

Pelatihan Pembuatan Snack Bar Fungsional Berbasis Kunyit di Desa Suka Maju Kabupaten Muaro Jambi

Surhaini¹, Tri Rizki ^{*2}, Rahayu Suseno³, Bella Dwi Pasca⁴, Putri Maharani⁵, Satiti Kawuri Putri⁶, Anna Anggraini⁷

¹⁻⁶Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Jambi

⁷Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Jambi

e-mail: ¹surhaini@unja.ac.id, ²tri.rizkii@unja.ac.id, ³rahayususeno@unja.ac.id, ⁴belladwip@unja.ac.id, ⁵putri.maharani@unja.ac.id, ⁶satitikawuri@unja.ac.id, ⁷anna.anggraini@unja.ac.id

Article History

Received: 20 April 2026

Revised: 4 Mei 2026

Accepted: 9 Juli 2026

DOI: <https://doi.org/10.58794/jdt.v6i2.2118>

Keywords – *Community Empowerment, Functional Snack Bar, Turmeric, Training, Food Processing, Economic Empowerment, Micro Enterprises, Sustainable Development Goals.*

Kata Kunci – *Pemberdayaan Masyarakat, Snack Bar Fungsional, Turmeric, Pelatihan, Pengolahan Pangan, Pemberdayaan Ekonomi, Usaha Mikro, Sustainable Development Goals.*

Abstract – Suka Maju Village, Mestong Subdistrict, Muaro Jambi Regency has abundant turmeric potential; however, its utilization is still limited to traditional spices and herbal medicine, resulting in low added value of the commodity. This community service program aimed to improve community knowledge and skills through training on the production of turmeric-based functional snack bars as value-added food products. The program was conducted through nutrition education, product formulation training, hands-on snack bar production practice, as well as product packaging and marketing activities. Program evaluation was carried out using pre-test and post-test methods to measure participants' understanding improvement. The results showed an increase in the average participant score from 76.25 in the pre-test to 91.25 in the post-test, with an N-Gain value of 0.63 categorized as moderate. The improvement indicated that the training successfully enhanced participants' understanding of turmeric as a natural antioxidant source, snack bar processing techniques, and basic product packaging and marketing aspects. In addition to improving community capacity, the program also encouraged the establishment of a small business group as an initial step toward local food-based entrepreneurship development. This program is expected to support the economic value enhancement of turmeric and strengthen sustainable community empowerment.

Abstrak - Desa Suka Maju, Kecamatan Mestong, Kabupaten Muaro Jambi memiliki potensi kunyit yang melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas sebagai bumbu dapur dan obat tradisional sehingga nilai tambah komoditas belum optimal. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat melalui pelatihan pembuatan snack bar fungsional berbasis kunyit sebagai produk pangan bernilai tambah. Kegiatan dilaksanakan melalui penyuluhan gizi, pelatihan formulasi produk, praktik pembuatan snack bar, serta pengemasan dan pemasaran produk. Evaluasi kegiatan dilakukan menggunakan metode pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pemahaman peserta. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan nilai rata-rata peserta dari 76,25 pada pre-test menjadi 91,25 pada post-test dengan nilai N-Gain sebesar 0,63 yang termasuk kategori sedang. Peningkatan tersebut menunjukkan bahwa pelatihan mampu meningkatkan pemahaman peserta terkait manfaat kunyit sebagai sumber antioksidan alami, teknik pengolahan snack bar, serta aspek dasar pengemasan dan pemasaran produk. Selain meningkatkan kapasitas masyarakat, kegiatan ini juga mendorong terbentuknya kelompok usaha kecil sebagai langkah awal pengembangan kewirausahaan berbasis pangan lokal. Program ini diharapkan dapat mendukung peningkatan nilai ekonomi kunyit serta memperkuat pemberdayaan masyarakat secara berkelanjutan.

1. PENDAHULUAN

Desa Suka Maju, Kecamatan Mestong, Kabupaten Muaro Jambi, merupakan sebuah komunitas yang sebagian besar warganya bermata pencaharian di bidang pertanian dan perkebunan. Salah satu komoditas unggulan di desa ini adalah kunyit, yang tumbuh subur dan melimpah. Kunyit dikenal sebagai tanaman rempah yang memiliki beragam manfaat, baik sebagai pewarna alami maupun sumber antioksidan [1]. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), produksi kunyit nasional pada tahun 2024 mencapai 177,582 juta kg dan mengalami peningkatan dibandingkan tahun sebelumnya, menunjukkan tingginya potensi pengembangan komoditas kunyit di Indonesia [2]. Namun, pemanfaatan kunyit di Desa Suka Maju masih terbatas pada penggunaan tradisional sebagai bumbu dapur dan obat-obatan sederhana. Hal ini menunjukkan bahwa potensi nilai tambah kunyit sebagai bahan baku produk pangan fungsional belum dimanfaatkan secara optimal.

Dari sisi hulu, petani kunyit di desa ini umumnya menjual hasil panen dalam bentuk segar ke pasar tradisional dengan harga yang relatif rendah. Proses pascapanen seperti pengeringan, pengolahan serbuk, atau pembuatan produk olahan belum dilakukan secara luas [3]. Akibatnya, nilai jual kunyit di tingkat petani masih rendah dan tidak stabil. Di sisi hilir, masyarakat yang sebagian besar terdiri dari ibu rumah tangga dan pemuda memiliki minat untuk mengembangkan usaha makanan ringan yang bisa meningkatkan pendapatan keluarga. Namun, keterbatasan pengetahuan tentang teknik pengolahan pangan fungsional dan pemasaran produk menjadi kendala utama dalam pengembangan usaha tersebut [4].

Permasalahan utama yang dihadapi mitra meliputi beberapa aspek. Pertama, meskipun bahan baku kunyit tersedia melimpah, pemanfaatannya untuk produk olahan yang bernilai tambah masih sangat minim. Kedua, masyarakat belum memiliki keterampilan teknis dalam meracik dan memproduksi snack bar fungsional yang sehat, tahan lama, dan menarik secara visual. Ketiga, kurangnya pengetahuan mengenai manfaat gizi kunyit sebagai antioksidan alami menghambat inovasi produk yang berorientasi pada kesehatan. Keempat, aspek pengemasan, penetapan harga, dan pemasaran produk belum terstruktur dan kurang efektif, sehingga jangkauan pasar masih terbatas. Kelima, belum terbentuknya kelompok usaha terorganisasi yang mampu mengelola produksi dan pemasaran secara bersama [5].

Selain permasalahan teknis, kondisi sosial budaya di Desa Suka Maju cukup mendukung pengembangan usaha pangan olahan. Masyarakat memiliki tradisi gotong royong yang kuat dan terbuka terhadap inovasi yang dapat memberikan manfaat langsung. Hasil survei awal dan diskusi dengan perangkat desa serta kelompok ibu-ibu PKK menunjukkan adanya antusiasme yang tinggi untuk mengikuti pelatihan pembuatan produk pangan fungsional berbasis bahan lokal. Oleh karena itu, pengembangan snack bar berbasis kunyit sebagai produk unggulan dianggap tepat, karena produk ini praktis, mudah dikonsumsi, dan memiliki nilai gizi tinggi berkat kandungan antioksidan alami dari kunyit [6].

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan mengatasi berbagai permasalahan yang dihadapi melalui pendekatan pemberdayaan yang aplikatif dan berkelanjutan. Melalui pelatihan yang mengintegrasikan penyuluhan gizi, teknik formulasi produk, praktik pembuatan snack bar, serta pengemasan dan pemasaran, masyarakat diharapkan memperoleh keterampilan memadai untuk mengembangkan usaha pangan fungsional berbasis kunyit [7]. Kegiatan ini juga bertujuan membentuk kelompok usaha kecil yang solid sebagai wadah produksi dan pemasaran bersama, sehingga dapat meningkatkan ekonomi lokal dan membuka lapangan kerja baru. Selain dampak ekonomi, kegiatan ini juga diharapkan meningkatkan kualitas hidup masyarakat melalui konsumsi produk yang sehat dan alami.

Kegiatan ini sangat relevan dengan program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM), yang memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk belajar dan berkontribusi langsung di masyarakat. Melalui keterlibatan aktif mahasiswa dalam seluruh tahap kegiatan mulai dari identifikasi masalah, perencanaan, pelaksanaan pelatihan, hingga evaluasi, mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu yang diperoleh di bangku kuliah dan mengembangkan soft skill seperti komunikasi dan manajemen proyek. Keterlibatan ini mendukung pencapaian Indikator Kinerja Utama (IKU) perguruan tinggi, khususnya IKU 2 (mahasiswa mendapat pengalaman di luar kampus), IKU 3 (dosen aktif dalam pengabdian masyarakat), dan IKU 5 (hasil pengabdian memberi manfaat kepada masyarakat).



Gambar 1. Pembuatan Snack Bar

Fokus pengabdian adalah pada bidang ekonomi dan kewirausahaan berbasis sumber daya lokal, yang sangat sesuai untuk memberdayakan masyarakat Desa Suka Maju. Dengan mengembangkan produk pangan fungsional berbasis kunyit, kegiatan ini juga berkontribusi pada upaya pencapaian tujuan pembangunan berkelanjutan (SDGs), terutama pada aspek peningkatan kesejahteraan masyarakat dan pengentasan kemiskinan. Kegiatan ini membuka peluang bagi desa untuk membangun usaha mikro yang berorientasi pasar modern, memperluas kesempatan kerja, dan meningkatkan pendapatan masyarakat secara berkelanjutan.

Secara keseluruhan, pelatihan pembuatan snack bar fungsional berbasis kunyit di Desa Suka Maju merupakan solusi strategis yang mampu menjawab berbagai permasalahan ekonomi dan sosial mitra. Pendekatan komprehensif yang menggabungkan peningkatan kapasitas teknis, pembentukan kelompok usaha, serta penguatan pemasaran diharapkan dapat menciptakan ekosistem usaha pangan lokal yang berkelanjutan [8]. Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan memberikan dampak positif jangka pendek berupa peningkatan keterampilan dan pendapatan masyarakat, sekaligus membangun fondasi bagi kemajuan ekonomi desa secara mandiri dan berkelanjutan.

2. METODE PENGABDIAN

Pengabdian dilaksanakan pada tanggal di Desa Suka Maju Kecamatan Mestong Kabupaten Muaro Jambi Provinsi Jambi. Kegiatan Pelatihan dilaksanakan pada tanggal 30 September 2025 dengan jumlah peserta sebanyak 16 orang. Evaluasi dilakukan melalui pre-test dan post-test dan dilanjutkan dengan menghitung nilai N Gain. Metode pelaksanaan kegiatan dirancang secara partisipatif, aplikatif, dan berbasis hasil, dengan menyesuaikan karakteristik mitra. Proses kegiatan dilakukan dalam tiga tahapan sebagai berikut: [9]

1. Pre-test

Pre-test dilakukan untuk mengukur tingkat pengetahuan dan kemampuan awal mitra sebelum pelaksanaan kegiatan pelatihan. Data dikumpulkan menggunakan instrumen tes berupa soal pilihan ganda yang disusun sesuai dengan materi pelatihan, meliputi pengetahuan tentang manfaat kunyit sebagai pangan fungsional, teknik pembuatan snack bar, sanitasi pangan, serta pengemasan dan pemasaran produk. Pelaksanaan pre-test dilakukan sebelum pemberian materi dan praktik dimulai agar diperoleh gambaran awal mengenai pemahaman peserta terhadap topik kegiatan.

Pada pelaksanaannya, setiap peserta diberikan lembar soal untuk dikerjakan secara mandiri dalam waktu yang telah ditentukan. Jawaban peserta kemudian dinilai oleh tim PKM untuk memperoleh data

kemampuan awal mitra. Hasil pre-test digunakan sebagai dasar evaluasi efektivitas pelatihan dengan membandingkan hasil sebelum dan sesudah kegiatan, sekaligus menjadi acuan bagi tim pelaksana dalam menyesuaikan metode penyampaian materi sesuai dengan kebutuhan peserta.

<i>Pre-test</i>	Perlakuan	<i>Post-test</i>
O ₁	X	O ₂

Gambar 2. Desain Pelaksanaan

2. Sosialisasi

Pada tahap ini, tim PKM memberikan materi melalui metode ceramah, diskusi interaktif, dan praktik langsung untuk meningkatkan pemahaman serta keterampilan mitra dalam proses pembuatan snack bar berbasis kunyit. Kegiatan ceramah dilakukan untuk menyampaikan materi mengenai konsep pangan fungsional, manfaat kunyit sebagai sumber antioksidan alami, serta peluang pengembangan produk pangan bernilai tambah. Selain itu, peserta juga diberikan penjelasan mengenai bahan baku, formulasi produk, teknik pengolahan, sanitasi pangan, dan strategi pengemasan yang menarik serta sesuai dengan kebutuhan pasar. Melalui sesi diskusi, peserta diberikan kesempatan untuk menyampaikan pertanyaan, kendala, dan pengalaman terkait pengolahan pangan sehingga tercipta komunikasi dua arah yang lebih efektif.

Selain penyampaian materi, tim PKM juga memberikan alat pengolahan sederhana berupa oven untuk mendukung praktik pembuatan snack bar. Pada aspek pengolahan, peserta memperoleh pelatihan secara langsung mengenai tata cara memanfaatkan kunyit sebagai pewarna alami dan sumber antioksidan dalam pembuatan snack bar secara efektif dan efisien. Pelatihan meliputi proses pemilihan bahan baku, pengolahan kunyit, pencampuran bahan, pencetakan produk, hingga proses pengemasan. Dengan adanya praktik langsung tersebut, peserta diharapkan mampu memahami tahapan produksi secara menyeluruh dan memiliki keterampilan yang dapat diterapkan secara mandiri untuk mendukung pengembangan usaha pangan fungsional di Desa Suka Maju.

3. Post-test, Nilai Peserta dan Pengukuran N Gain

Setelah seluruh rangkaian pelatihan selesai dilaksanakan, peserta diberikan post-test dengan materi yang sesuai untuk mengetahui perubahan tingkat pemahaman dan keterampilan peserta setelah memperoleh materi dan praktik secara langsung.

Nilai yang diperoleh setiap peserta kemudian dihitung dengan menjumlahkan skor jawaban benar dan dikonversikan ke dalam bentuk persentase menggunakan rumus (1). Perhitungan ini dilakukan untuk mengetahui tingkat penguasaan materi pada masing-masing peserta. Parameter yang diamati meliputi peningkatan pengetahuan peserta mengenai pangan fungsional berbasis kunyit, pemahaman proses pembuatan snack bar, serta kemampuan peserta dalam memahami aspek pengemasan dan pemasaran produk.

Peningkatan kemampuan peserta dianalisis menggunakan nilai N-Gain dengan rumus (2). Nilai N-Gain digunakan untuk melihat efektivitas pelatihan berdasarkan selisih antara nilai pre-test dan post-test yang diperoleh peserta. Hasil N-Gain dapat menggambarkan keberhasilan kegiatan pelatihan dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra secara lebih terukur.

$$\text{Nilai Peserta} = \frac{\text{Skor jawaban benar}}{\text{Skor maksimal}} \times 100\% \quad (1)$$

$$N \text{ Gain} = \frac{N \text{ post} - N \text{ pre}}{N \text{ maks} - N \text{ pre}} \quad (2)$$

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pre-test dan Post-test

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan snack bar fungsional berbasis kunyit mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta secara nyata. Nilai rata-rata pre-test peserta sebesar 76,25 meningkat menjadi 91,25 pada post-test. Peningkatan sebesar 15 poin menunjukkan bahwa materi dan praktik yang diberikan selama pelatihan dapat dipahami dengan baik oleh peserta. Selain itu, nilai standar deviasi menurun dari 11,47 pada pre-test menjadi 8,85 pada post-test. Penurunan ini

menunjukkan bahwa tingkat pemahaman peserta setelah pelatihan menjadi lebih merata dan homogen [10]. Kondisi tersebut mengindikasikan bahwa pelatihan tidak hanya meningkatkan nilai rata-rata peserta, tetapi juga membantu peserta dengan kemampuan awal yang lebih rendah untuk mencapai pemahaman yang lebih baik.

Tabel 1. Nilai Pre-test

Mean	Median	Std. Dev	MIN	MAX
76,25	74,00	11,47	60,00	90,00

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Aisyahra dan Ratnaningsih yang melaporkan adanya peningkatan pengetahuan peserta pada pelatihan pengolahan pangan berbasis praktik langsung, dengan nilai rata-rata meningkat dari 10,38 menjadi 22,71 [11]. Temuan serupa juga dilaporkan oleh Malleswari et al. yang menunjukkan bahwa program pelatihan pengolahan pangan mampu meningkatkan pengetahuan ibu rumah tangga pedesaan dari 36,5% menjadi 87,7% setelah pelatihan [13]. Kesamaan hasil tersebut menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik langsung efektif dalam meningkatkan pemahaman masyarakat terhadap pengolahan pangan lokal dan pengembangan produk bernilai tambah.

Tabel 2. Nilai Post-test

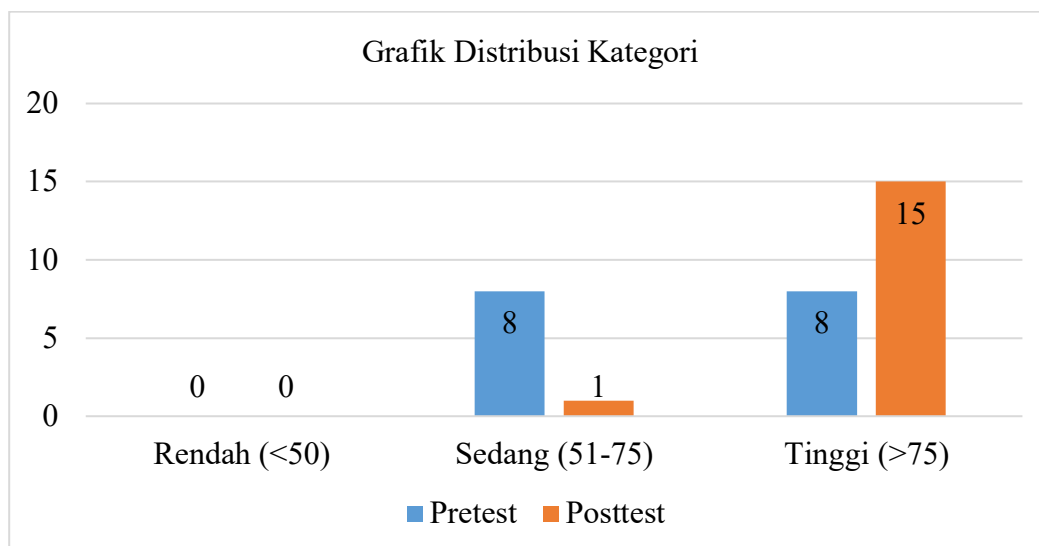
Mean	Median	Std. Dev	MIN	MAX
91,25	90,00	8,85	70,00	90,00

Nilai N-Gain yang diperoleh sebesar 0,63 dan termasuk dalam kategori sedang. Nilai tersebut menunjukkan bahwa pelatihan mampu mencapai sekitar dua pertiga dari potensi peningkatan maksimum peserta berdasarkan kemampuan awal yang dimiliki [12]. Pada kondisi nilai awal peserta yang sudah relatif tinggi, pencapaian N-Gain kategori sedang menunjukkan bahwa peningkatan pengetahuan yang terjadi tetap memiliki makna yang signifikan. Hasil ini sejalan dengan penelitian Aisyahra dan Ratnaningsih yang juga memperoleh nilai N-Gain sebesar 0,63 pada pelatihan pengolahan pangan berbasis praktik [11]. Dengan demikian, metode pelatihan yang diterapkan pada kegiatan ini terbukti efektif dalam meningkatkan kapasitas masyarakat.



Gambar 3. Produk Snack Bar yang dihasilkan

Distribusi kategori hasil pre-test dan post-test menunjukkan adanya pergeseran tingkat pemahaman peserta ke arah yang lebih baik. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta berada pada kategori sedang, sedangkan setelah pelatihan mayoritas peserta berada pada kategori tinggi dan tidak terdapat lagi peserta pada kategori rendah [14]. Pergeseran ini menunjukkan bahwa pelatihan mampu meningkatkan kualitas pemahaman peserta secara menyeluruh. Hasil tersebut berkaitan dengan pendekatan pelatihan yang mengintegrasikan penyuluhan gizi, praktik pembuatan snack bar, pengemasan produk, serta pemasaran sederhana sehingga peserta memperoleh pengalaman belajar yang lebih kontekstual dan aplikatif.



Gambar 4. Grafik Distribusi Kategori

Pendekatan pembelajaran berbasis praktik langsung diketahui lebih efektif dibandingkan metode ceramah konvensional karena peserta dapat memahami materi melalui pengalaman nyata. Noerper et al. melaporkan bahwa metode *active learning* mampu meningkatkan pengetahuan gizi dan keterampilan kuliner peserta secara signifikan, terutama pada aspek aplikasi praktik [15]. Linnell et al. juga menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik memberikan peningkatan pengetahuan yang lebih baik dibandingkan pembelajaran teoritis [16]. Oleh karena itu, kombinasi antara teori dan praktik dalam kegiatan ini menjadi salah satu faktor utama yang mendukung keberhasilan pelatihan.



Gambar 5. Kelompok Mitra Desa Suka Maju, Kecamatan Mestong, Muaro Jambi

Peningkatan hasil pelatihan juga dipengaruhi oleh kondisi awal masyarakat yang sebelumnya masih memiliki keterbatasan dalam pengolahan pangan fungsional berbasis kunyit. Sebelum kegiatan dilakukan, pemanfaatan kunyit masih terbatas sebagai bumbu dapur dan obat tradisional, sementara pengetahuan mengenai pengolahan produk bernilai tambah dan pemasaran produk masih rendah [17]. Setelah mengikuti pelatihan, peserta mulai memahami proses produksi snack bar, manfaat kunyit sebagai sumber antioksidan alami, serta pentingnya pengemasan dan pemasaran produk untuk meningkatkan nilai jual. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan yang diberikan telah sesuai dengan kebutuhan masyarakat dan mampu menjawab permasalahan mitra secara langsung.

Tabel 3. Nilai N-Gain

Test	Pre-test	Post-test
Jumlah	1220	1460
Rata-rata	76,25	91,25
N Gain	0,63	

2. Peningkatan Partisipasi Melalui Sosialisasi

Keberhasilan pelatihan tidak hanya dipengaruhi oleh metode pembelajaran, tetapi juga oleh dukungan sosial masyarakat dan tahapan sosialisasi yang dilakukan sebelum kegiatan. Tradisi gotong royong yang masih kuat di Desa Suka Maju mendorong keterlibatan aktif masyarakat dalam setiap tahapan kegiatan. Selain itu, keterlibatan kelompok PKK dan perangkat desa membantu meningkatkan partisipasi masyarakat selama pelaksanaan program [19]. Integrasi kegiatan dengan program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) juga memberikan kontribusi positif melalui keterlibatan mahasiswa dan dosen dalam proses pendampingan dan pelatihan [20].

Tahapan sosialisasi yang dilakukan sebelum pelatihan berperan penting dalam meningkatkan kesiapan dan motivasi peserta. Diskusi awal bersama masyarakat membantu peserta memahami tujuan kegiatan, manfaat pelatihan, serta peluang pengembangan usaha berbasis kunyit. Hasil ini sejalan dengan penelitian Ilmawati dan Rangkuti yang menyatakan bahwa sosialisasi awal dapat meningkatkan motivasi dan keterlibatan masyarakat dalam program pengolahan pangan berbasis herbal [18]. Januarty et al. juga melaporkan bahwa pendampingan dan pelatihan pengolahan pangan lokal mampu mendorong masyarakat mulai memproduksi dan menjual produk secara mandiri setelah kegiatan berlangsung [20].

Dari perspektif pemberdayaan masyarakat, peningkatan nilai pre-test, post-test, dan N-Gain menunjukkan adanya peningkatan kapasitas masyarakat dalam mengembangkan usaha pangan lokal. Pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama pelatihan menjadi modal awal dalam membangun usaha pangan fungsional berbasis kunyit. Selain meningkatkan keterampilan teknis, kegiatan ini juga membuka peluang pembentukan kelompok usaha kecil yang dapat mendukung produksi dan pemasaran produk secara berkelanjutan [21]. Dengan demikian, pelatihan tidak hanya memberikan dampak edukatif, tetapi juga berpotensi memberikan dampak ekonomi dan sosial bagi masyarakat Desa Suka Maju.



Gambar 5. Sosialisasi Pembuatan Snack Bar

Melalui kegiatan pelatihan ini, masyarakat juga mulai diarahkan pada pembentukan kelompok usaha sederhana sebagai wadah koordinasi produksi dan pemasaran produk snack bar berbasis kunyit. Kelompok tersebut diharapkan dapat menjadi sarana pengembangan kewirausahaan lokal berbasis komoditas unggulan desa. Selain itu, program dirancang tidak hanya berhenti pada tahap pelatihan, tetapi juga membuka peluang pendampingan lanjutan terkait pengemasan produk, pemasaran digital, dan pengelolaan usaha secara sederhana. Pendampingan berkelanjutan ini penting untuk menjaga keberlanjutan program dan meningkatkan kesiapan masyarakat dalam mengembangkan usaha pangan fungsional secara mandiri di masa mendatang.

Secara keseluruhan, kombinasi antara potensi komoditas lokal, metode pembelajaran berbasis praktik, dukungan sosial masyarakat, serta pendampingan dari perguruan tinggi terbukti mampu meningkatkan efektivitas program pelatihan [21]. Model pelatihan seperti ini dapat menjadi alternatif

pengembangan pemberdayaan masyarakat berbasis pangan lokal yang berkelanjutan, khususnya dalam meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian desa dan memperkuat ekonomi masyarakat lokal.



Gambar 6. Penyerahan Bantuan Alat Pengolahan Snack Bar

5. SIMPULAN

Program pelatihan pangan fungsional berbasis kunyit di Desa Suka Maju terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan nilai rata-rata peserta dari 76,25 pada pre-test menjadi 91,25 pada post-test dengan nilai N-Gain sebesar 0,63 yang termasuk dalam kategori sedang. Peningkatan tersebut menunjukkan adanya penguatan pemahaman peserta terkait manfaat gizi kunyit sebagai sumber antioksidan alami, formulasi produk, teknik pengolahan snack bar, serta aspek dasar pengemasan dan pemasaran produk.

Efektivitas pelatihan dipengaruhi oleh pendekatan pembelajaran yang terintegrasi, yaitu mengombinasikan penyuluhan gizi, instruksi teknis, dan praktik langsung pembuatan snack bar. Pendekatan tersebut memungkinkan peserta memperoleh pemahaman konseptual sekaligus keterampilan aplikatif melalui pengalaman belajar secara langsung. Selain meningkatkan pemahaman teoritis, pelatihan ini juga mampu menjawab kesenjangan pengetahuan masyarakat terkait pemanfaatan pascapanen kunyit yang sebelumnya masih terbatas pada penggunaan tradisional menjadi produk pangan bernilai tambah.

Peningkatan kemampuan masyarakat setelah pelatihan memberikan landasan yang kuat bagi pengembangan kewirausahaan berbasis komunitas. Pemanfaatan kunyit sebagai bahan baku lokal yang diolah menjadi produk pangan fungsional bernilai tambah tidak hanya berpotensi meningkatkan nilai ekonomi komoditas, tetapi juga mendukung penguatan ekonomi lokal secara mandiri dan berkelanjutan. Selain itu, keterampilan yang diperoleh peserta diharapkan dapat menjadi modal awal dalam membangun usaha pangan lokal dan memperluas peluang peningkatan pendapatan masyarakat Desa Suka Maju. Program ini juga memberikan dasar bagi pembentukan kelompok usaha masyarakat dan pengembangan kewirausahaan lokal berbasis kunyit yang berpotensi untuk dikembangkan melalui pendampingan lanjutan dan penguatan pemasaran produk secara berkelanjutan.

6. SARAN

Saran Praktis

Masyarakat Desa Suka Maju perlu memperoleh pendampingan lanjutan terkait pemasaran digital, pengelolaan usaha, dan manajemen keuangan untuk memperkuat keberlanjutan kelompok usaha yang telah terbentuk. Selain itu, diversifikasi produk berbasis bahan lokal perlu dikembangkan agar pilihan produk semakin beragam dan memiliki daya saing yang lebih baik di pasar lokal maupun nasional. Penerapan pemasaran berbasis e-commerce juga penting untuk memperluas jangkauan pemasaran produk secara lebih efektif.

Saran Penelitian Lanjutan

Penelitian selanjutnya disarankan untuk mengembangkan inovasi produk pangan fungsional berbasis kunyit dengan formulasi dan karakteristik yang lebih beragam. Selain itu, diperlukan kajian lebih lanjut

mengenai daya simpan, kandungan gizi, tingkat penerimaan konsumen, serta efektivitas strategi pemasaran produk guna mendukung pengembangan usaha pangan lokal yang berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Jambi atas pendanaan kegiatan ini melalui kontrak nomor: 695/UN21.11/PM.01.01/SPK/2025

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Z. Wang, W. Zhong, W. Zhao, Q. Zhou, Y. Wang, B. Zhang, and Z. Lin, "Turmeric: A Comprehensive Review of Its Botany, Traditional Uses, Phytochemistry, and Mechanisms as a Functional Food," *Nutrients*, 2026, doi: 10.3390/nu18081197.
- [2] Badan Pusat Statistik, *Produksi Tanaman Biofarmaka Menurut Provinsi dan Jenis Tanaman*, 2024. Jakarta, Indonesia: BPS Indonesia, 2025.
- [3] K. S. Rani, M. Aruna, K. Lakshmi, B. T. Priya, and K. Prakash, "A Comprehensive Review of the Antioxidative and Anti-Inflammatory Properties of Turmeric (*Curcuma longa* L.)," *Annals of Phytomedicine*, 2024, doi: 10.54085/ap.2024.13.2.10.
- [4] M. El-Saadony et al., "Impacts of Turmeric and Its Principal Bioactive Curcumin on Human Health: Pharmaceutical, Medicinal, and Food Applications: A Comprehensive Review," *Front. Nutr.*, 2023, doi: 10.3389/fnut.2022.1040259.
- [5] S. Agustina, N. Umami, A. Rahman, M. Pramudita, M. D. A. Aziz, and A. I. Priyatna, "Empowering Rural Housewives Through Creative Packaging Design: The Case of Beneng Taro Products in Juhut Village, Banten," *SPEKTA (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat: Teknologi dan Aplikasi)*, 2025, doi: 10.12928/spekta.v6i2.14467.
- [6] C. Ugo, M. Nnaemeka, E. C. Arene, I. K. Anyadike, S. O. Opara, P. N. Eze, R. C. Osuji, and Z. C. Ohiri, "Nutritional Composition, Bioavailability, Medicinal Functions and Uses of Turmeric: A Review," *Scholars Bulletin*, 2022, doi: 10.36348/sb.2022.v08i08.003.
- [7] D. Pujimulyani, I. A. Fitri, W. A. Yulianto, M. Akbar, A. Nuvriasari, and U. Aiman, "Counseling on Food Safety and Utilization of White Turmeric for Snack Bars at UMKM Amelia Bakery," *JATI EMAS (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat)*, 2023, doi: 10.36339/je.v7i2.731.
- [8] W. Januarty et al., "Education on Making Processed Snack Food Products from Local Ingredients to Increase Family Income," *Eastasouth Journal of Effective Community Service*, vol. 4, no. 2, 2025, doi: 10.58812/ejecs.v4i02.519.
- [9] T. Rizki and Surhaini, "Penerapan Efektivitas Modul Pembelajaran Berbasis Proyek pada Mata Kuliah Teknologi Pengolahan Buah dan Sayur," *JURAGAN: Jurnal Agroteknologi*, vol. 3, no. 1, pp. 24–29, 2025, doi: 10.58794/juragan.v3i1.1240.
- [10] M. Faisal-E-Alam, "Effect of Training Programs on Trainees' Learning," *Bangladesh Journal of Multidisciplinary Scientific Research*, vol. 9, no. 1, pp. 25–31, 2024, doi: 10.46281/bjmsr.v9i1.2198.
- [11] E. A. Aisyahra and N. Ratnaningsih, "Increasing Knowledge of Fish Processing Through Training on Making Fish-Based Culinary Products," *Home Econ. J.*, vol. 9, no. 2, 2025, doi: 10.21831/hej.v9i2.88971.
- [12] R. Ravichandran and P. Dixit, "Enhancing Competence in Vocational Education and Training: A Comprehensive Analysis of Pre and Post-Test Scores Using Scatterplot and Stacked Bar Chart Methodologies," *Journal of Vocational Education Studies*, vol. 8, no. 1, 2025, doi: 10.12928/joves.v8i1.9673.
- [13] T. Noerper, A. S. Lowery, G. A. Wright, and A. Burka, "Increasing Nutrition Knowledge and Culinary Skills in Interprofessional Healthcare Students: An Active Learning Pilot Study," *BMC Medical Education*, 2025, doi: 10.1186/s12909-025-07247-y.
- [14] Z. Pulungan, "The Effectiveness of MOOCs on Learning Outcomes in Energy Training: An Evaluation Based on the Kirkpatrick Model," *Monas: Jurnal Inovasi Aparatur*, vol. 7, no. 1, pp. 27–39, 2025, doi: 10.54849/monas.v7i1.267.
- [15] P. Bavishi, A. Birnhak, J. Gaughan, J. Mitchell-Williams, and S. Phadtare, "Active Learning: A Shift from Passive Learning to Student Engagement Improves Understanding and Contextualization of Nutrition and Community Health," *Education Sciences*, vol. 12, no. 7, p. 430, 2022, doi: 10.3390/educsci12070430.
- [16] D. P. Putri, A. R. N. Fithriah, Z. Agrisdian, P. Safitri, and N. F. Diba, "A Community-Based Nutrition Education Intervention with Functional Food Demonstration for Car Free Day Participants in Jombang Regency," *Journal of Indonesian Public Health Service*, 2025, doi: 10.60050/jiphs.v2i2.103.
- [17] E. M. Ilmawati and M. S. Rangkuti, "Edukasi dan Pemberdayaan Masyarakat dalam Pembuatan Jamu Instan Kunyit dan Temulawak sebagai Penambah Nafsu Makan," *Jumas*, vol. 4, no. 2, 2025, doi: 10.54209/jumas.v4i02.284.
- [18] F. Prasetyo, D. Pujimulyani, and B. Kanetro, "Pengaruh Penambahan Bubuk Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) dan Variasi Waktu Pemanggang terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Kesukaan Snack Bar," *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 2025, doi: 10.21107/agrointek.v19i3.22447.
- [19] Z. Zulian and B. Nurdin, "Partisipasi Masyarakat untuk Pembangunan Desa Wisata (Studi Sosial Kapital pada PKK di Desa Karang Anyar, Kecamatan Jati Agung, Kabupaten Lampung Selatan)," *Jurnal Sociologie*, vol. 2, no. 1, pp. 63–77, 2023.
- [20] S. Yumna and C. Musthofa, "Pemberdayaan Perempuan Desa Melalui Pelatihan Bakpao Ubi Kuning dalam Meningkatkan Kreativitas Olahan Pangan Lokal di Desa Sambirejo, Kecamatan Ngrambe, Kabupaten Ngawi," *Jurnal Pengabdian*

Masyarakat, 2025, doi: 10.62951/inovasisosial.v2i4.2221.

- [21] L. A. Bria, M. N. A. Fahik, I. Indriyati, H. L. Kaha, and M. Kleden, "Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Pembuatan Makanan Lokal Kripik Pisang bagi Pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah," *Mitra Mahajana*, vol. 6, no. 2, 2025, doi: 10.37478/mahajana.v6i2.6177.