

Inovasi Manisan Nipah sebagai Produk Unggulan Desa Kuala Trang dalam Mendukung Peningkatan Ekonomi Masyarakat Pesisir

Nipah Candy Innovation as a Superior Product of Kuala Trang Village to Support Economic Improvement of Coastal Communities

**M. Ali Darmawan¹, Sri Wahyuni^{1*}, Asri Mursawal¹, Hayatun Nufus¹, Nafisah Eka Puteri²
M. Riswan³, Ronal Kurniawan⁴, Nur Ikhlas Syuhada⁵**

¹Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar, Meulaboh, Indonesia

²Fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar, Meulaboh, Indonesia

³Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh, Indonesia

⁴Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau, Pekanbaru, Indonesia

⁵Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Riau, Pekanbaru, Indonesia

*sri.wahyuni@utu.ac.id

Diterima: 25 Februari 2026; Disetujui: 15 Maret 2026

Abstrak

Buah nipah (*Nypa fruticans*) merupakan salah satu sumber daya pesisir yang memiliki potensi besar sebagai bahan pangan lokal bernilai tambah. Namun, pemanfaatan buah nipah oleh masyarakat pesisir masih terbatas dan umumnya hanya dikonsumsi dalam bentuk segar. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat Desa Kuala Trang dalam mengolah buah nipah menjadi manisan sebagai produk pangan lokal bernilai tambah serta mendorong terbentuknya produk unggulan desa. Metode yang digunakan meliputi identifikasi potensi dan masalah, sosialisasi program, pelatihan pengolahan manisan nipah, pendampingan produksi dan pengemasan, serta monitoring dan evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah buah nipah, serta kemampuan menghasilkan produk manisan nipah dengan tekstur, cita rasa, dan tampilan yang layak sebagai produk pangan olahan. Selain itu, kegiatan ini menumbuhkan kesadaran masyarakat terhadap peluang usaha berbasis nipah dan pentingnya pemanfaatan sumber daya pesisir secara berkelanjutan. Kegiatan pengabdian ini berkontribusi pada diversifikasi pangan lokal, penguatan ekonomi rumah tangga, serta pemberdayaan masyarakat pesisir berbasis potensi lokal.

Kata Kunci: Sampah Plastik, Bersih Pantai, Ekowisata Berkelanjutan, Pengabdian Masyarakat.

Abstract

*Nipah fruit (*Nypa fruticans*) is one of the coastal resources with great potential to be developed as a value-added local food product. However, its utilization by coastal communities is still limited and generally restricted to fresh consumption. This community service activity aimed to improve the capacity of the people of Kuala Trang Village in processing nipah fruit into candied nipah as a value-added local food product and to encourage the development of a village flagship product. The methods applied included identification of potentials and problems, program socialization, training on candied nipah processing, assistance in production and packaging, as well as monitoring and evaluation. The results showed an increase in community knowledge and skills in processing nipah fruit, as well as the ability to produce candied nipah with acceptable texture, taste, and appearance as a processed food product. In addition, this activity increased community awareness of nipah-based business opportunities and the importance of sustainable utilization of coastal resources. This program contributes to local food diversification, strengthening household economies, and community empowerment based on local potential.*

Keywords: Plastic Waste, Beach Clean-Up, Sustainable Ecotourism, Community Service

1. PENDAHULUAN

Wilayah pesisir Indonesia memiliki kekayaan sumber daya hayati yang sangat beragam dan berpotensi besar untuk dikembangkan sebagai basis penguatan ekonomi masyarakat. Salah satu sumber daya pesisir yang memiliki peluang besar untuk dimanfaatkan sebagai bahan pangan lokal adalah buah nipah (*Nypa fruticans*), yaitu tanaman palma yang tumbuh alami di kawasan mangrove dan muara sungai. Beberapa penelitian melaporkan bahwa buah nipah mengandung karbohidrat, serat pangan, serta senyawa bioaktif yang berpotensi dikembangkan sebagai bahan pangan alternatif dan produk olahan bernilai tambah (Agustina *et al.*, 2024; Wahyuni *et al.*, 2025). Pemanfaatan nipah sebagai bahan baku produk olahan juga dinilai sejalan dengan prinsip pengelolaan ekosistem mangrove berkelanjutan, karena mendorong masyarakat untuk menjaga keberadaan dan kelestarian habitatnya (Sarwono & Nursiana, 2025).

Meskipun memiliki potensi yang besar, pemanfaatan buah nipah di tingkat masyarakat pesisir masih tergolong rendah. Buah nipah umumnya hanya dikonsumsi dalam bentuk segar atau sebagai campuran minuman tradisional, sehingga nilai ekonominya relatif kecil (Sembiring & Trivana, 2024). Kondisi serupa ditemukan di Desa Kuala Trang, Kabupaten Nagan Raya, yang memiliki kawasan mangrove cukup luas dan ketersediaan buah nipah melimpah, namun belum dimanfaatkan secara optimal sebagai bahan baku produk olahan. Masyarakat desa belum memiliki pengetahuan dan keterampilan yang memadai mengenai teknik pengolahan nipah, standar higienitas produksi, serta pengemasan produk yang layak jual (Fakhrah *et al.*, 2024). Akibatnya, potensi nipah sebagai sumber penghasilan alternatif belum berkembang.

Pengembangan inovasi pangan lokal merupakan salah satu strategi penting dalam mendukung ketahanan pangan sekaligus meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Diversifikasi produk berbasis bahan baku lokal terbukti mampu meningkatkan nilai tambah komoditas, memperpanjang daya simpan, serta membuka peluang usaha baru berbasis rumah tangga (Rachman *et al.*, 2025). Salah satu bentuk

inovasi yang relatif sederhana dan mudah diaplikasikan adalah pengolahan buah nipah menjadi manisan. Produk manisan memiliki keunggulan berupa rasa yang lebih diterima konsumen, proses produksi yang sederhana, serta potensi daya simpan yang lebih lama dibandingkan buah segar (Rahma *et al.*, 2025).

Keberhasilan pengembangan produk olahan tidak hanya ditentukan oleh aspek teknologi, tetapi juga oleh kapasitas sumber daya manusia. Kegiatan pelatihan dan pendampingan berperan penting dalam memastikan terjadinya alih pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan yang higienis, hingga teknik pengemasan dan pemasaran. Pendekatan pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal menjadi relevan karena menempatkan masyarakat sebagai subjek utama pembangunan dan mendorong kemandirian ekonomi (Setyawan *et al.*, 2025).

Hingga saat ini, publikasi dan implementasi program pengabdian kepada masyarakat yang secara spesifik memfokuskan pada inovasi pengolahan buah nipah menjadi manisan di wilayah pesisir Aceh masih terbatas. Sebagian besar kegiatan pemberdayaan masih berfokus pada komoditas pangan yang umum, seperti singkong, kelapa, atau hasil perikanan. Oleh karena itu, diperlukan suatu kegiatan pengabdian yang terstruktur untuk menjembatani potensi sumber daya nipah dengan kebutuhan peningkatan kapasitas masyarakat.

Berdasarkan permasalahan tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat Desa Kuala Trang dalam mengolah buah nipah menjadi manisan sebagai produk pangan lokal bernilai tambah, meningkatkan daya simpan dan daya jual buah nipah, serta mendorong terbentuknya produk unggulan desa yang berpotensi dikembangkan sebagai usaha berbasis masyarakat. Melalui kegiatan ini diharapkan dapat tercipta diversifikasi pangan lokal, peningkatan pendapatan rumah tangga, serta penguatan kesadaran masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya pesisir secara berkelanjutan.

2. METODE PENERAPAN

Waktu dan Lokasi Pengabdian

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Desa Kuala Trang, Kecamatan Kuala Pesisir, Kabupaten Nagan Raya, Provinsi Aceh. Pelaksanaan kegiatan berlangsung selama bulan Desember 2025. Lokasi ini dipilih karena memiliki potensi sumber daya buah nipah yang melimpah, namun belum dimanfaatkan secara optimal sebagai bahan baku produk olahan bernilai tambah.

Sasaran Kegiatan

Sasaran kegiatan adalah kelompok wanita dan masyarakat pesisir Desa Kuala Trang, khususnya ibu rumah tangga dan pemuda desa yang berminat mengembangkan usaha berbasis pangan lokal. Kelompok sasaran dipilih berdasarkan hasil observasi dan rekomendasi pemerintah desa.

Pendekatan dan Desain Kegiatan

Kegiatan pengabdian menggunakan pendekatan partisipatif berbasis pemberdayaan masyarakat (Nuryana *et al.*, 2025), di mana masyarakat dilibatkan secara aktif pada setiap tahapan kegiatan, mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi. Desain kegiatan mengacu pada model *local resource-based empowerment*, yaitu pemanfaatan sumber daya lokal sebagai basis pengembangan produk unggulan desa (Widodo *et al.*, 2025).

Tahapan Pelaksanaan

Identifikasi Potensi dan Masalah

Tahap awal dilakukan melalui survei lapangan, observasi langsung, wawancara, dan diskusi kelompok terarah (FGD) bersama pemerintah desa dan masyarakat. Kegiatan ini bertujuan mengidentifikasi potensi buah nipah, kondisi pemanfaatannya, serta permasalahan yang dihadapi masyarakat dalam pengolahan dan pemasaran produk.

Perencanaan dan Sosialisasi Program

Berdasarkan hasil identifikasi, tim menyusun rencana kegiatan yang kemudian disosialisasikan kepada masyarakat. Sosialisasi bertujuan memperkenalkan tujuan program, manfaat kegiatan, serta peran masing-masing pihak dalam pelaksanaan pengabdian.

Pelatihan Pengolahan Manisan Nipah

Pelatihan difokuskan pada teknik pengolahan buah nipah menjadi manisan, meliputi:

1. pemilihan buah nipah yang layak olah,
2. proses perendaman untuk mengurangi getah dan rasa sepat,
3. perebusan dalam larutan gula dengan penambahan bahan alami pemberi aroma,
4. pendinginan dan pengemasan produk.

Pelatihan dilakukan melalui metode demonstrasi dan praktik langsung bersama peserta (Sutrisno *et al.*, 2021).

Pendampingan Produksi dan Pengemasan

Setelah pelatihan, dilakukan pendampingan untuk memastikan masyarakat mampu memproduksi manisan nipah secara mandiri dan konsisten. Pendampingan juga mencakup teknik pengemasan sederhana, pemilihan wadah, serta pemberian label produk.

Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dilakukan secara berkala selama kegiatan berlangsung untuk menilai keterlaksanaan program dan keterlibatan peserta. Evaluasi dilakukan melalui observasi, diskusi, serta perbandingan kondisi sebelum dan sesudah kegiatan, terutama pada aspek pengetahuan, keterampilan, dan kemampuan masyarakat dalam mengolah buah nipah.

Teknik Pengumpulan dan Analisis Data

Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dokumentasi kegiatan, dan catatan lapangan. Data dianalisis secara deskriptif kualitatif untuk menggambarkan proses pelaksanaan, hasil kegiatan, serta dampak awal terhadap masyarakat.

3. HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN

Kondisi Awal dan Kesiapan Masyarakat dalam Pemanfaatan Buah Nipah

Masyarakat Desa Kuala Trang hidup di lingkungan pesisir yang dikelilingi oleh kawasan mangrove dengan ketersediaan buah nipah yang relatif melimpah sepanjang tahun. Keberadaan sumber daya ini seharusnya menjadi peluang ekonomi bagi masyarakat. Namun, berdasarkan hasil observasi awal, buah

nipah belum dimanfaatkan secara optimal sebagai bahan pangan olahan. Sebagian besar masyarakat hanya mengonsumsi buah nipah dalam bentuk segar atau membiarkannya tidak dimanfaatkan (Agustina *et al.*, 2024). Kondisi ini menunjukkan bahwa potensi sumber daya lokal belum terintegrasi dengan aktivitas ekonomi masyarakat. Dengan demikian, diperlukan intervensi yang mampu menghubungkan potensi tersebut dengan kebutuhan peningkatan kesejahteraan.

Rendahnya pemanfaatan buah nipah tidak terlepas dari keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat. Masyarakat belum memahami karakteristik buah nipah, teknik pengolahan yang tepat, serta potensi nilai tambah yang dapat dihasilkan (Widayati *et al.*, 2026). Selain itu, belum adanya contoh produk olahan berbasis nipah yang berkembang di desa menyebabkan masyarakat belum memiliki gambaran mengenai peluang usaha dari komoditas ini. Keterbatasan akses terhadap informasi dan pendampingan juga menjadi faktor penghambat (Hariyanto *et al.*, 2025). Situasi ini menegaskan bahwa persoalan utama bukan terletak pada ketersediaan bahan baku, melainkan pada kapasitas sumber daya manusia.

Kesiapan masyarakat untuk terlibat dalam kegiatan pengabdian tergolong cukup baik. Hal

ini terlihat dari antusiasme masyarakat dalam mengikuti sosialisasi dan diskusi awal yang dilakukan oleh tim pengabdian. Masyarakat menunjukkan ketertarikan terhadap gagasan pengolahan nipah menjadi produk olahan. Beberapa peserta bahkan menyampaikan keinginan untuk mencoba memproduksi secara mandiri di rumah. Respon positif ini menjadi modal penting bagi keberhasilan program. Partisipasi aktif masyarakat merupakan indikator awal bahwa kegiatan memiliki relevansi dengan kebutuhan mereka (Jatnika *et al.*, 2024).

Kondisi awal tersebut menjadi dasar perancangan kegiatan pelatihan dan pendampingan. Program diarahkan untuk menjawab kesenjangan antara potensi sumber daya dan kapasitas masyarakat. Fokus utama diberikan pada peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan kepercayaan diri masyarakat dalam mengolah buah nipah (Aliansyah *et al.*, 2024). Dengan pendekatan ini, diharapkan masyarakat tidak hanya mampu menghasilkan produk, tetapi juga memahami nilai strategis komoditas nipah bagi penguatan ekonomi desa. Oleh karena itu, tahap awal ini memegang peran penting dalam menentukan keberhasilan tahapan berikutnya.



Gambar 1. Kegiatan diskusi dengan pihak desa dan kelompok pemuda

Implementasi Pelatihan dan Kualitas Produk Manisan Nipah

Pelatihan pengolahan buah nipah menjadi manisan dilaksanakan melalui metode demonstrasi dan praktik langsung (Hartati *et al.*, 2025). Tim pengabdian terlebih dahulu menjelaskan tahapan pengolahan secara teoritis. Selanjutnya, peserta diajak untuk mempraktikkan setiap tahapan secara bersama-sama. Pendekatan ini dipilih agar peserta dapat memahami proses secara utuh. Selain itu, metode praktik langsung dinilai lebih efektif

dalam meningkatkan keterampilan dibandingkan penyampaian materi secara lisan semata (Qomaruddin & Haq, 2023).

Tahapan pengolahan yang diajarkan meliputi pemilihan buah nipah yang layak olah, proses perendaman untuk mengurangi getah dan rasa sepat, perebusan dalam larutan gula, serta pendinginan dan pengemasan (Hartati *et al.*, 2025). Peserta juga diberikan pemahaman mengenai pentingnya kebersihan selama proses produksi. Penggunaan peralatan yang bersih dan air yang layak menjadi perhatian utama.

Hal ini bertujuan untuk menghasilkan produk yang aman dikonsumsi. Dengan demikian, aspek mutu dan keamanan pangan mulai diperkenalkan kepada masyarakat (Noordianty *et al.*, 2024).

Hasil dari kegiatan pelatihan menunjukkan bahwa masyarakat mampu menghasilkan manisan nipah dengan karakteristik yang baik. Produk yang dihasilkan memiliki tekstur kenyal, rasa manis segar, serta tampilan yang lebih menarik dibandingkan buah segar. Warna produk relatif jernih dan seragam. Beberapa peserta menyampaikan bahwa hasil manisan memiliki cita rasa yang dapat diterima oleh berbagai kalangan. Temuan ini menunjukkan



bahwa teknologi sederhana yang diterapkan dapat menghasilkan produk yang layak dikembangkan. Kualitas produk yang dihasilkan menjadi indikator keberhasilan pelatihan. Masyarakat tidak hanya memahami proses, tetapi juga mampu menghasilkan produk sesuai standar yang diajarkan (Laia *et al.*, 2024). Hal ini penting sebagai dasar pengembangan usaha ke depan. Dengan adanya produk yang berkualitas, peluang pemasaran menjadi lebih besar. Oleh karena itu, pelatihan ini menjadi langkah awal dalam membangun produk unggulan berbasis buah nipah di Desa Kuala Trang



Gambar 2. Kegiatan pelatihan dan produk manisan nipah

Peningkatan Kapasitas Masyarakat dan Dampak Awal Ekonomi

Setelah mengikuti pelatihan, terjadi peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai potensi buah nipah sebagai komoditas bernilai ekonomi. Masyarakat mulai memahami bahwa buah nipah tidak hanya dapat dikonsumsi secara segar, tetapi juga dapat diolah menjadi produk bernilai tambah. Pemahaman ini mengubah cara pandang masyarakat terhadap nipah. Komoditas yang sebelumnya dianggap kurang bernilai mulai dipandang sebagai peluang usaha (Aliansyah *et al.*, 2024). Perubahan persepsi ini merupakan salah satu indikator keberhasilan kegiatan.

Peningkatan kapasitas juga terlihat pada aspek keterampilan. Masyarakat mampu melakukan proses pengolahan secara mandiri dengan mengikuti tahapan yang telah diajarkan. Selain itu, masyarakat mulai memahami pentingnya pengemasan sebagai bagian dari nilai jual produk. Beberapa peserta mencoba menggunakan wadah yang lebih menarik dan tertutup rapat (Rosyadi *et al.*, 2023). Langkah ini menunjukkan adanya kesadaran terhadap aspek kualitas produk. Keterampilan ini

menjadi modal penting dalam pengembangan usaha skala rumah tangga.

Dari sisi ekonomi, manisan nipah mulai dipandang sebagai peluang usaha baru. Masyarakat menyadari bahwa bahan baku tersedia melimpah dan biaya produksi relatif rendah. Kondisi ini memungkinkan pengembangan usaha dengan modal kecil. Produk manisan nipah juga berpotensi dipasarkan sebagai oleh-oleh khas desa (Sembiring & Trivana, 2024).. Dengan demikian, terdapat peluang peningkatan pendapatan rumah tangga secara bertahap.

Meskipun dampak ekonomi belum dapat diukur secara kuantitatif dalam jangka pendek, indikasi awal menunjukkan arah yang positif. Masyarakat mulai berdiskusi mengenai kemungkinan produksi lanjutan dan pemasaran. Beberapa peserta menyampaikan minat untuk membentuk kelompok kecil pengolah manisan nipah. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian telah memicu inisiatif masyarakat. Dengan pendampingan berkelanjutan, peluang berkembangnya UMKM berbasis nipah menjadi semakin besar.

Implikasi terhadap Pemberdayaan Masyarakat dan Keberlanjutan

Pendekatan partisipatif yang diterapkan dalam kegiatan ini memberikan ruang bagi masyarakat untuk terlibat aktif (Astuti *et al.*, 2025). Masyarakat tidak hanya menjadi penerima manfaat, tetapi juga pelaku utama dalam proses pengolahan. Keterlibatan ini menumbuhkan rasa memiliki terhadap program. Rasa memiliki menjadi faktor penting dalam menjaga keberlanjutan kegiatan. Dengan demikian, program tidak berhenti setelah kegiatan selesai.

Kegiatan ini juga memperkuat konsep pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal. Masyarakat diajak untuk mengenali, memanfaatkan, dan mengelola sumber daya yang ada di sekitar mereka (Najamudin & Al Fajar, 2024). Pendekatan ini mendorong kemandirian dan mengurangi ketergantungan terhadap bantuan eksternal (Susanti *et al.*, 2025). Selain itu, masyarakat memperoleh pengalaman langsung dalam mengembangkan produk. Pengalaman ini menjadi bekal penting untuk pengembangan usaha ke depan.

Pemanfaatan buah nipah sebagai bahan baku pangan juga memiliki implikasi terhadap keberlanjutan lingkungan (Imamah *et al.*, 2024). Masyarakat mulai memahami bahwa keberadaan mangrove memiliki nilai ekonomi. Kesadaran ini berpotensi mendorong masyarakat untuk menjaga ekosistem mangrove (Lamusu *et al.*, 2026). Dengan demikian, kegiatan pengabdian tidak hanya berdampak pada aspek ekonomi, tetapi juga pada aspek ekologis.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa inovasi pengolahan buah nipah menjadi manisan dapat menjadi strategi yang efektif dalam pemberdayaan masyarakat pesisir (Palupi *et al.*, 2025). Program ini mampu meningkatkan kapasitas masyarakat, membuka peluang usaha, serta menumbuhkan kesadaran akan pentingnya pengelolaan sumber daya secara berkelanjutan. Dengan pendampingan lanjutan, inovasi ini berpotensi berkembang menjadi program unggulan desa (Genadi *et al.*, 2025). Hal ini sejalan dengan tujuan pengabdian untuk mendorong kemandirian dan kesejahteraan masyarakat.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui inovasi pengolahan buah nipah menjadi manisan di Desa Kuala Trang terbukti mampu meningkatkan kapasitas masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya lokal yang sebelumnya belum dioptimalkan. Masyarakat memperoleh pengetahuan dan keterampilan mengenai tahapan pengolahan buah nipah, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga pengemasan produk. Peningkatan kapasitas ini menjadi modal awal bagi masyarakat untuk mengembangkan produk pangan lokal bernilai tambah secara mandiri.

Produk manisan nipah yang dihasilkan menunjukkan karakteristik yang layak sebagai produk pangan olahan, baik dari segi tekstur, cita rasa, maupun tampilan. Keberhasilan masyarakat dalam menghasilkan produk tersebut menunjukkan bahwa teknologi sederhana dapat diaplikasikan secara efektif dalam konteks pedesaan. Dengan demikian, manisan nipah berpotensi dikembangkan sebagai salah satu produk unggulan desa yang dapat mendukung diversifikasi pangan lokal.

Kegiatan ini juga memberikan dampak awal terhadap aspek ekonomi masyarakat, ditandai dengan meningkatnya kesadaran akan peluang usaha berbasis buah nipah. Masyarakat mulai memandang nipah sebagai komoditas bernilai ekonomi, bukan sekadar tanaman liar di kawasan mangrove. Perubahan cara pandang ini menjadi langkah penting dalam mendorong tumbuhnya usaha skala rumah tangga dan UMKM berbasis potensi lokal.

Selain berdampak pada aspek ekonomi, kegiatan pengabdian turut memperkuat kesadaran masyarakat terhadap pentingnya menjaga keberlanjutan ekosistem mangrove. Pemanfaatan buah nipah sebagai bahan baku pangan mendorong masyarakat untuk lebih menghargai keberadaan mangrove sebagai sumber daya yang bernilai. Dengan demikian, inovasi pengolahan buah nipah menjadi manisan tidak hanya berkontribusi pada pemberdayaan ekonomi, tetapi juga mendukung keberlanjutan lingkungan dan penguatan kemandirian masyarakat pesisir.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R., Dinaroe, D., Yasar, M., Anwar, K., Fitri, A., Sarni, S., & Maisarah, M. (2024). Inovasi pengolahan buah nipah (*Nypa fruticans*) sebagai strategi diversifikasi pangan lokal untuk ketahanan pangan masyarakat pesisir. *Jurnal Pengabdian Pembangunan Pertanian dan Lingkungan (JP3L)*, 2(1): 1-9.
- Aliansyah, F., Maulana, R., Syamila, C.Z., Armawi, A., Aulia, N., Wati, A., ... & Kesha, C.N. (2024). Inovasi pengolahan dan pemasaran buah nipah untuk pemberdayaan ekonomi masyarakat Desa Kilangan Aceh Singkil. *Teknodimas: Teknologi Pengabdian Masyarakat*, 2(1): 105-111.
- Astuti, Y.D., Delima, F.P., & Chrisdina, C. (2025). Komunikasi partisipatif dalam pemberdayaan masyarakat oleh PT. Saka Energi Muriah Limited melalui program urban farming di Kelurahan Tambakredjo. *Jurnal Sosial Teknologi*, 5(1): 41-55.
- Fakhrah, F., Unaida, R., Fitriani, H., Pane, N.H., & Kinanti, W. (2024). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan buah nipah (*Nypa fruticans*) menjadi produk bernilai ekonomi di Desa Paloh Gadeng. *Jurnal Pengabdian Sosial*, 1(12): 2294-2299.
- Genadi, Y.D., Supryadi, D.I., Maryanti, S., Risprawati, D., & Sutanto, H. (2025). Pengembangan kapasitas pemuda desa melalui pelatihan dasar kewirausahaan berbasis potensi lokal di Desa Kopang, Lombok Tengah. *Jurnal Abdi Anjani*, 3(2): 347-359.
- Hariyanto, H., Firayanti, Y., & Marhamah, M. (2025). Strategi peningkatan kompetensi sumber daya manusia dalam usaha UMKM Amplang di Pondok Pesantren Mambaul Khairot. *ECONOMETRICS: Journal of Sustainable Economics and Management*, 1(3): 151-160.
- Hartati, R., Rahma, E.A., & Syahputri, V.N. (2025). Pengembangan branding dan pemasaran manisan nipah sebagai produk olahan khas daerah. *Teknodimas: Teknologi Pengabdian Masyarakat*, 3(2): 118-127.
- Imamah, T.A., Kurniawan, A., Kamiliyah, N., Asyura, R.R., & Hidayatillah, Y. (2024). Analisis pemanfaatan ekowisata hutan mangrove sebagai sumber belajar pada siswa sekolah dasar. *Jurnal Multidisiplin Ilmu Akademik*, 1(6): 363-374.
- Jatnika, D.C., Humaedi, S., & Firsanty, F.P. (2024). Program pemerintah dan dinamika partisipasi masyarakat untuk optimalisasi keberfungsian sosial. *Focus: Jurnal Pekerjaan Sosial*, 7(2): 237-249.
- Laia, A., Lase, D., Waruwu, S., & Buulolo, N.A. (2024). Evaluasi pelatihan keterampilan di kantor dinas perindustrian dan koperasi, usaha kecil menengah Kota Gunungsitoli. *Tuhenori: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(1): 34-31.
- Lamusu, D., Chaniago, R., & Rahman, S.A. (2026). Pemberdayaan kelompok Sikarimanang sebagai upaya mendukung ekowisata mangrove berbasis masyarakat. *Sewagati*, 10(1): 1-10.
- Najamudin, F., & Al Fajar, A.H. (2024). Pemberdayaan masyarakat berbasis sumber daya lokal melalui pendekatan abcd untuk mencapai SDG 1: Tanpa kemiskinan. *Focus: Jurnal Pekerjaan Sosial*, 7(2): 142-158.
- Noordianty, A.S., Najma, S., & Nurlaela, R.S. (2024). Kajian literatur: penerapan aspek sanitasi terhadap mutu dan produk pangan. *Karimah Tauhid*, 3(7): 7308-7317.
- Nuryana, R.S., Jatnika, D.C., & Firsanty, F.P. (2025). Efektivitas sosialisasi sebagai pendekatan partisipatif dalam program sosial: Tinjauan sistematis literatur. *Share: Social Work Journal*, 15(1): 35-47.
- Palupi, N.P., Utoro, P.A.R., Hardi, E.H., Susmiyati, H.R., Diana, R., Andriyani, Y., ... & Banin, M.M. (2025). Strategi pemberdayaan masyarakat pesisir melalui pengolahan unggulan mangrove dan ikan lokal. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*, 8(1): 238-250.
- Qomaruddin, F., & Haq, M.A.I. (2023). Efektifitas metode langsung terhadap

- maharah kalam pada program muhadatsah Pondok Pesantren Mamba'us Sholihin. *MIYAH: Jurnal Studi Islam*, 19(01): 73-98.
- Rachmah, M.A., Novitasari, D., & Ilma, A.F.N. (2025). Diversifikasi produk olahan nanas untuk peningkatan nilai tambah dan kesejahteraan masyarakat Desa Karangjengkol Kabupaten Purbalingga. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 6(4): 4951-4958.
- Rahma, N.T., Widiyarti, D., Novellya, C., Viova, V., Cintika, A., Maeza, M.F., ... & Alin, M. Y. (2024). Pelatihan teknik pengolahan manisan pepaya muda untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi di Desa Aur Gading. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS*, 2(4): 1345-1353.
- Rosyadi, A., Rahmani, D.A., Nugraha, C.S., & Permana, E.G. (2023). Upaya peningkatan nilai jual produk makanan ringan Desa Putrappingan Kecamatan Kalipucang Kabupaten Pangandaran melalui inovasi packaging dan labeling. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 3(1): 119-125.
- Sarwono, A.W., & Nursiana, A. (2025). Produk olahan bakau sebagai pengembangan pariwisata berbasis masyarakat di Desa Wisata Nai Nang Krabi Thailand. *Jurnal Abdi Mandala*, 4(1): 26-37.
- Sembiring, E.R., & Trivana, L. (2024). Diversifikasi pangan lokal berbasis buah nipah untuk meningkatkan nilai tambah. *Warta BSIP Perkebunan*, 2(2): 12-19.
- Setyawan, A.A., Desembrianita, E., Santoso, M. H., & Kalalo, R.R. (2025). Pemberdayaan masyarakat dalam meningkatkan kemandirian ekonomi lokal: Penelitian. *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan*, 4(1): 1494-1503.
- Susanti, S., Simbolon, C.K., Zendrato, S., & Tamba, M.B.F. (2025). Peran pekerja sosial dalam mengurangi ketergantungan anak terhadap bantuan belajar melalui pelatihan kemandirian di Pusat Pengembangan Anak (PPA Harapan Kita). *Jurnal Intelek Insan Cendikia*, 2(6): 10724-10735
- Sutrisno, T., Lestari, L., Septiana, N., & Nursobah, A. (2021). Pelatihan public speaking basic kepada siswa kelas VI MI dan SD di Desa Gedungan Kabupaten Sumenep melalui metode demonstrasi. *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 5(2): 360-372.
- Wahyuni, L.E.T., Pijaryani, I., Fadilla, R., Anggreini, P., Siregar, V.O., Arief, M.J., & Nisaa, N.R.K. (2025). Inovasi pengolahan buah nipah tua (*Nypa fruticans*) menjadi tepung dan nugget: Pemberdayaan masyarakat Desa Salo Palai. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 10(4): 1012-1019.
- Widayati, N., Zulfikar, A.L., Swandari, S., & As'ari, S.N.W. (2026). Optimalisasi potensi mangrove sebagai produk olahan bernilai ekonomi bagi UMKM sinergi di Kabupaten Kutai Kartanegara Muara Jawa Pesisir. *CENDIKIA: Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 1(3): 1-9.
- Widodo, S., Subagyo, A., & Kristian, I. (2025). Pemberdayaan potensi ekowisata berbasis sumber daya lokal di kawasan Waduk Jatigede oleh Dinas Pariwisata, Kebudayaan, Pemuda, dan Olahraga Kabupaten Sumedang. *Jurnal Prinsip: Jurnal Mahasiswa Magister Ilmu Pemerintahan*, 2(1): 382-395.