

**Diversifikasi Pangan Lokal Masyarakat Desa Sitaratoit sebagai Program Kerja KKN
Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Tapanuli Selatan**

**Yusnita Wahyuni Silitonga¹, Msy.nurhalimah², Rezti Deawinda Parinduri³, Yani Sukriah
Siregar⁴, Muhammad Nizar Hanafiah Nasution⁵**

¹Program Studi Agroteknologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Tapanuli Selatan

²Program Studi Peternakan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Tapanuli Selatan

³Program Studi Teknologi Informasi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Tapanuli
Selatan

⁴Program Studi Pendidikan Ekonomi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah
Tapanuli Selatan

Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Graha Nusantara

Email: yusnita.wahyuni@um-tapsel.ac.id

ABSTRAK

Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan salah satu bentuk implementasi tridharma perguruan tinggi yang bertujuan untuk memberdayakan masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal. Desa Sitaratoit di Kabupaten Tapanuli Selatan memiliki potensi pangan lokal yang melimpah, khususnya buah salak, namun pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan dalam bentuk segar sehingga memiliki nilai ekonomi yang rendah dan rentan terhadap fluktuasi harga. Oleh karena itu, kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah komoditas lokal melalui diversifikasi pangan berbasis pengolahan salak menjadi produk dodol. Metode pelaksanaan meliputi tahap pembekalan, observasi lapangan, perumusan masalah, penyusunan program kerja, sosialisasi, pelatihan, serta monitoring dan evaluasi kegiatan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah salak menjadi dodol yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Selain itu, masyarakat mulai memahami pentingnya kualitas produk dan teknik pengemasan yang baik. Program ini juga membuka peluang pengembangan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) serta berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan masyarakat. Secara keseluruhan, kegiatan diversifikasi pangan lokal ini memberikan dampak positif dalam mendukung ketahanan pangan, peningkatan kesejahteraan, serta kemandirian ekonomi masyarakat desa berbasis sumber daya lokal.

Kata Kunci: KKN, Diversifikasi, Salak, Dodol, Sitaratoit

ABSTRACT

The Community Service Program (KKN) is one form of the implementation of the tridharma of higher education aimed at empowering communities through the utilization of local potential. Sitaratoit Village in South Tapanuli Regency has abundant local food resources, particularly snake fruit; however, its utilization remains limited to being sold in fresh form, resulting in low economic value and vulnerability to price fluctuations. Therefore, this program aims to increase the added value of local commodities through food diversification by processing snake fruit into dodol products. The implementation methods include preparatory training, field observation, problem identification, program planning, socialization, training, as well as monitoring and evaluation. The results indicate an improvement in community knowledge and skills in processing snake fruit into dodol with higher market value. In addition, the community has begun to understand the importance of product quality and proper packaging techniques. This program also creates opportunities for the development of micro, small, and medium enterprises (UMKM) and contributes to increasing community income. Overall, this local food diversification activity has a positive impact on supporting food security, improving welfare, and fostering the economic independence of rural communities based on local resources.

Keywords: KKN, Diversification, Snake Fruit, Dodol, Sitaratoit

1. PENDAHULUAN

Universitas Muhammadiyah Tapanuli Selatan selalu melaksanakan program Kuliah Kerja Nyata (KKN) pada bulan Oktober hingga Januari di daerah yang membutuhkan pendampingan dalam meningkatkan pengetahuan masyarakat. KKN sebagai bagian dari tridarma perguruan tinggi memiliki peran strategis dalam menjembatani kesenjangan antara pengetahuan akademik dan kebutuhan masyarakat. Melalui KKN, mahasiswa dapat berkontribusi secara langsung dalam memberdayakan masyarakat melalui pendekatan partisipatif dan berbasis potensi lokal. Keterlibatan mahasiswa diharapkan mampu mendorong inovasi serta perubahan perilaku masyarakat dalam mengelola sumber daya pangan (Hadijaya et al., 2025; Silitonga, Lubis, et al., 2025)

Kabupaten Tapanuli Selatan terdiri dari beberapa desa yang memiliki banyak potensi dari segi pertanian atau pangan lokal. Pemanfaatan potensi pangan lokal tersebut masih belum optimal, yang disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan, keterampilan, serta minimnya akses terhadap teknologi pengolahan dan pemasaran. Desa Sitaratoit merupakan salah satu wilayah pedesaan di Kabupaten Tapanuli Selatan yang memiliki potensi besar dalam pengembangan pangan lokal. Berbagai komoditas pertanian dan hasil alam yang tersedia di desa ini dapat diolah menjadi produk pangan yang beragam dan bernilai tambah seperti tanaman salak (Silitonga et al., 2019)

Diversifikasi buah salak menjadi produk baru di Desa sitaratoit merupakan strategi penting dalam mendukung ketahanan pangan, dengan mendorong pemanfaatan berbagai sumber pangan yang tersedia di lingkungan sekitar. Menurut (Stephanie et al., 2024) Diversifikasi tidak hanya mencakup variasi konsumsi, tetapi juga inovasi dalam pengolahan dan penyajian pangan. Dengan demikian, masyarakat tidak hanya memperoleh manfaat dari sisi ketersediaan pangan,

tetapi juga peningkatan kualitas gizi dan nilai ekonomi produk pangan.

Selain aspek ketahanan pangan, diversifikasi pangan lokal juga memiliki dampak terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat. Pengolahan bahan pangan lokal menjadi produk bernilai tambah dapat membuka peluang usaha baru dan meningkatkan pendapatan rumah tangga. Dengan demikian, diversifikasi pangan tidak hanya berfungsi sebagai strategi pemenuhan kebutuhan pangan, tetapi juga sebagai sarana pemberdayaan ekonomi masyarakat desa (S et al., 2025; Maryanti et al., 2025)

Diversifikasi buah salak sebagai salah satu program kerja mahasiswa KKN di Desa Sitaratoit merupakan salah satu upaya Universitas Muhammadiyah Tapanuli Selatan dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan usaha produktif masyarakat yang membuka peluang dalam membuka lapangan kerja baru

2. METODE PELAKSANAAN

1. Pembekalan dari universitas dan pemerintahan Kabupaten Tapanuli Selatan
Tujuan pembekalan adalah memberikan motivasi dan pemahaman kepada mahasiswa tentang peran mereka saat melaksanakan program KKN.
2. Tinjau lokasi dan melihat kondisi permasalahan masyarakat di lokasi KKN
Pada tahap ini kegiatan yang dilakukan adalah melihat kondisi lokasi untuk menyesuaikan program kerja yang akan dilaksanakan.
3. Perumusan masalah dan perumusan solusi
Setelah dilakukan observasi langsung dan diskusi dengan aparat desa, maka tim KKN melakukan perumusan masalah dengan aparat desa tentang permasalahan yang

dialami masyarakat dan program kerja yang sesuai dengan kondisi masyarakat.

4. Menyusun Rencana Pelaksanaan Kegiatan

Pada tahap ini dilakukan penyusunan *timeline* kegiatan serta membuat list bahan dan alat yang dibutuhkan selama kegiatan.

5. Pelaksanaan kegiatan sosialisasi diversifikasi pangan lokal

Sosialisai bertujuan untuk memberikan informasi tentang potensi pangan lokal dan bagaimana cara meningkatkan nilai ekonomis pangan lokal tersebut.

6. Monitoring dan Evaluasi

Setelah dilakukan kegiatan sosialisasi, langkah berikutnya adalah melaksanakan monitoring dan evaluasi pelaksanaan kegiatan yang telah dilakukan. Monitoring dilakukan dengan teknik wawancara kepada masyarakat untuk melihat kebermanfaatan dari kegiatan sosialisasi.

7. Tindak lanjut kegiatan

Pada tahap ini dosen pendamping KKN melaksanakan refleksi terkait hasil monitoring dan evaluasi kegiatan. Jika ada program kerja yang kurang baik akan menjadi bahan untuk perbaikan kedepan dan pada tahap ini akan dibicarakan pada aparat desa kira-kira bagaimana pelaksanaan KKN selanjutnya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Tinjau Lokasi Tempat Pelaksanaan KKN

Desa Sitaratoit yang berada di Kabupaten Tapanuli Selatan merupakan salah satu wilayah pedesaan dengan karakteristik agraris yang cukup kuat. Secara geografis, desa ini memiliki kondisi topografi berupa perbukitan dan dataran bergelombang dengan tingkat kesuburan

tanah yang relatif tinggi, sehingga sangat mendukung kegiatan pertanian.

Hasil diskusi dengan kepala desa Sitaratoit diketahui bahwa masyarakat Desa Sitaratoit menghadapi berbagai permasalahan yang cukup kompleks, terutama dalam aspek ekonomi, pertanian, infrastruktur, dan pengelolaan sumber daya lokal. Salah satu permasalahan utama adalah rendahnya produktivitas pertanian. Meskipun memiliki lahan yang subur, sebagian besar petani masih menggunakan metode tradisional dengan keterbatasan akses terhadap teknologi modern, pupuk berkualitas, serta bibit unggul. Hal ini berdampak pada hasil produksi yang belum optimal dan kurang mampu bersaing di pasar.



Gambar 1. Diskusi dengan Kepala Desa

Permasalahan lain yang cukup penting adalah rendahnya tingkat pendidikan dan keterampilan masyarakat. Sebagian besar penduduk hanya menempuh pendidikan hingga tingkat dasar atau menengah, sehingga pemahaman terhadap inovasi, teknologi pertanian, dan manajemen usaha masih terbatas. Hal ini juga berdampak pada minimnya pengembangan usaha berbasis pangan lokal yang seharusnya dapat meningkatkan nilai ekonomi produk desa.

Masalah utama yang menjadi pembahasan mahasiswa KKN yang perlu dicari solusinya adalah minimnya olahan pangan lokal. Hasil observasi secara langsung diketahui di Desa Sitaratoit

terdapat pangan lokal yang berpotensi untuk dikembangkan yaitu buah salak. Buah salak menjadi komoditas utama di daerah tersebut akan tetapi buah tersebut masih dijual dalam bentuk segar. Pada saat musim tiba jumlah buah salak akan melimpah yang menyebabkan penurunan harga. Hal tersebut menyebabkan banyak masyarakat yang tidak memanen salaknya hingga menjadi busuk. Solusi dari masalah ini adalah dengan diversifikasi buah salak menjadi produk baru yang lebih tahan lama.

Tanaman salak yang dibudidayakan di Desa Sitaratoit adalah varietas salak Sidimpuan yang memiliki 3 jenis warna yaitu warna putih, merah, dan semburat merah (Mahyudi et al., 2020). Hasil penelitian (Silitonga, Siregar, et al., 2025) menunjukkan bahwa salak sidimpuan mengandung kadar vitamin C yang tinggi sehingga cocok dikembangkan menjadi produk olahan pangan.

3.2 Pendampingan Pengolahan Salak menjadi Dodol

Universitas Muhammadiyah Tapanuli Selatan telah melaksanakan kegiatan KKN pada bulan Oktober 2024 hingga Januari 2026. Tema KKN yang diusung adalah “Wujudkan masyarakat sehat, cerdas dan produktif”. Salah satu program kerja yang dilaksanakan mahasiswa yang sesuai dengan tema tersebut adalah diversifikasi pangan lokal desa setempat dengan tujuan pangan lokal lebih bernilai ekonomis dan juga salah satu upaya dalam menciptakan usaha produktif masyarakat desa Sitaratoit.

Pangan lokal yang banyak ditemukan di Desa Sitaratoit adalah

tanaman salak. Salak merupakan jenis buah yang mengandung glukosa dan memiliki rasa yang beragam seperti asam, manis, sepat. Salah satu olahan yang cocok dengan bahan baku salak adalah dodol. Dodol adalah produk makanan tradisional yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi, terutama jika dipasarkan dengan baik. Oleh karena itu, transformasi salak menjadi dodol salak dapat meningkatkan nilai ekonomis dari produk tersebut (Artariah, 2024).

Produksi dodol salak dapat menjadi peluang bisnis lokal yang menguntungkan, menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat setempat dan membantu pertumbuhan ekonomi daerah. Pengolahan salak menjadi dodol membantu mengurangi pemborosan buah salak yang mungkin tidak terjual karena kondisi fisik atau kelebihan pasokan. Program pendampingan diversifikasi pangan lokal melalui pengolahan salak menjadi dodol yang dilaksanakan oleh mahasiswa KKN di Desa Sitaratoit merupakan salah satu bentuk strategis dalam meningkatkan nilai tambah komoditas lokal.

Pelaksanaan program ini diawali dengan identifikasi potensi dan permasalahan yang dihadapi masyarakat. Hasil observasi menunjukkan bahwa masyarakat masih memiliki keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah produk pangan menjadi produk bernilai tambah. Oleh karena itu, mahasiswa KKN melakukan kegiatan sosialisasi dan pelatihan mengenai teknik pengolahan salak menjadi dodol, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga teknik pengemasan yang menarik dan higienis (Gambar 2).



Gambar 2. Pengolahan salak menjadi dodol

Hasil dari kegiatan pendampingan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam mengolah salak menjadi produk dodol. Masyarakat tidak hanya mampu memproduksi dodol secara mandiri, tetapi juga mulai memahami pentingnya aspek kualitas produk, seperti rasa, tekstur, kebersihan, dan daya tahan.

Dari aspek ekonomi, pengolahan salak menjadi dodol memberikan peluang peningkatan pendapatan bagi masyarakat. Produk dodol memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan salak segar, terutama jika dikemas dengan baik dan dipasarkan secara lebih luas. Program ini juga membuka peluang pengembangan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) berbasis pangan lokal di Desa Sitaratoit.

Secara keseluruhan, program pendampingan diversifikasi pangan melalui pengolahan salak menjadi dodol di Desa Sitaratoit memberikan dampak positif bagi masyarakat, baik dari aspek pengetahuan, keterampilan, maupun ekonomi. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan pemanfaatan potensi pangan lokal, tetapi juga menjadi langkah awal dalam mendorong kemandirian ekonomi masyarakat desa berbasis sumber daya lokal. Dengan pengembangan yang berkelanjutan, program ini diharapkan dapat menjadi model pemberdayaan masyarakat yang efektif dan berkontribusi terhadap pembangunan desa.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Program kerja mahasiswa KKN Universitas Muhammadiyah Tapanuli Selatan diversifikasi pangan lokal melalui pengolahan buah salak menjadi dodol merupakan strategi yang efektif dalam meningkatkan pemanfaatan potensi sumber daya lokal. Kegiatan ini berhasil menjawab permasalahan utama masyarakat, yaitu rendahnya nilai tambah komoditas salak yang sebelumnya hanya dijual dalam bentuk segar dan rentan mengalami penurunan harga saat panen melimpah. Melalui sosialisasi dan pendampingan, terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah salak menjadi produk bernilai ekonomis, sekaligus meningkatkan kesadaran akan pentingnya kualitas produk dan pengemasan. Selain memberikan dampak positif terhadap aspek ekonomi melalui peluang peningkatan pendapatan dan pengembangan UMKM, program ini juga berkontribusi dalam mendukung ketahanan pangan dan kemandirian ekonomi masyarakat desa. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya berfungsi sebagai bentuk pengabdian, tetapi juga sebagai model pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal yang berkelanjutan.

4.2 Saran

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Sitaratoit, disarankan agar program diversifikasi pangan lokal melalui pengolahan salak menjadi dodol dapat dilanjutkan secara berkelanjutan dengan pendampingan yang lebih intensif, khususnya dalam aspek peningkatan kualitas produk, standarisasi produksi, dan inovasi varian olahan. Pemerintah desa dan instansi terkait diharapkan dapat memberikan dukungan berupa pelatihan lanjutan, bantuan peralatan, serta fasilitasi akses permodalan untuk mendorong berkembangnya usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) berbasis pangan lokal.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) dan Pemerintah Kabupaten Tapanuli Selatan yang telah mendukung kegiatan KKN di Desa Sitaratoit.

DAFTAR PUSTAKA

- Artariah. (2024). Pengolahan Salak Menjadi Dodol Salak Dan Nilai Tambah Untuk Kesejahteraan Masyarakat. *Didikan Dan Sosial Humaniora*, 2(1), 12–18.
- Hadijaya, Y., Wahyudin, Wulandari, V., Kholizah, S., Amanda, V., & Efendi, A. N. (2025). Pemberdayaan Masyarakat dengan Pengembangan Kearifan Lokal melalui Kerukunan Antar Umat Beragama. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 4(4), 282–294.
- Mahyudi, R., Johan, V. S., & Hamzah, F. (2020). *Pemanfaatan Buah Salak Padangsidempuan dan Buah Nanas Dalam Pembuatan Fruit Leather*. 19(2), 18–26.
- Maryanti, S., Wiliyani, S., Dayani, R., Rahayu, N., Septiani, E., Sukmana, F. H., Dewi, S. M., Manajemen, P. S., Mataram, U., Studi, P., Bisnis, A., Nahdlatul, U., Mataram, W., Agroekoteknologi, P. S., Pertanian, F., Mataram, U., Prabe, D., Mekar, D. B., Kolang-kaling, W., & Produk, I. (2025). Pemberdayaan Masyarakat melalui Pemanfaatan Sumber Pangan Lokal sebagai Produk Inovatif Bernilai Tambah di Desa Batu Mekar. *Jurnal Pepadu*, 6(3), 372–380.
- S, N. Q., Syamsuddin, A. S., & Indayani, B. (2025). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani “ Bukit Makmur ” melalui Diversifikasi Produk Olahan Sayuran untuk Meningkatkan Ketahanan Ekonomi Keluarga di Kabupaten Majene. *Jurnal Engabdian Masyarakat Nusantara*, 5(4), 82–97.
- Silitonga, Y. W., Lubis, R. A., Nurmi, A., Batubara, M. S., & Hasibuan, B. (2025). Pendampingan Mahasiswa KKN di Desa Bargottopong dengan Program Kerja Upaya Pencegahan Stunting. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambei Manoktok Hitei*, 5(1), 41–48.
- Silitonga, Y. W., Lubis, R. H., & Harahap, Q. H. (2019). Utilization of Salak Sidimpuan (*Salacca sumatrana* Becc) as A Nata De Salacca Substrate in Sitaratoit Village South Tapanuli Sumatera Utara. *Journal of Sainstech Transfer*, 1(2), 175–180. <https://doi.org/10.32734/jst.v1i2.818>
- Silitonga, Y. W., Siregar, I. F., Nasirsah, Ginting, N., & Nasution, M. N. (2025). Morphological Characterization and Nutritional Evaluation of Sidimpuan Salak (*Salacca sumatrana* Becc) Based on Flesh Color. *Jurnal Penelitian Pendidikan IPA*, 11(8), 941–948. <https://doi.org/10.29303/jppipa.v11i8.12496>
- Stephanie, H., Darko, O., Ismaiel, L., Fanesi, B., Pacetti, D., & Lucci, P. (2024). Current Trends in Food Processing By-Products as Sources of High Value-Added Compounds in Food Fortification. *Foods*, 13(2658), 1–36.