

Original Research Paper

Pemberdayaan UMKM Rengginang Kangkung di Kelurahan Panjisari

Hasyim¹, Rohani², I Dewa Made Alit Karyawan³, I Dewa Gede Jaya Negara⁴, I Wayan Yasa⁵, Humairo Saidah⁶, Dewandha Mas Agastya⁷, I Wayan Suteja⁸, Fera Fitri Salsabila⁹, IAO Suwati Sideman¹⁰, Ratna Yuniarti¹¹

¹ Jurusan Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

DOI : <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v9i2.14984>

Sitasi: Hasyim., Rohani., Karyawan, I. D. M. A., Jaya Negara, I.D.G., Yasa, I.W ., Saidah, H., Agastya, D. M., Suteja, I. W., Salsabila, F.F., Sideman, IAO. S dan Yuniarti, R. (2026). Pemberdayaan UMKM Rengginang Kangkung di Kelurahan Panjisari. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, ()

Article history

Received: 19 April 2026

Revised: 15 Mei 2026

Accepted: 30 Mei 2026

*Corresponding Author: Hasyim.
Jurusan Teknik Sipil, Fakultas
Teknik, Universitas Mataram,
Mataram, Indonesia;
Email:
hasyim_husien@unram.ac.id

Abstrak: Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam perekonomian Indonesia, terutama dalam menyerap tenaga kerja dan menggerakkan ekonomi lokal. Salah satu bentuk inovasi UMKM di sektor pangan adalah pengembangan *rengginang kangkung*, yaitu camilan tradisional berbahan dasar beras ketan yang dipadukan dengan sayur kangkung. Artikel ini membahas secara komprehensif UMKM rengginang kangkung mulai dari latar belakang, proses produksi, analisis usaha, strategi pemasaran, hingga peluang dan tantangan pengembangannya. Artikel ini membahas secara komprehensif UMKM rengginang kangkung dengan mengkaji latar belakang pengembangan usaha, proses produksi yang masih bersifat tradisional, serta analisis usaha yang mencakup aspek biaya produksi dan potensi keuntungan. Selain itu, penelitian ini juga menguraikan strategi pemasaran yang dapat diterapkan oleh pelaku UMKM, baik melalui pemasaran konvensional maupun pemanfaatan media digital. Di samping peluang usaha yang cukup besar, pengembangan UMKM rengginang kangkung juga menghadapi berbagai tantangan, seperti keterbatasan modal, ketergantungan pada kondisi cuaca dalam proses pengeringan, serta persaingan dengan produk sejenis. Oleh karena itu, diperlukan pengelolaan usaha dan inovasi yang berkelanjutan agar UMKM rengginang kangkung dapat berkembang secara optimal dan berkontribusi terhadap perekonomian Masyarakat.

Kata kunci: Rengginang kangkung, UMKM, Inovasi.

Pendahuluan

Pembangunan desa merupakan bagian integral dari pembangunan nasional yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara menyeluruh. Salah satu pendekatan pembangunan yang saat ini dikembangkan oleh pemerintah adalah Program Desa Sehat, yang berfokus pada penciptaan lingkungan masyarakat yang sehat, mandiri, dan berdaya saing. Program ini tidak hanya menitikberatkan pada aspek kesehatan

fisik dan lingkungan, tetapi juga mencakup aspek sosial dan ekonomi sebagai faktor pendukung utama terwujudnya kualitas hidup masyarakat yang lebih baik.

Dalam konteks pembangunan ekonomi desa, Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis karena mampu menyerap tenaga kerja lokal, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta mendorong kemandirian ekonomi desa. Keberadaan UMKM juga berkontribusi secara tidak langsung terhadap terwujudnya Desa Sehat,

khususnya melalui peningkatan kesejahteraan masyarakat yang berdampak pada kondisi kesehatan, serta penyediaan produk yang aman, higienis, dan bernilai gizi, terutama pada sektor pangan.

Di Kelurahan Panjisari, UMKM berkembang dalam berbagai sektor, terutama usaha pangan dan usaha rumahan yang memanfaatkan potensi sumber daya lokal. Namun demikian, pemberdayaan UMKM di wilayah ini masih menghadapi sejumlah permasalahan. Beberapa permasalahan utama yang dihadapi antara lain keterbatasan modal usaha, rendahnya kapasitas manajerial pelaku UMKM, serta minimnya pemanfaatan teknologi informasi dan pemasaran digital. Kondisi tersebut menyebabkan UMKM belum mampu berkembang secara optimal dan belum sepenuhnya mendukung tujuan Program Desa Sehat.

Isu lain yang turut memperkuat permasalahan tersebut adalah masih terbatasnya pemahaman pelaku UMKM terhadap standar produksi yang higienis, pengemasan produk yang layak, serta strategi pemasaran yang efektif. Selain itu, kurangnya pendampingan dan pelatihan yang berkelanjutan membuat pelaku UMKM kesulitan dalam meningkatkan kualitas produk dan daya saing usaha.

Beberapa penelitian dan kegiatan pengabdian masyarakat sebelumnya menunjukkan bahwa pemberdayaan UMKM melalui pelatihan manajemen usaha, peningkatan kapasitas produksi, serta pemanfaatan teknologi digital dapat meningkatkan kinerja UMKM dan kesejahteraan masyarakat. Hasil pengabdian lainnya juga menunjukkan bahwa penguatan UMKM berbasis potensi lokal berkontribusi positif terhadap pembangunan desa dan mendukung program kesehatan masyarakat secara tidak langsung melalui peningkatan pendapatan dan kualitas hidup.

Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan upaya pemberdayaan UMKM di Kelurahan Panjisari yang terencana dan berkelanjutan melalui pelatihan, pendampingan, serta dukungan dari pemerintah dan berbagai pihak terkait. Pemberdayaan UMKM yang optimal diharapkan dapat mendukung keberhasilan Program Desa Sehat, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, serta mendorong terciptanya pembangunan desa yang berkelanjutan.

Metode

Kegiatan pemberdayaan UMKM di Kelurahan Panjisari dilaksanakan dengan tujuan meningkatkan keterampilan dan kapasitas pelaku UMKM dalam mendukung program Desa Sehat. Metode pelaksanaan difokuskan pada kegiatan praktik langsung yang menekankan penerapan proses produksi yang higienis, pengolahan produk yang aman, serta teknik pengemasan yang menarik dan ramah lingkungan. Materi kegiatan disesuaikan dengan kebutuhan pelaku UMKM, khususnya UMKM pangan, agar hasil yang diperoleh dapat langsung diterapkan dalam kegiatan usaha sehari-hari.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui tahapan persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Tahap persiapan meliputi identifikasi kebutuhan pelaku UMKM serta koordinasi dengan pihak kelurahan. Tahap pelaksanaan dilakukan dengan menunjukkan dan mempraktikkan secara langsung tahapan pengolahan dan pengemasan produk, disertai diskusi aktif dengan pelaku UMKM. Selanjutnya, evaluasi dan pendampingan dilakukan untuk menilai perubahan pengetahuan dan keterampilan pelaku UMKM serta memastikan keberlanjutan penerapan hasil kegiatan dalam mendukung keberhasilan program Desa Sehat di Kelurahan Panjisari.



Gambar 1. Demo Produk Rengginang Kankung



Gambar 2. Proses Pengolahan Rengginang Kankung

Hasil dan Pembahasan

Hasil pelaksanaan kegiatan pemberdayaan UMKM di Kelurahan Panjisari menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dan keterampilan pelaku UMKM dalam mendukung program Desa Sehat. Berdasarkan hasil observasi dan evaluasi setelah kegiatan, sebagian besar pelaku UMKM mulai memahami pentingnya penerapan prinsip kebersihan dan kesehatan dalam proses produksi. Hal ini tercermin dari perubahan perilaku pelaku UMKM dalam menjaga kebersihan lingkungan kerja, penggunaan alat produksi yang lebih tertib, serta perhatian yang lebih besar terhadap sanitasi selama proses produksi berlangsung.

Pada aspek proses produksi, pelaku UMKM menunjukkan kemampuan yang lebih baik dalam menerapkan tahapan pengolahan produk secara higienis. Bahan baku dipilih dengan lebih cermat, proses pengolahan dilakukan sesuai dengan tahapan yang dianjurkan, serta penggunaan peralatan produksi yang bersih dan aman. Penerapan praktik produksi yang lebih baik ini menjadi salah satu indikator keberhasilan kegiatan pemberdayaan, karena berdampak langsung pada peningkatan kualitas dan keamanan produk pangan yang dihasilkan oleh UMKM di Kelurahan Panjisari.

Pengolahan kangkung menjadi produk rengginang menghasilkan inovasi pangan berbasis bahan lokal dengan karakteristik yang relatif baik dari segi bentuk, rasa, aroma, dan tekstur. Proses pengolahan yang meliputi tahap pembersihan kangkung, pengukusan, pencampuran dengan bahan dasar (beras ketan), pencetakan, pengeringan, dan penggorengan menunjukkan bahwa kangkung dapat diintegrasikan secara optimal ke dalam produk pangan tradisional tanpa menghilangkan ciri khas rengginang itu sendiri.

Rengginang kangkung yang dihasilkan memiliki warna hijau kecokelatan setelah digoreng, tekstur renyah, serta aroma khas yang berasal dari kombinasi ketan dan kangkung. Dari segi cita rasa, penambahan kangkung memberikan sensasi gurih alami dan sedikit rasa segar yang membedakan produk ini dari rengginang konvensional. Selain itu, produk menunjukkan daya kembang yang cukup baik saat digoreng, menandakan proses pengeringan dan perbandingan bahan telah dilakukan secara tepat.

Dari aspek nilai gizi, pemanfaatan kangkung berpotensi meningkatkan kandungan serat, vitamin, dan mineral pada rengginang, sehingga produk tidak hanya berfungsi sebagai makanan ringan, tetapi juga memiliki nilai tambah sebagai pangan fungsional berbasis sayuran.

Pengolahan kangkung menjadi rengginang merupakan bentuk diversifikasi pangan yang relevan dengan upaya pemanfaatan bahan pangan lokal dan peningkatan nilai tambah produk pertanian. Kangkung yang selama ini lebih umum dikonsumsi sebagai sayuran segar atau olahan sederhana, melalui proses pengolahan ini mengalami transformasi fungsi menjadi bahan pendukung dalam produk pangan olahan tradisional. Hal ini menunjukkan bahwa kangkung memiliki fleksibilitas tinggi untuk dikembangkan menjadi produk inovatif.

Secara teknologis, proses pengolahan kangkung menjadi rengginang memerlukan perlakuan pendahuluan berupa pengukusan untuk menurunkan kadar air dan melunakkan jaringan tanaman. Tahap ini penting untuk mencegah tekstur yang terlalu lembek serta memastikan kangkung dapat tercampur homogen dengan beras ketan. Pengeringan yang optimal berperan besar dalam menentukan kualitas akhir rengginang, khususnya dalam menghasilkan daya kembang dan kerenyahan saat digoreng.

Dari sudut pandang gizi, penambahan kangkung berpotensi memperkaya kandungan nutrisi rengginang yang umumnya didominasi oleh karbohidrat. Kandungan serat dan mikronutrien dalam kangkung dapat membantu meningkatkan kualitas gizi produk, sehingga selaras dengan konsep pengembangan pangan sehat dan berkelanjutan. Selain itu, penggunaan kangkung sebagai bahan tambahan juga dapat menjadi strategi untuk meningkatkan konsumsi sayuran secara tidak langsung, terutama pada kelompok masyarakat yang kurang menyukai sayuran segar. Secara sosial dan ekonomi, inovasi rengginang kangkung berpotensi dikembangkan sebagai produk usaha mikro berbasis rumah tangga. Bahan baku yang mudah diperoleh, biaya produksi yang relatif rendah, serta proses pengolahan yang sederhana menjadikan produk ini layak dikembangkan sebagai peluang usaha lokal. Dengan pengemasan dan pemasaran yang tepat, rengginang kangkung dapat menjadi produk khas yang memiliki daya saing di pasar pangan tradisional maupun modern.

Hasil kegiatan juga terlihat pada aspek pengemasan produk. Pelaku UMKM mulai menyadari pentingnya kemasan yang tidak hanya berfungsi sebagai pelindung produk, tetapi juga sebagai media informasi dan promosi. Setelah kegiatan berlangsung, produk UMKM dikemas dengan lebih rapi dan menarik, serta dilengkapi dengan identitas produk dan informasi dasar yang diperlukan. Perbaikan pada aspek pengemasan ini menjadi indikator keberhasilan dalam meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk UMKM di pasaran.

Dari sisi pemasaran, pelaku UMKM menunjukkan peningkatan kesadaran terhadap pentingnya promosi produk secara lebih luas. Beberapa pelaku UMKM mulai memanfaatkan media sosial dan saluran pemasaran daring untuk memperkenalkan produknya kepada konsumen. Meskipun masih dalam skala terbatas, upaya ini menunjukkan adanya perubahan pola pemasaran dari yang sebelumnya hanya mengandalkan penjualan langsung menjadi lebih terbuka terhadap pemanfaatan teknologi digital. Hal ini menjadi indikator keberhasilan dalam penguatan kapasitas manajerial dan pemasaran UMKM.

Penyebutan “rengginang kangkung” karena di desa Panjisari, Kecamatan Praya, Kabupaten Lombok Tengah didasarkan pada beberapa pertimbangan geografis, sosial, dan kultural yang saling berkaitan. Pertama, Panjisari merupakan wilayah yang memiliki potensi sumber daya pertanian yang cukup baik, khususnya dalam budidaya sayuran seperti kangkung. Ketersediaan kangkung yang melimpah di wilayah ini menjadi faktor utama pemilihan bahan baku dalam pengolahan rengginang, sehingga produk tersebut merepresentasikan pemanfaatan hasil pertanian lokal. Proses pengolahan rengginang kangkung dilakukan oleh masyarakat atau kelompok kegiatan di wilayah Panjisari dengan memanfaatkan pengetahuan lokal dan keterampilan rumah tangga yang berkembang di lingkungan setempat. Hal ini menjadikan produk rengginang kangkung tidak hanya sebagai hasil olahan pangan, tetapi juga sebagai representasi aktivitas ekonomi kreatif masyarakat Panjisari. Oleh karena itu, penyebutan nama daerah berfungsi sebagai penanda asal-usul produk sekaligus identitas lokal.

Meskipun hasil yang diperoleh cukup positif, kegiatan pemberdayaan UMKM masih menghadapi beberapa kendala. Keterbatasan modal

usaha dan sarana produksi menjadi hambatan utama bagi pelaku UMKM dalam menerapkan inovasi secara optimal. Selain itu, masih diperlukan pendampingan lanjutan agar praktik usaha yang telah diperoleh dapat diterapkan secara konsisten dan berkelanjutan. Kendala tersebut menunjukkan bahwa pemberdayaan UMKM perlu dilakukan secara berkesinambungan dan didukung oleh peran aktif pemerintah kelurahan serta pihak terkait lainnya.

Secara keseluruhan, hasil dan pembahasan menunjukkan bahwa pemberdayaan UMKM di Kelurahan Panjisari memberikan kontribusi nyata dalam mendukung program Desa Sehat. Indikator keberhasilan kegiatan ini dapat dilihat dari meningkatnya pemahaman pelaku UMKM, perbaikan praktik produksi dan pengemasan, serta mulai berkembangnya strategi pemasaran yang lebih adaptif. Dengan sinergi dan pendampingan yang berkelanjutan, pemberdayaan UMKM diharapkan mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekaligus mendukung keberlanjutan program Desa Sehat di Kelurahan Panjisari.

Kesimpulan

Pemberdayaan UMKM di Kelurahan Panjisari terbukti berperan penting dalam mendukung program Desa Sehat melalui peningkatan kapasitas pelaku usaha, khususnya dalam penerapan proses produksi yang higienis, pengemasan produk yang lebih baik, serta kesadaran terhadap pentingnya pemasaran yang adaptif. Metode praktik langsung yang diterapkan mampu meningkatkan pemahaman dan keterampilan pelaku UMKM, sehingga berdampak pada perbaikan kualitas produk dan lingkungan usaha. Meskipun masih terdapat kendala seperti keterbatasan modal dan perlunya pendampingan lanjutan, secara keseluruhan kegiatan pemberdayaan UMKM memberikan kontribusi positif terhadap penguatan ekonomi lokal dan peningkatan kesejahteraan masyarakat.

Saran

Berdasarkan hasil dan pembahasan pengolahan kangkung menjadi rengginang di Kelurahan Panjisari, Kecamatan Praya, Kabupaten Lombok Tengah, disarankan agar inovasi produk pangan berbasis bahan lokal ini dapat terus

dikembangkan secara berkelanjutan. Pengembangan selanjutnya dapat diarahkan pada peningkatan kualitas produk, baik dari segi rasa, tekstur, maupun daya simpan melalui penerapan teknologi pengolahan dan pengemasan yang lebih baik. Selain itu, perlu dilakukan pengujian lebih lanjut terkait kandungan gizi dan uji daya terima konsumen guna memperkuat nilai tambah produk sebagai pangan olahan bernilai ekonomis. Dukungan dari pemerintah dan pihak terkait juga diharapkan dapat mendorong pengembangan rengginang kangkung sebagai produk unggulan desa yang mampu meningkatkan perekonomian masyarakat lokal.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan pengolahan kangkung menjadi rengginang di Kelurahan Panjisari, Kecamatan Praya, Kabupaten Lombok Tengah. Ucapan terima kasih disampaikan kepada Kelurahan dan masyarakat Panjisari atas dukungan, kerja sama, serta partisipasi aktif selama kegiatan berlangsung. Terima kasih juga disampaikan kepada pihak terkait yang telah memberikan arahan, bimbingan, serta motivasi sehingga kegiatan dan penulisan laporan ini dapat terselesaikan dengan baik. Semoga hasil kegiatan ini dapat memberikan manfaat dan menjadi referensi bagi pengembangan produk pangan lokal di masa mendatang.

Daftar Pustaka

- Astawan, M. (2019). *Pangan fungsional untuk kesehatan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Badan Ketahanan Pangan. (2020). *Diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal*. Jakarta: Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Departemen Pertanian. (2018). *Pengolahan hasil pertanian dan pengembangan produk pangan lokal*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian.
- Hariyadi, P. (2017). *Teknologi pangan: Prinsip dasar dan aplikasinya*. Bogor: IPB Press.
- Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal, dan Transmigrasi. (2021).

- Pengembangan produk unggulan desa*. Jakarta: Kemendes PDTT.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliarti, N. (2016). *Pangan sehat dan fungsional*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Pedoman penyelenggaraan desa dan kelurahan sehat*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia. (2020). *Strategi pengembangan UMKM dalam mendukung perekonomian nasional*. Jakarta: Kemenkop UKM RI.
- Putra, R. E., & Nugroho, S. (2017). *Pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis UMKM*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Suharto, E. (2014). *Membangun masyarakat memberdayakan rakyat: Kajian strategis pembangunan kesejahteraan sosial dan pekerjaan sosial*. Bandung: Refika Aditama.
- Tambunan, T. (2019). *UMKM di Indonesia: Perkembangan, kendala, dan tantangan*. Jakarta: LP3ES.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.
- World Health Organization. (2017). *Healthy villages and communities: A framework for action*. Geneva: World Health Organization.