk yang sangat mudah rusak (*high perishable*) [8]. Oleh karena itu penulis mempunyai ide untuk membuat program kerja tersebut. Program kerja ini dilaksanakan di rumah Bapak Kepala Dusun Arjosari dengan sasarannya ibu-ibu dusun Arjosari. Pelatihan ini meliputi pembuatan produk cabai bubuk, pembuatan kemasan produk, dan pembuatan logo sebagai identitas produk. Untuk membuat produk cabai bubuk ini hanya perlu bahan-bahan yang sederhana, yaitu cabai kering, bawang merah goreng, bawang putih goreng, garam, dan penyedap rasa. Langkah pertama yang dapat dilakukan yaitu menggiling cabai kering yang sudah dicampur dengan bawang merah goreng, bawang putih goreng, garam, dan penyedap rasa. Setelah itu produk dimasukkan ke dalam kemasan yang aman serta menarik, dan yang terakhir pemberian logo pada produk. Pembuatan cabai bubuk ini cukup praktis dan dapat menambah masa simpan cabai. Selain itu, cabai bubuk juga memiliki kepraktisan dalam penggunaannya. Konsumen hanya perlu menambahkan sejumput atau sesuai selera cabai bubuk ke dalam masakan, tanpa perlu repot memotong atau menghaluskan cabai segar.

Produk Coklat cabai merupakan produk olahan cabai, dimana bahan baku utamanya adalah coklat dan cabai, produk olahan ini memiliki sensasi rasa yang berbeda dengan coklat pada umumnya yang sering kita temui, coklat cabai memiliki sensasi pedas manis dimana tingkat kepedasan bisa diukur sesuai dengan tingkat selera masing-masing. Jadi tiap orang dapat merasakan pedas didalam cemilan yang manis ini. Produk ini sangat cocok sekali untuk mereka pecinta pedas, dengan produk ini mereka memperoleh cita rasa yang baru yang berbeda pada umumnya. Untuk pelatihan dilakukan di rumah Kepala Dusun Arjosari, waktu pelaksanaan jam 4 sore dimana dihadiri oleh para Ibu Dusun. Pelatihan pengelolaan ini meliputi: Penjelasan awal terkait pengenalan produk kepada para peserta, lalu penjelasan singkat proses pembuatan coklat cabai dan terakhir penjelasan proses pengemasan produk coklat cabai yang dapat menarik konsumen. Untuk proses pembuatan dimulai dengan menyiapkan bahan dan alat seperti: coklat, bubuk cabai, vanili dll untuk kegiatan selanjutnya lelehkan coklat dengan cara mengetim, setelah coklat leleh dengan baik kemudian masukan bubuk cabai sesuai dengan selera masing-masing. Kemudian aduk kembali secara merata jika sudah tercampur masukan adonan coklat kedalam cetakan coklat ratakan adonan sesuai dengan cetakan, kemudian masukan kedalam freezer sekitar 3-5 menit untuk proses pengerasan coklat bubuk. Setelah 3-5 menit coklat cabai dapat dikemas menggunakan aluminium foil sebagai lapisan awal coklat cabai agar tidak mudah meleleh. Kemudian dilanjutkan kemasan luar coklat dengan menampilkan stiker untuk menarik konsumen.

Untuk produk sambal instan kemasan sendiri sama seperti pembuatan sambal pada umumnya. Namun, yang membedakan adalah sambal ini berbentuk instan dalam kemasan sehingga dapat langsung dikonsumsi beberapa kali. Pelatihan dimulai dengan memotong semua bahan seperti; bawang merah, bawang putih, cabai, cabai merah, dan penyedap. Setelah itu semua bahan digoreng terlebih dahulu sebelum dihaluskan menggunakan blender. Kemudian setelah selesai di blender langkah selanjutnya adalah digoreng sekitar 15 menit sampai warnanya berubah. Setelah proses pembuatan selesai. Selanjutnya adalah pengemasan sambal instan menggunakan botol yang diatasnya terdapat aluminium

foil yang bertujuan agar sambal tersebut awet dan dapat digunakan beberapa kali. Kemudian setelah dikemas, sambal tersebut diberi label. Tujuannya agar mudah dikenali dan diingat konsumen.



Jagung sendiri merupakan tanaman pokok yang dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat di Indonesia. Jagung merupakan salah satu tanaman pokok yang dikonsumsi oleh sebagian besar penduduk selain beras, ubi jalar, ubi kayu, talas dan sagu. Maka dari itu penulis membuat pelatihan pembuatan mie dari sari pati jagung. Pada hari ke-6 dilanjutkan dengan kegiatan di Dusun Sumberejo, yaitu pelatihan pengolahan hasil tani jagung menjadi produk mie jagung sehat. Pelatihan ini merupakan inovasi baru dalam pengolahan jagung. Inovasi adalah ide, praktik, atau proyek yang dianggap baru oleh individu atau unit adopsi lain [9]. Produk Mie jagung sehat sendiri adalah olahan mie kering yang bahan utamanya adalah saripati jagung manis. Pembuatan mie jagung sehat dibuat dengan sedikit proses, dari menguleni bahan hingga kalis, lalu penggilingan mie agar mendapat adonan yang pipih dan membentuk mie dan yang terakhir mie dijemur hingga kering di terik sinar matahari selama dua hari. Mie Jagung sendiri sedikit berbeda dengan mie instan pada umumnya, karena mie kering ini tanpa melalui oven jadi merebus mie tersebut harus sedikit lebih lama sekitar lima hingga tujuh menit agar mendapat texture yang lebih kenyal dan enak. Mie Jagung sehat sendiri dapat dimasak sesuai selera menggunakan bumbu yang bermacam-macam.

Bentuk Mie jagung sehat sendiri memiliki bentuk seperti pasta, karena jika mie dibentuk seperti mie instan pada umumnya akan lama kering dan akan membutuhkan banyak waktu untuk pengeringan. Setelah pengeringan selesai Mie jagung sehat siap di packing atau dikemas secara menarik dengan memberikan *standing pouch* dan stiker logo pada kemasan maka produk akan siap di jual belikan. Kegiatan ini dilaksanakan untuk mengubah hasil tani menjadi produk yang memiliki dengan nilai jual yang lebih tinggi. Pelaksanaan Program ini dihadiri oleh 6 orang ibu-ibu dari Dusun Sumberejo. Dan kegiatan ini dilakukan agar Menumbuhkan dan mengembangkan usaha dalam rangka membangun perekonomian masyarakat di Dusun Sumberejo Desa Payungrejo, Mojokerto.



Kegiatan yang kedua yaitu pelatihan pengolahan ampas kacang hijau menjadi produk olahan kerupuk. Desa Payungrejo merupakan desa dengan kondisi cuaca subtropis. Kacang hijau merupakan salah satu tanaman yang mampu tumbuh pada iklim subtropis yang merupakan salah satu bahan makanan yang mengandung zat-zat yang diperlukan untuk pembentukan sel darah, sehingga dapat mengatasi efek penurunan Hb [10]. Oleh karena itu, penulis membuat pelatihan Kerupuk Dari Ampas Kacang Hijau. Produk ini merupakan inovasi baru dalam pemanfaatan sisa Ampas Kacang Hijau. Pelatihan dalam pembuatan Kerupuk Ampas Kacang Hijau ini dilaksanakan di rumah Ibu RT Dusun Sumberejo. Proses pembuatan Kerupuk Ampas Kacang Hijau ialah pertama tentunya menyiapkan Ampas dari Kacang Hijau, Ampas Kacang Hijau di kukus kurang lebih 5-10 menit. Jika sudah, masukkan udang rebon, bawang putih, serta merica yang sudah dihaluskan. kemudian tambahkan tepung tapioka, penyedap rasa, santan kara, serta air. Aduk hingga merata, adonan kerupuk yang sudah merata di pipihkan diatas daun pisang lalu kukus kembali selama 3-5 menit, potong adonan yang sudah dikukus tadi sesuai selera, kemudian jemur 1-2 hari sampai kerupuk benar-benar mengering. Proses penjualannya, bisa dalam bentuk mentahan ataupun yang sudah di goreng. Pelaksanaan pelatihan pembuatan Kerupuk Ampas Kacang Hijau kepada ibu-ibu Dusun sumberejo sendiri dihadiri sebanyak 11 orang. Tujuan kegiatan ini juga yaitu sebagai, upaya pemanfaatan Ampas Kacang Hijau, menjadi suatu produk olahan yang memiliki nilai jual. Sehingga, dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Dusun Sumberejo Desa Payungrejo, Mojokerto.

Pada hari ke-7 dilaksanakan kegiatan pengolahan hasil tani jagung menjadi produk ampok jagung instan, kegiatan ini dilakukan di rumah pak Polo dusun Nampes. Dengan sasaran 10 ibu-ibu dusun Nampes, namun pada saat pelaksanaan sasaran yang datang ke tempat kegiatan berjumlah 9 beserta dengan istri pak Polo dusun Nampes. Pelatihan dimulai dari pengenalan produk kepada peserta pelatihan. Lalu penulis melakukan pelatihan pembuatan produk dihadapan peserta dengan mempraktekkan cara membuat ampok jagung. Setelah itu penulis juga memberikan contoh desain kemasan yang menarik agar dapat bersaing di pasar. Peserta menerima pelatihan hingga selesai dengan antusias.



SIMPULAN

Program pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa sebagai bentuk perwujudan dedikasi mahasiswa untuk masyarakat dalam membangun potensi desa agar lebih optimal kedepannya. Pelaksanaan program pengabdian ini diselenggarakan di Desa Payungrejo, dengan sasaran 3 Dusun yakni Dusun Arjosari, Dusun Nampes, dan Dusun Sumberejo dengan diikuti oleh para ibu dusun. Pengabdian ini juga membawa dampak positif bagi ibu-ibu warga Dusun Arjosari, Dusun Nampes, dan Dusun Sumberejo yang sangat tertarik dengan kegiatan pelatihan tersebut. Karena adanya kegiatan pengabdian ini, ibu-ibu yang awalnya tidak mengetahui harus bagaimana mengolah hasil tani sekarang menjadi tau. Pelatihan kepada ibu-ibu ini berupa pelatihan produksi, pengemasan dan pelabelan. Diharapkan setelah

pengabdian ini dilakukan, ibu-ibu warga Dusun Arjosari, Dusun Nampes, dan Dusun Sumberejo dapat bisa mengolah hasil tani dan membuka peluang usaha yang dapat menciptakan UMKM dan nantinya akan mendapatkan pasar yang lebih luas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan artikel ilmiah ini dengan tepat waktu. Penulisan karya ilmiah ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat luaran Kuliah Kerja Nyata Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya.

Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dari berbagai pihak, cukup sulit bagi penulis untuk menyelesaikan karya tulis ilmiah ini. Oleh sebab itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Pihak LPPM Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya yang telah mendukung penuh kegiatan pengabdian ini sehingga dapat berjalan dengan lancar.
2. Bapak Muizzu Nurhadi, SS., M. Hum selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan bimbingan, dukungan, serta masukan kepada penulis.
3. Ibu Lilik Nur Fawiyah selaku Kepala Desa Payungrejo Kecamatan Kutorejo Kabupaten Mojokerto
4. Teman-teman tim pengabdian yang telah banyak membantu sehingga kegiatan pengabdian ini juga bisa berjalan sesuai yang diharapkan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] B. Durman and M. Efendy, "PEMANFAATAN SUMBER DAYA ALAM (DAUN) SEBAGAI MODAL USAHA UMKM BATIK ECOPRINT DAN PEMASARAN SECARA DIGITAL SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN PEREKONOMIAN DI RT 98/RW 009 DESA TROPODO, KECAMATAN WARU SIDOARJO," in *SEMINAR NASIONAL PATRIOT MENGABDI TAHUN 2022 LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA*, 2022, vol. 2, no. 1, pp. 623–630. [Online]. Available: <https://medium.com/@arifwicaksanaa/pengertian-use-case-a7e576e1b6bf>
- [2] Bayangkara, I. B. K., Cempena, I. B., & Brahmayanti, I. S. (2021). Pendampingan Penyusunan Uraian (Job Description) Dan Persyaratan Pekerjaan (Job Specification) Pada Pt. Graha Sarana Gresik. *JPM17: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(02).
- [3] S. Sulastri, M. Adam, Y. Saftiana, and ..., "Peningkatan Produktivitas dan Pendapatan Masyarakat melalui Diversifikasi Usaha Tani Pembuatan Pupuk Organik," *J. Abdimas ...*, vol. 1, no. 2, pp. 89–100, 2023, [Online]. Available: <http://penerbitgoodwood.com/index.php/jamu/article/view/1787%0Ahttps://penerbitgoodwood.com/index.php/jamu/article/download/1787/559>

- [4] Hayati, “Kapasitas Perempuan Pengolah Hasil Pertanian Berbasis Kedelai Dalam Mendukung Diversifikasi Pangan Rumah Tangga Di Kota Mataram,” in *Prosiding SAINTEK LPPM Universitas Mataram*, 2021, vol. 3, no. 1, pp. 374–386.

- [5] N. Islamiyah and L. Hakim, "Pentingnya Digital Marketing Serta Kepemilikan Legalitas (Nib) dalam Merespon Pengembangan UMKM Diva Cookies di Keputih," in *SEMINAR NASIONAL PATRIOT MENGABDI TAHUN 2022 LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA*, 2022, vol. 2, no. 1, pp. 240–253.
- [6] A. Halik, M. Nurhadi, and D. Filbert, "Pelatihan Peningkatkan Produktivitas UKM Kerupuk Lontong Di Dusun Bates Desa Benangkah, Kec. Burneh, Kabupaten Bangkalan," *Reson. J. Ilm. Pengabdi. Masy.*, vol. 5, no. 1, pp. 1–13, 2021.
- [7] U. Abrar and I. Isyanto, "The Effect of Organizational Citizenship Behaviour (OCB) Toward Employee Performance (A Study at PT. Urchindize Madura Branch)," *J. Perilaku dan Strateg. Bisnis*, vol. 7, no. 2, pp. 106–114, 2019.
- [8] M. Makbul, "Metode Pengumpulan Data Dan Instrumen Penelitian," 2021.
- [9] D. Triana and A. A. A. Ishak, "Pemberdayaan Warga Karang Taruna Kelurahan Tamarunang Melalui Pengolahan Cabai Di Kabupaten Gowa," *J. Din. Pengabdi.*, pp. 238–248, 2020, [Online]. Available: <https://journal.unhas.ac.id/index.php/jdp/article/view/10141%0Ahttps://journal.unhas.ac.id/index.php/jdp/article/download/10141/5247>
- [10] D. Afnita Ardilla, D. Nur Fadilah, F. Tri Risqi, I. Hakim Asy Syidiq, and F. Agusti, "Penyusunan Strategi Inovasi Produk Permen Jagung Menggunakan Metode SWOT," *J. Sci. Innov. Technol.*, vol. 2, no. 2, pp. 34–38, 2022, doi: 10.47701/sintech.v2i2.1887.
- [11] J. Nisa, A. M. Chikmah, K. A. Lorenza, K. R. Amalia, and T. Agustin, "Pemanfaatan Kacang Hijau Sebagai Sumber Zat Besi Dalam Upaya Pencegahan Anemia Prakonsepsi," *J. Surya Masy.*, vol. 3, no. 1, p. 42, 2020, doi: 10.26714/jsm.3.1.2020.42-47.