

# PENINGKATAN PRODUKTIVITAS IBU-IBU PKK

## MELALUI OLAHAN SAYUR SAWI HIJAU

Sephatama Buana Perkasa Ganinda

Program Studi Sastra Inggris, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

[sephatama03@gmail.com](mailto:sephatama03@gmail.com)

Sarah Azahwa Kusuma Wardani

Program Studi Ilmu Komunikasi, Universitas 17 Agustus 1945

Surabaya [sarahkw54@gmail.com](mailto:sarahkw54@gmail.com)

Hera Putri Agustin

Program Studi Administrasi Negara, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

[heraputriagustin24@gmail.com](mailto:heraputriagustin24@gmail.com)

Rachmawati Novaria

Dosen Program Studi Administrasi Negara, Universitas 17 Agustus 1945

Surabaya [nova@untag-sby.ac.id](mailto:nova@untag-sby.ac.id)

## ABSTRAK

Desa Kesimantengah merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Pacet, Kota Mojokerto. Desa Kesimantengah mempunyai total 5 dusun, luas wilayah Desa Kesimantengah adalah 717,83 km<sup>2</sup>, jarak dari Kecamatan Pacet adalah 7,8 km, serta jarak dengan Kabupaten Mojokerto adalah 11,9 km. Desa Kesimantengah, Pacet menjadi lokasi pengabdian masyarakat untuk mahasiswa Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya periode 2023/2024 yang dimana pelaksanaannya dimulai dari tanggal 13 Januari 2024 sampai pada tanggal 24 Januari 2024. Selama kurang lebih 12 hari mahasiswa Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya akan melakukan pengabdian kepada masyarakat sekitar untuk membantu menyelesaikan permasalahan yang ada di Desa Kesimantengah, Pacet. Melihat potensi desa yang begitu besar, memungkinkan bagi Desa Kesimantengah yang unggul dibandingkan yang lain. Karena hal ini, kami mengadakan program kerja untuk meningkatkan potensi UMKM yang dimiliki warga Desa Kesimantengah. Adapun program kerja utama dari kelompok kami adalah "Peningkatan Produktivitas Ibu-Ibu PKK melalui Olahan Sayur Sawi Hijau". Tujuan dari program kerja ini adalah untuk meningkatkan produktivitas ibu-ibu PKK Desa Kesimantengah, Kecamatan Pacet, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur melalui pemanfaatan olahan hasil panen sawi hijau guna meningkatkan perekonomian masyarakat desa. Produk

makanan yang kami produksi antara lain Stik Sawi Hijau, Bakwan Sawi Hijau, dan Bola-Bola Sawi Hijau. Dalam laporan akhir program kerja KKN ini, kami menggunakan metode pelaksanaan seperti observasi lokasi desa, menyusun gagasan ide, koordinasi dan persetujuan, pelaksanaan.

**Kata Kunci:** Sawi hijau, olahan sawi hijau, produktivitas, Desa Kesimantengah, Pacet

## ABSTRACT

Kesimantengah Village is one of the villages in Pacet Sub-district, Mojokerto City. Kesimantengah Village has a total of 5 hamlets, the area of Kesimantengah Village is 717.83 km<sup>2</sup>, the distance from Pacet District is 7.8 km, and the distance from Mojokerto Regency is 11.9 km. Kesimantengah Village, Pacet became the location of community service for students of the University of August 17, 1945 Surabaya for the 2023/2024 period, which started from January 13, 2024 to January 24, 2024. For approximately 12 days students of Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya will carry out community service to the surrounding community to help solve problems in Kesimantengah Village, Pacet. Seeing the enormous potential of the village, it is possible for Kesimantengah Village to excel compared to others. Because of this, we held a work program to increase the potential of MSMEs owned by Kesimantengah Village residents. The main work program of our group is "Increasing the Productivity of PKK Women through Green Mustard Vegetable Processions". The purpose of this work program is to increase the productivity of PKK women in Kesimantengah Village, Pacet District, Mojokerto Regency, East Java through the utilization of processed green mustard harvest in order to improve the economy of the village community. The food products we produced included Green Mustard Sticks, Green Mustard Bakwan, and Green Mustard Balls. In this report of this program, we use implementation methods such as village observations, drafting ideas, coordination and aproval, an implementation.

**Keywords:** Green mustard, processed green mustard, productivity, Kesimantengah Village, Pacet.

## PENDAHULUAN

Sawi hijau merupakan sayuran yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, karena sawi hijau termasuk salah satu jenis sayuran yang mudah dibudidayakan. Sawi hijau juga termasuk sayuran yang sering dicari karena harganya yang sangat terjangkau dan memiliki kandungan gizi tinggi yang dibutuhkan oleh tubuh (Sangadji 2018). Akan tetapi, sawi hijau memiliki masa simpan yang tidak lama dan mudah menguning dalam durasi waktu tiga sampai empat hari. Sawi hijau merupakan suku sawi-sawian atau *Brassicaceae*, dikenal pula sebagai caisim, caisin, atau sawi bakso, sayuran ini mudah dibudidayakan dan dapat dimakan segar atau diolah menjadi asinan, lalapan, dan berbagai masakan lainnya. Sawi hijau umumnya dikonsumsi dalam bentuk olahan karena sawi mentah rasanya pahit karena ada kandungan *alkaloid carpaine*. (Alifah, Nurfida, and Hermawan 2019)

Tanaman sawi tahan terhadap air hujan, sehingga dapat ditanam sepanjang tahun. Pada

musim kemarau yang perlu diperhatikan adalah penyiraman secara teratur, tanaman ini cocok bila di tanam pada akhir musim penghujan. Daerah penanaman yang cocok untuk sawi hijau adalah mulai dari ketinggian 5 meter sampai dengan 1.200 meter di atas permukaan laut. Namun biasanya dibudidayakan pada daerah yang mempunyai ketinggian 100 meter sampai 500 meter di atas permukaan laut. Umur panen sawi paling lama 40 hari, dan paling pendek 30 hari dan terlebih dahulu melihat fisik tanaman seperti warna, bentuk, dan ukuran daun. Cara panen ada 2 macam yaitu mencabut seluruh tanaman beserta akarnya dan dengan memotong bagian pangkal batang yang berada di atas tanah dengan pisau tajam. Klasifikasi tanaman sawi hijau dapat dijabarkan sebagai berikut: Kingdom: *Plantae* (Tumbuhan); Devisi: *Spermatopyhta*; Subdevisi: *Angiospermae*, Kelas: *Dicotyledone*; Ordo: *Rhoeadales* (*Brassicaceae*); Famili: *Cruciferae*.

Sawi hijau sebagai bahan makanan sayuran yang mengandung zat-zat gizi yang cukup lengkap sehingga dikonsumsi sangat baik untuk mempertahankan kesehatan tubuh. Manfaat sawi sangat baik untuk menghilangkan rasa gatal pada tenggorokan pada penderita batuk, menyembuh penyakit sakit kepala, bahan pembersih darah, memperbaiki dan memperlancar pencernaan. Sedangkan kandungan yang terdapat pada sawi adalah protein, lemak, karbohidrat, Ca, P, Fe, vitamin A, vitamin B, dan vitamin C (Hairuddin and Mawardi 2015). Agar Sawi hijau juga merupakan sayuran yang bermanfaat untuk membantu mencegah dari terserangnya penyakit kanker, hal ini disebabkan karena dalam sawi hijau mengandung senyawa fitokimia khususnya glukosinolat yang cukup tinggi. Dengan rutin mengkonsumsi sawi hijau mampu menurunkan resiko terserangnya kanker prostat. Berikut adalah kandungan gizi yang terdapat pada sayur sawi hijau:

**Tabel 1. Kandungan gizi sawi hijau setiap 100 gr**

**No Komposisi Jumlah**

1 Protein (g)	2,3
2 Lemak (g)	0,4
3 Karbohidrat (g)	4,0
4 Kalsium (mg)	220
5 Fosfor (mg)	38,0
6 Besi (mg)	2,9
7 Vitamin A (mg)	1.940,0
8 Vitamin B (mg)	0,09
9 Vitamin C (mg)	102
10 Energi (kal)	22,0
11 Serat (g)	0,7
12 Air (g)	92,2
13 Natrium (mg)	20,0

Sumber: Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI (2012)

Pada lokasi pengabdian masyarakat kelompok R-15 Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya semester gasal tahun ajaran 2023-2024 yakni Desa Kesimantengah, Kecamatan Pacet, Kabupaten Mojokerto sedang dihadapkan pada tantangan harga sayur sawi hijau yang menurun drastis akibat beberapa faktor yang ada di lapangan yaitu kondisi cuaca yang tidak menentu, pasokan yang melimpah, keterbatasan akses pasar, perubahan pola konsumsi

masyarakat, biaya produksi yang meningkat, ketidakstabilan pasokan energi, masalah teknis pertanian dan kurangnya inovasi dalam pengolahan.

Dengan latar belakang dan tantangan inilah, program pengabdian masyarakat di Desa Kesimantengah ini diharapkan dapat menjadi solusi yang berkelanjutan untuk menjaga stabilitas harga sayur sawi hijau di Desa Kesimantengah. Salah satu metode yang kami gunakan dalam program kerja kali ini adalah penyelenggaraan pelatihan memasak. Melalui pelatihan tersebut, ibu-ibu PKK belajar berbagai teknik pengolahan sayur sawi hijau menjadi produk pangan yang bernilai tambah. Beberapa produk olahan sayur sawi yang kami buat yaitu bola-bola sawi, stik sawi, dan bakwan sawi.

Stik sawi hijau merupakan inovasi ide bisnis yang menguntungkan, karena terbuat dari bahan baku yang murah, terlebih lagi masih jarang orang-orang yang menjajakan sajian stik sawi hijau tersebut. Jika ingin menikmati gorengan yang sehat, bakwan sawi hijau juga dapat dijadikan pilihan yang tepat. Bola-bola sawi hijau juga merupakan inovasi baru mengolah sayur menjadi olahan makanan yang lezat dan bergizi. Rasanya super enak karena gurih berbumbu dan tidak meninggalkan rasa pahit khas sawi hijau, dengan tekstur yang garing di luar tetapi lembut di dalam, cocok sekali untuk dihidangkan selagi hangat.

Inovasi ini membawa perubahan positif dalam pola hidup sehat dan mendukung perekonomian keluarga ibu-ibu PKK. Program kerja ini tidak hanya menciptakan inovasi, tetapi juga membangun kerja sama yang erat antara pengurus PKK, buruh tani, warga desa, dan pihak-pihak terkait. Pengabdian masyarakat menjadi pilar utama dalam mendukung perkembangan dan keberlanjutan proyek. Hasil dari inovasi produk pangan lokal ini tak hanya terlihat dalam variasi kuliner rumahan, tetapi juga membawa dampak positif secara ekonomi. Produk olahan sayur sawi hijau mulai diminati oleh ibu-ibu bahkan anak-anak pun tertarik untuk mencicipi produk olahan makanan ringan sawi yang satu ini. Hal ini berdampak baik lantaran nantinya anak-anak juga meminati produk olahan sayur dengan cara hidangan yang berbeda.

Dengan adanya peluang baru untuk berwirausaha ini, diharapkan ibu-ibu PKK dapat meningkatkan penghasilan tambahan mereka(Wantu, Alwi, and Sari 2023). Hal ini memberikan kontribusi besar pada peningkatan kesejahteraan dan kemandirian ekonomi masyarakat Desa Kesimantengah. Keberhasilan inovasi ini diharapkan dapat memotivasi desa-desa lain untuk menggali potensi lokal desa mereka, memajukan kesejahteraan masyarakat, dan menciptakan gelombang produktivitas yang berkelanjutan.

## METODE PELAKSANAAN

Dalam kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa pengabdian masyarakat kelompok R15 dan subkelompok 08 sasaran utama adalah ibu-ibu PKK Desa Kesimantengah, Kecamatan Pacet, Kabupaten Mojokerto, dimana pelaksanaannya dimulai dari observasi lokasi desa, menyusun ide gagasan, koordinasi dan persetujuan, pelaksanaan. Untuk lebih lengkapnya dapat dilihat sebagai berikut:

### 1. Observasi lokasi desa

Menemukan masalah yang terjadi di Desa Kesimantengah, Kecamatan Pacet, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur.

### 2. Menyusun ide gagasan

Menemukan gagasan atau ide untuk menyelesaikan permasalahan masyarakat desa untuk kemudian disusun menjadi program kerja.

### 3. Koordinasi dan persetujuan

Melakukan koordinasi dan persetujuan program kerja dengan dosen pembimbing lapangan, LPPM, dan pihak desa.

### 4. Pelaksanaan

- Melaksanakan program kerja pengabdian masyarakat selama 12 hari. - Pengenalan program dengan cara mempresentasikan program kerja. Adapun materi yang disampaikan antara lain sebagai berikut:

1. Menjelaskan kandungan gizi yang terdapat pada sawi hijau,
2. Menjelaskan manfaat sayur sawi hijau bagi kesehatan,
3. Menjelaskan tentang pengelolaan sayur sawi hijau menjadi produk yang memiliki masa simpan lebih lama dan nilai ekonomis lebih tinggi

#### - Pelatihan dan keterampilan

Pada tahap ini dilakukan pelatihan dan keterampilan kepada ibu-ibu PKK dengan cara memberikan contoh cara pembuatan olahan makanan melalui berbahan dasar sayur sawi hijau dengan tiga macam produk yaitu stik sawi hijau, bakwan sawi hijau, dan bola-bola sawi hijau. Hal ini dapat memberikan keterampilan kepada ibu ibu PKK dalam pembuatan olahan berbahan dasar sayur sawi hijau. Selain itu tujuan pelaksanaan pelatihan agar terbinanya masyarakat desa untuk menambah pengetahuan masyarakat tentang cara pengelolaan makanan serta membangun keterampilan dan kreativitas dan mendorong terbukanya peluang usaha di bidang kuliner. (Gentong et al. 2022)

### 5. Monitoring dan evaluasi

Pada tahap ini memastikan bahwa kegiatan peningkatan produktivitas ibu-ibu PKK melalui olahan sayur sawi hijau berjalan sesuai dengan rencana dan memberikan dampak positif. Kita akan mengawasi bagaimana ibu-ibu PKK menerapkan keterampilan yang mereka pelajari dalam pengolahan sayur sawi hijau.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada tanggal 15 Januari 2024, kami melakukan survei terhadap mitra ibu-ibu PKK dengan tujuan memberikan informasi dan pemahaman mengenai program kerja yang dilakukan selama pengabdian berlangsung. Kegiatan survei dilakukan sebanyak dua kali. Kemudian menentukan waktu ketersediaan mitra ibu PKK dengan ibu Kepala Dusun Kesimantengah sebagai sasaran dari program kerja yang akan dilaksanakan.



**Gambar 1. Survei dan Koordinasi dengan Mitra Ibu PKK**

Selasa, 16 Januari 2024 telah diadakan pelatihan memasak yang melibatkan perwakilan ibu-ibu PKK Desa Kesimantengah sejumlah delapan orang bersama dengan sembilan anggota kelompok mahasiswa pengabdian masyarakat. Pelatihan berlokasi di rumah Kepala Dusun Desa Kesimantengah pada pukul 13.00 sampai dengan 16.00 WIB. Tahap pertama dimulai dengan presentasi penjelasan program kerja. Adapun materi yang disampaikan antara lain sebagai berikut :

1. Menjelaskan kandungan gizi yang terdapat pada sayur sawi hijau,
2. Menjelaskan manfaat sayur sawi hijau bagi kesehatan,
3. Menjelaskan tentang pengelolaan sayur sawi hijau menjadi produk yang memiliki masa simpan lebih lama dan nilai ekonomis lebih tinggi.

Kemudian dilanjutkan dengan pelatihan memasak. Tahap kedua yaitu sesi foto bersama dan testimoni ibu-ibu PKK terhadap pelatihan memasak olahan sawi hijau menjadi produk makanan. Disini kami membuat tiga jenis olahan makanan, antara lain stik sawi hijau, bakwan sawi hijau, dan bola-bola sawi hijau. Stik sawi hijau dapat dijadikan sebagai ide bisnis yang menguntungkan karena terbuat dari bahan baku yang murah, terlebih lagi masih jarang orang-orang yang menjajakan sajian stik sawi hijau tersebut. Jika ingin menikmati gorengan yang sehat, bakwan sawi hijau juga dapat dijadikan pilihan yang tepat. Bola-bola sawi hijau juga merupakan inovasi baru mengolah sayur menjadi olahan makanan yang lezat dan bergizi. Rasanya super enak karena gurih berbumbu dan tidak meninggalkan rasa pahit khas sawi hijau. Dengan tekstur yang garing di luar tetapi lembut di dalam, cocok sekali untuk dihidangkan selagi hangat.



**Gambar 2 dan 3. Pelaksanaan Program Kerja**

Proses pembuatan beberapa olahan dari sayur sawi hijau antara lain sebagai berikut:

### STIK SAWI HIJAU



Stik Sawi

Bahan-bahan:

1. Tepung terigu 350 gram
2. Tepung tapioka 50 gram
3. Margarin 100 gram
4. Masako/royko  $\frac{1}{2}$  sdt
5. Garam 1 sdt
6. Jus sayur sawi hijau 100 ml
7. 2 siung bawang putih yang sudah dihaluskan

Cara Pengolahan Sayur Sawi Hijau sebagai Bahan Baku Olahan Produk Makanan

Stik: 1. Siapkan Alat dan Bahan

2. Campurkan tepung terigu, tepung tapoka, dan blueband. Kemudian aduk rata 3. Setelah rata masukkan garam, royco, seledri, dan bawang putih. Masukkan jus sawi hijau dan uleni sampai rata
4. Setelah 15 menit, bagi adonan menjadi empat bagian. Ambil satu bagian dan taburi dengan tepung terigu, lalu pipihkan dengan rolling pin sampai tipis, rapihkan sisi pinggirnya, lalu potong-potong dengan pisau seperti stik
5. Kerjakan sampai semua adonan habis
6. Panaskan minyak goreng, masukkan stik sawi, goreng dengan api sedang 7. Setelah minyak goreng tidak berbuuh, tandanya stik sawi sudah matang, kemudian tiriskan.

## BAKWAN SAWI HIJAU



Bakwan Sawi

Bahan-bahan:

1. 1 ikat sawi hijau
2. 1 batang wortel, iris korek tipis
3. 350 gram tepung bakwan
4. 1 batang daun bakwan, iris tipis
5. 2 siung bawang putih
6. Secukupnya kecambah
7. Secukupnya gula, garam, penyedap rasa, lada bubuk
8. Secukupnya air (opsional)

Cara Pengolahan Sayur Sawi Hijau sebagai Bahan Baku Olahan Produk Makanan

- Bakwan:
1. Siapkan alat dan bahan
  2. Haluskan 2 siung bawang putih
  3. Potong daun bawang dan wortel
  4. Potong 1 ikat sawi hijau
  5. Masukkan tepung bakwan seberat 350 gram ke dalam wadah
  6. Masukkan penyedap rasa sebanyak 1 sendok teh
  7. Masukkan garam  $1\frac{1}{2}$  sendok teh
  8. Masukkan lada bubuk 1 sendok teh
  9. Masukkan sawi, kecambah, dan wortel kedalam adonan
  10. Masukkan air secukupnya, aduk sampai rata
  11. Setelah rata goreng adonan menggunakan cetakan bakwan, tunggu hingga matang, lalu tiriskan.

## BOLA-BOLA SAWI HIJAU



Bola-Bola Sawi

Bahan-Bahan:

1. 2 ikat sayur sawi hijau
2. 350 ml air
3. 10 sdm tepung terigu
4. 10 sdm tepung tapioka

5. 3 siung bwang putih
6.  $\frac{1}{2}$  sdm garam
7.  $\frac{1}{2}$  sdt penyedap rasa
8. Tepung panir secukupnya

Cara Pengolahan Sayur Sawi Hijau sebagai Bahan Baku Olahan Produk Makanan Bola-Bola:

1. Siapkan alat dan bahan
2. Masukkan tepung tapioka sebanyak 10 sdm
3. Masukkan tepung terigu sebanyak 12 sdm
4. Masukkan penyedap rasa, garam, dan gula secukupnya
5. Haluskan bawang putih
6. Haluskan jus sawi yang dicampur dengan air sebanyak 350 ml
7. Campur semua bahan dan uleni sampai membentuk tekstur seperti adonan donat
8. Rebus sosis hingga matang, lalu tiriskan dan diamkan sampai dingin
9. Siapkan adonan yang sudah jadi, isi dengan sosis, dan bentuk menjadi bola-bola
10. Rebus bola-bola ke dalam panci berisi air panas, tunggu hingga mengapung (tandanya sudah matang), lalu tiriskan
11. Siapkan air yang dicampur dengan sedikit tepung tapioka, lalu lumuri bola-bola yang sudah direbus ke dalamnya
12. Lumuri kembali menggunakan tepung panir
13. Siapkan wajan dan minyak goreng, panaskan
14. Goreng bola-bola yang sudah dilumuri dengan tepung panir menggunakan api kecil agar dapat matang merata
15. Bola-bola sawi siap disajikan.

Untuk desain label dan logo kemasan yang kelompok kami buat seperti berikut



**Gambar 4. Label Logo Olahan Produk Sawi Hijau**

Logo tersebut tidak hanya gambar atau merek dari produk olahan sayur sawi hijau, tetapi juga mempunyai makna tersendiri dalam pembuatan logo tersebut, seperti:

1. Filosofi logo produk sawi hijau mencerminkan kehidupan yang segar dan energik, dengan pinggiran berwarna hijau tua menciptakan kontras yang menarik pada desainnya.
2. Teks "Mustard Green Products" memiliki arti sendiri yaitu nama lengkapnya "Produk Sawi Hijau" yang dimana meliputi dari 3 produk yang dihasilkan yaitu Stik Sawi Hijau, Bola-

Bola Sawi Hijau, dan Bakwan Sawi Hijau.

3. Maskot sawi melambangkan kesegaran dan kemurnian produk yang berarti terbuat dari sayur sawi asli, sedangkan bola sawi dan stik sawi hijau melambangkan keberagaman dan inovasi produk.
4. Warna background stiker adalah hijau pastel dan memiliki sentuhan lembut sehingga memberikan kesan ramah lingkungan dan sehat.
5. Tidak lupa kami mencantumkan logo Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, logo LPPM, dan juga logo KKN.
6. Desainya yang modern menunjukkan dedikasi terhadap produk berkualitas tinggi dan pengalaman konsumen yang memuaskan.

## KESIMPULAN

Dilatarbelakangi oleh permasalahan yang dihadapi oleh warga Desa Kesimantengah, Kecamatan Pacet, Kabupaten Mojokerto, terutama mengenai penurunan harga sayur sawi hijau dan tantangan menjaga stabilitas perekonomian desa, kelompok pengabdian masyarakat R-15 Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya menyusun program kerja untuk meningkatkan produktivitas ibu-ibu PKK melalui pemanfaatan olahan hasil panen sayur sawi hijau.

Dalam upaya mencapai tujuan tersebut, kelompok kami melaksanakan pelatihan memasak sebagai salah satu metode. Pelatihan ini tidak hanya memberikan pemahaman tentang kandungan dan manfaat sawi hijau, tetapi juga mengajarkan teknik pengolahan menjadi produk makanan bernilai tambah. Stik Sawi Hijau, Bakwan Sawi Hijau, dan Bola Sawi Hijau merupakan 3 (tiga) inovasi produk olahan sayur sawi hijau yang dapat mendukung peningkatan perekonomian dan pola hidup sehat masyarakat Desa Kesimantengah.

Melalui pelatihan ini, ibu-ibu PKK diharapkan dapat mengembangkan potensi usaha dengan menggunakan bahan baku lokal yang murah seperti sawi hijau. Selain itu, produk olahan sayur sawi hijau yang dihasilkan diharapkan dapat memuaskan selera konsumen termasuk anak-anak sehingga dapat meningkatkan minat terhadap produk olahan sayuran yang sehat.

Keberhasilan program ini tidak hanya tercermin dari variasi kuliner khas rumahan saja, namun juga memberikan dampak positif secara ekonomi bagi warga Desa Kesimantengah. Karena dengan adanya inovasi ini, diharapkan nantinya dapat menciptakan peluang usaha baru dan meningkatkan pendapatan tambahan bagi ibu-ibu PKK. Selain itu, kerja sama yang erat antara pengurus PKK, buruh tani, warga desa, mahasiswa dan pihak masyarakat yang terlibat menjadi modal penting untuk mendukung keberlangsungan proyek.

Program pengabdian masyarakat ini dapat menjadi contoh bagi desa-desa lain untuk menggali potensi lokalnya, meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan menciptakan gelombang produktivitas yang berkelanjutan. Dengan demikian, upaya ini diharapkan dapat memberikan solusi terhadap permasalahan harga sawi hijau, namun juga memberikan dampak positif yang lebih luas terhadap pembangunan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat Desa Kesimantengah.

## DAFTAR PUSTAKA

Alifah, Siti, Anita Nurfida, and Aditya Hermawan. 2019. "Pengolahan Sawi Hijau Menjadi Mie Hijau Yang Memiliki Nilai Ekonomis Tinggi Di Desa Sukamanis Kecamatan

- Kadudampit Kabupaten Sukabumi." *Journal of Empowerment Community (JEC)* 1(2): 52–58.
- Gentong, Desa et al. 2022. "Pendampingan Pemberdayaan Pelatihan Memasak Kue Bagi Ibu-Ibu PKK Di." *Jurnal Pengabdian Masyarakat* 01: 25–32.
- Hairuddin, Rahman, and Resti Mawardi. 2015. "Efektivitas Pupuk Organik Air Cucian Beras Terhadap Pertumbuhan Tanaman Sawi Hijau (*Brassica Juncea L.*)." *Jurnal Perbal* 3(3): 1–8.
- Sangadjie, Zulkarnain. 2018. "Kajian Sistem Budidaya Tanaman Sawi (*Brassica Juncea L*) Di Petani Kelurahan Malawelee Distrik Aimas Kabupaten Sorong." *Median : Jurnal Ilmu Ilmu Eksakta* 9(1): 16–24.
- Wantu, Tuti, Nurul Maulida Alwi, and Permata Sari. 2023. "Pelatihan Pengolahan Hasil Laut Untuk Meningkatkan Kemandirian Entrepreneurship Bagi Ibu-Ibu Pkk." *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan* 7(3): 2041.