

INOVASI OLAHAN JERUK DAN STRATEGI PEMASARAN UNTUK PENINGKATAN NILAI EKONOMI MASYARAKAT DUSUN GENDERAN, DESA SUKODADI

**Lutfia Aziza¹, Lintang Ayu Nuraini², Leza Fetricia Parnata³,
Marcelino Jorgi⁴, dan Dwi Dian Wigati^{5*}**

^{1,2}Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Merdeka Malang
Jalan Terusan Dieng 62-64, Malang, Indonesia, 65146

³Program Studi Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Merdeka Malang
Jalan Terusan Dieng 62-64, Malang, Indonesia, 65146

⁴Program Studi Sistem Informasi, Fakultas Teknologi Informasi, Universitas Merdeka Malang
Jalan Terusan Dieng 62-64, Malang, Indonesia, 65146

⁵Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Merdeka Malang
Jalan Terusan Dieng 62-64, Malang, Indonesia, 65146

***Email korespondensi:** wigati.dwi@unmer.ac.id

Received: 27 05 2026 – Revised: 29 06 2026 - Accepted: 07 07 2026 - Published: 01 08 2026

Abstrak. Dusun Genderan, Desa Sukodadi, Kecamatan Wagir memiliki potensi produksi jeruk yang melimpah, namun masih menghadapi permasalahan fluktuasi harga dan rendahnya daya serap pasar saat panen raya, sehingga sebagian hasil panen tidak terjual dan pendapatan masyarakat menurun. Di samping itu, masyarakat juga masih awam terkait inovasi olahan jeruk yang lebih menjual. Program ini bertujuan meningkatkan nilai ekonomi komoditas jeruk melalui inovasi produk olahan berupa jelly dan selai, disertai penguatan pengetahuan aspek pengemasan dan strategi pemasaran. Metode yang digunakan meliputi tahap survei, perencanaan, pelaksanaan demonstrasi pengolahan, dan evaluasi dengan pendekatan praktik langsung kepada ibu-ibu PKK dan remaja karang taruna. Selain pelatihan teknis produksi, peserta juga diberikan edukasi mengenai higienitas, pengemasan, penentuan harga, serta promosi secara daring dan luring. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah jeruk menjadi produk bernilai tambah serta meningkatnya pemahaman tentang pentingnya branding dan pemasaran sebagai strategi peningkatan daya saing. Kegiatan ini terbukti memiliki kontribusi nyata terhadap perkembangan pendapatan masyarakat. Selain itu, kegiatan ini mampu meningkatkan kreativitas warga terhadap potensi yang dimiliki desanya dibandingkan dengan hanya menjual buah segar hasil pertanian jeruk saja. Inovasi ini berpotensi mengurangi kerugian saat panen raya, memperpanjang daya simpan produk, serta membuka peluang usaha rumahan berbasis potensi lokal secara berkelanjutan.

Kata kunci: inovasi produk, olahan jeruk, nilai ekonomi, strategi pemasaran, pemberdayaan masyarakat

PENDAHULUAN

Dusun Genderan, Desa Sukodadi, sebagai salah satu sentra hortikultura di Indonesia, memiliki potensi produksi jeruk yang besar, namun masih menghadapi persoalan klasik berupa ketergantungan pada penjualan buah segar dengan harga fluktuatif dan maraknya buah terbuang saat panen raya karena kelebihan pasokan dan rendahnya daya serap pasar (Karisma et al., 2022). Kondisi serupa dilaporkan di berbagai daerah sentra jeruk, di mana melimpahnya panen tanpa diimbangi dengan kemampuan pengolahan

menyebabkan harga anjlok dan sebagian buah dibiarkan membusuk sehingga menurunkan pendapatan petani (Karisma et al., 2022). Padahal, jeruk sebagai buah lokal kaya akan vitamin C dan serat memiliki potensi besar untuk diolah menjadi beragam produk pangan dan nonpangan bernilai tambah tinggi (Karisma et al., 2022).

Berbagai studi pengabdian dan pemberdayaan menunjukkan bahwa inovasi pengolahan jeruk merupakan strategi efektif untuk meningkatkan nilai ekonomi komoditas, memperpanjang umur simpan, dan mengurangi kehilangan hasil pascapanen. Pelatihan pengolahan jeruk menjadi berbagai produk, seperti minuman fermentasi, selai, sirup, permen, dodol, jelly gulung, dan produk serbuk/*juice powder* terbukti mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta pendapatan kelompok tani dan ibu rumah tangga (Rustini et al., 2025). Selain itu, pelatihan intensif dan pendampingan partisipatif dapat meningkatkan pemahaman dan keterampilan pengolahan pada kelompok wanita tani menjadi manisan dan sirup bernilai jual lebih tinggi (Fatoni et al., 2025; Setianingsih et al., 2023).

Di sisi lain, penguatan strategi pemasaran melalui pemanfaatan media sosial dan platform *e-commerce* menjadi faktor kunci untuk menembus pasar yang lebih luas dan berdaya saing. Pendampingan pemasaran digital pada kelompok tani jeruk dan perempuan terbukti meningkatkan pemahaman strategi pemasaran, pemanfaatan media sosial, perluasan akses pasar, dan kenaikan pendapatan usaha kecil (Arifin et al., 2025). Integrasi inovasi pengolahan dengan pemasaran digital juga dilaporkan mempercepat pengembangan agribisnis jeruk, mengurangi kehilangan pascapanen, serta meningkatkan akses pasar lokal hingga internasional (Ameliany et al., 2025).

Pendekatan demonstrasi pengolahan yang dipadukan dengan strategi pemasaran terbukti efektif untuk meningkatkan nilai tambah, produktivitas, dan kemandirian ekonomi pelaku usaha kecil berbasis komoditas lokal, seperti jetruk, kopi, jagung, dan ikan (Ameliany et al., 2025). Berdasarkan hal tersebut, keterlibatan ibu-ibu PKK dan remaja Karang Taruna sebagai mitra pendamping menjadi langkah strategis. Dengan demikian, inovasi jeruk menjadi produk olahan inovatif melalui kegiatan demonstrasi pengolahan serta perancangan strategi pemasaran di Dusun Genderan, Desa Sukodadi, menjadi sangat relevan sebagai upaya peningkatan nilai ekonomi jeruk dan penguatan ekonomi masyarakat setempat berbasis potensi lokal secara berkelanjutan.

MASALAH

Penelitian ini mengangkat masalah bahwa realitas masyarakat Dusun Genderan, Desa Sukodadi, memiliki potensi produksi jeruk yang melimpah, namun masih menghadapi permasalahan fluktuasi harga dan rendahnya daya serap pasar saat panen raya, sehingga sebagian hasil panen tidak terjual dan pendapatan masyarakat menurun. Sebagian hasil panen yang tidak terjual, banyak yang terbuang dan membusuk. Selain itu, minimnya strategi pemasaran juga memicu rendahnya penjualan dan ketidakmampuan menembus jangkauan pasar yang lebih luas. Namun demikian, belum ada upaya signifikan yang dapat membantu meningkatkan nilai tambah ekonomi masyarakat. Oleh karena itu, pengabdian kepada masyarakat sangat penting dilakukan untuk membuat inovasi pengolahan jeruk yang mempunyai daya jual dan daya saing yang lebih tinggi, serta pendampingan pemasaran digital untuk meningkatkan nilai tambah, produktivitas masyarakat, dan kemandirian ekonomi berbasis potensi lokal.

METODE PELAKSANAAN

Inovasi produk olahan jeruk sebagai upaya peningkatan nilai ekonomi melalui demonstrasi pengolahan dan strategi pemasaran dilaksanakan di wilayah Dusun Genderan, Kelurahan Sukodadi, Kecamatan Wagir, Kabupaten Malang. Wilayah ini termasuk ke dalam kategori desa swakarya karena telah mencerminkan peralihan warganya dari ketergantungan pada alam menuju kemandirian. Meskipun Dusun Genderan Desa Sukodadi ini terletak di area dataran tinggi, namun lokasinya masih strategis karena tidak jauh dari area perkotaan, dapat dilihat dari gambar berikut.



Gambar 1. Lokasi Wilayah Dusun Genderan, Kelurahan Sukodadi, Kecamatan Wagir, Kabupaten Malang (Sumber: <https://maps.app.goo.gl/iSskeg1wdLTWn5zY9>)

Beberapa masyarakat yang turut serta berpartisipasi menjadi bagian dari mitra kegiatan ini di antaranya yakni ibu-ibu PKK dan remaja Karang Taruna serta sebagian

warga dari RW 05 dan RW 06 termasuk warga dari RT 16 sampai dengan RT 19. Program peningkatan ekonomi dengan metode sosialisasi dan demonstrasi ini sangat dibutuhkan untuk menambah ilmu baru untuk praktik secara langsung di lapangan. Hal ini terbukti memberikan dampak signifikan terhadap peningkatan pendapatan dan kesejahteraan sosial masyarakat, yang tercermin dari perubahan pola hidup, kepemilikan aset, serta meningkatnya perhatian terhadap pendidikan dan posisi sosial petani di lingkungan desa (Rosalita & Fitrisia, 2022).

Metode pendampingan dilakukan secara langsung oleh tim pengabdian untuk menanggulangi masalah terbuangnya jeruk yang gagal panen, seperti jeruk masam atau kurang matang. Selain itu, juga mengajarkan promosi secara daring maupun luring agar pemasaran dapat menjangkau wilayah yang lebih luas. Kegiatan pendampingan yang dipadukan dengan pelatihan pemasaran produk, mampu meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengelola potensi lokal secara produktif dan mendorong terbentuknya peluang usaha berbasis sumber daya desa (Haris, 2024).

Kegiatan sosialisasi, pelatihan, dan demonstrasi pembuatan olahan inovatif berbahan dasar jeruk dilakukan selama 1 (satu) bulan, yaitu pada 19 Januari 2026 sampai dengan 19 Februari 2026. Penerapan metode demonstrasi dalam pelatihan pengolahan produk pangan mampu meningkatkan pemahaman kognitif dan keterampilan psikomotor peserta secara signifikan karena peserta terlibat langsung dalam setiap tahapan proses pembuatan produk (Ridho Fibriansyah et al., 2024). Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara langsung kepada kelompok masyarakat untuk menambah produktivitas dan meningkatkan pendapatan rumah tangga. Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan tersebut adalah sebagai berikut :

a) Tahap Survei lokasi

Pada tahap ini, survei dilakukan dua kali pada tanggal 15 Desember 2025 dan 12 Januari 2026. Survei dilaksanakan bersama dengan perangkat desa dan kelompok masyarakat

b) Tahap Perencanaan

Tahap perencanaan dilaksanakan pada tanggal 16 Desember 2025 sampai dengan 18 Januari 2026 bersama seluruh tim pengabdian. Program yang direncanakan sesuai dengan kebutuhan masyarakat berdasarkan hasil survey.

c) Tahap Pelaksanaan

Tahap ini dimulai pada tanggal 19 Januari 2026 sampai dengan tanggal 6 Februari 2026. Tim pengabdian melakukan sosialisasi berbentuk demonstrasi secara



langsung terkait cara pembuatan jelly berbahan dasar sari jeruk asli, selai jeruk, dan strategi pemasaran baik secara daring maupun luring kepada kelompok masyarakat PKK dan KARTAR Dusun Genderan untuk menjangkau pemasaran yang lebih luas. Produk olahan jeruk tersebut, menjadi produk inovasi pertama yang ada di Sukodadi.

d) Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi diadakan pada tanggal 7 secara mandiri bersama tim pengabdian. Tahap akhir dari pengabdian ini diadakan dengan tujuan untuk meninjau kembali program kerja yang telah dilaksanakan. Pada tanggal 8 Januari, evaluasi juga dilakukan bersama tim LPPM untuk menilai seberapa jauh program kerja yang telah dilaksanakan dapat berdampak pada masyarakat setempat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil survei yang diperoleh dari pengabdian masyarakat, inovasi produk olahan berbahan dasar jeruk dilakukan dengan empat tahapan yang terdiri dari tahap survei, perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi.

1) Tahap Survei Lokasi

Berdasarkan hasil wawancara dengan perangkat desa, Dusun Genderan menjadi salah satu sentra jeruk di Kota Malang dengan potensi panen yang melimpah. Namun, harga fluktuatif dan rendahnya daya serap pasar ketika panen raya menyebabkan penurunan pendapatan masyarakat. Akhirnya berdampak pada membusuknya buah jeruk. Tidak hanya itu, jeruk yang gagal panen, seperti berbuah masam, juga laku dengan harga jual yang rendah, bahkan tidak laku. Selain tanya jawab, tim pengabdian juga turut melakukan observasi langsung ke kebun jeruk untuk mengamati keadaan kebun di saat pergantian musim yang tidak menentu saat ini. Hasil survei menjadi dasar penting dalam mengidentifikasi kondisi riil pelaku usaha, termasuk kendala produksi dan pemasaran, sehingga dapat dirumuskan strategi pengembangan yang lebih tepat sasaran dan sesuai kebutuhan lapangan (Luvonga & Kasembeli, 2025).



Gambar 4. Koordinasi dengan Perangkat Desa



Gambar 2. Koordinasi dengan Ketua KARTAR



Gambar 3. Survei Kebun Jeruk



Gambar 5. Wawancara Warga Desa

2) Tahap Perencanaan

Tahap perencanaan diawali dengan survei lokasi di Dusun Genderan, Desa Sukodadi, meliputi observasi kebun jeruk dan lingkungan sekitar, pemetaan jumlah petani dan skala usaha, penelusuran produk olahan dan pengumpulan data sekunder sederhana dari perangkat desa, seperti data demografi, mata pencaharian utama, dan kelompok tani atau UMKM yang bergerak di bidang pengolahan hasil pertanian. Kegiatan tersebut, diikuti dengan wawancara singkat dan diskusi dengan petani jeruk, perangkat desa, dan kelompok ibu rumah tangga guna memetakan pengetahuan awal, kendala (modal, keterampilan, pemasaran), dan minat terhadap produk olahan.

Berdasarkan hasil survei, disusun rencana kegiatan terstruktur yang meliputi tujuan khusus, sasaran peserta, materi, metode, jadwal, bentuk demonstrasi produk olahan jeruk, serta strategi pemasaran sederhana, dengan mempertimbangkan ketersediaan waktu masyarakat. Agar demonstrasi pengolahan dan sesi pemasaran berjalan efektif, dilakukan perencanaan rinci terkait bahan, alat, dan logistik yang dibutuhkan. Tim pengabdian menyusun daftar kebutuhan bahan baku jeruk (jenis, kualitas, dan jumlah), bahan tambahan (gula, agar-agar, gelatin, essence, madu, bahan pengemas), serta peralatan pengolahan (kompor, panci,

perasan jeruk, penyaring sari jeruk, sendok takar, spatula, cetakan, timbangan, alat pengemas sederhana).

Selain itu, juga disiapkan media pembelajaran berupa modul singkat, lembar resep, dan contoh label kemasan yang menarik (Fatoni et al., 2025). Aspek logistik lain, seperti tempat pelaksanaan, tata letak ruang untuk demonstrasi, konsumsi peserta, serta dokumentasi kegiatan juga diperhitungkan dalam perencanaan. Perencanaan yang matang di tahap ini diharapkan dapat meminimalkan kendala teknis saat pelaksanaan dan meningkatkan kualitas pengalaman belajar peserta (Lestari & Yuwana, 2024).

Terakhir, dilakukan koordinasi dengan perangkat desa, ketua RT/RW, dan kelompok tani untuk memperoleh dukungan, menetapkan lokasi, serta menjamin keterlibatan peserta sasaran sehingga program memiliki peluang berkelanjutan sebagai upaya peningkatan nilai tambah komoditas lokal melalui pelatihan teknis, penguatan kelembagaan, branding, pengemasan, serta pemanfaatan pemasaran digital.



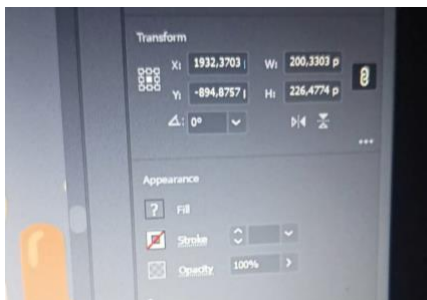
Gambar 6. Rapat Perencanaan Program



Gambar 7. Percobaan Pembuatan Jelly



Gambar 8. Percobaan Pembuatan Selai



Gambar 9. Rancangan Desain Stiker



Gambar 10. Rancangan Desain Stiker

3) Tahap Pelaksanaan

Pada tahap ini, tim pengabdian melanjutkan dengan tahapan pelaksanaan untuk kegiatan pemberdayaan kelompok masyarakat menuju warga yang produktif dan berpenghasilan dengan melakukan transformasi hasil pertanian jeruk menjadi olahan yang inovatif dan bernilai ekonomi, serta pemasaran yang berkelanjutan. Berdasarkan hasil observasi lapangan, permasalahan utama yang dihadapi mitra terjadi saat musim panen raya, di mana harga jeruk mengalami penurunan drastis dan sebagian hasil panen tidak terjual, sehingga diperlukan solusi pengolahan produk untuk menjaga nilai pasar komoditas tersebut (Subiyantoro et al., 2024).

Demonstrasi pembuatan jelly dan selai berbahan dasar sari jeruk dilakukan oleh tim pengabdian dengan mengadaptasi *guided demonstration method* agar peserta mudah memperoleh ilmu baru dan dapat praktik langsung. Hasil metode tersebut menunjukkan bahwa keterlibatan aktif peserta selama praktik berlangsung berkontribusi terhadap capaian hasil pelatihan yang berada pada kategori sangat baik, sehingga metode ini dinilai efektif dalam pembelajaran berbasis keterampilan (Widagdo et al., 2023).

Tahap pertama yang dilakukan oleh tim pengabdian sebelum melakukan kegiatan yakni menyiapkan alat dan bahan utama maupun pendamping yang diperlukan seperti yang akan dilampirkan pada tabel berikut:

Tabel 1. Alat dan Bahan Olahan Jeruk

JELLY JERUK		SELAI JERUK	
Alat	Bahan	Alat	Bahan
Panci	Sari jeruk 200 ml	Panci	Sari jeruk 400 ml
Sendok	Agar 1/8	Sendok	Agar 1 saset
Spatula	Gula 100 gram	Spatula	Gula 200 gram
Pengukur gula dan air	Madu 4 sdm	Pengukur gula dan air	Madu 8 sdm
Wadah lebar bebas	Lemon 1/4	Wadah	Gelatin 2 sdm
Saringan	Gelatin 1 sdm	Saringan	Lemon 1/4
Pisau		Pisau	

Setelah seluruh alat dan bahan terkumpul, kegiatan sosialisasi demonstrasi diawali dengan pengenalan produk untuk memberikan contoh atau gambaran awal akan jadi seperti apa hasil olahan yang mereka lakukan setelah ini. Tahap pengenalan produk cukup menarik perhatian peserta karena tampilannya yang menarik dan rasanya yang autentik. Masuk ke tahap kedua sekaligus tahapan inti, yakni penjelasan serta praktik langsung pembuatan jelly jeruk dan selai jeruk berbahan dasar sari jeruk asli. Langkah-langkah pembuatan jelly dan selai jeruk ini dapat dilihat dari tabel berikut:

Tabel 2. Langkah-langkah Pembuatan Olahan Inovasi Jeruk

Jelly Jeruk	Selai Jeruk
1. Siapkan alat dan bahan yang dibutuhkan	1. Siapkan alat dan bahan yang dibutuhkan
2. Potong jeruk menjadi 2 belah bagian	2. Potong jeruk menjadi 2 belah bagian
3. Peras jeruk hingga sari keluar	3. Peras jeruk hingga sari keluar
4. Saring sari jeruk agar tidak ada ampas yang tercampur	4. Saring sari jeruk agar tidak ada ampas yang tercampur
5. Campurkan Gula, Gelatin, Madu, dan Lemon sesuai takaran yang sudah ditentukan	5. Campurkan Gula, Gelatin, Madu, dan Lemon sesuai takaran yang sudah ditentukan
6. Setelah dicampurkan, masak di api yang kecil sambil diaduk	6. Setelah dicampurkan, masak di api yang kecil sambil diaduk
7. Jika sudah mendidih, besarkan api sedang cenderung kecil, dengan terus diaduk	7. Jika sudah mendidih, besarkan api sedang cenderung kecil, dengan terus diaduk
8. Jika sudah mengental, matikan api	8. Jika sudah mengental, matikan api
9. Masukkan Perisa Jeruk untuk menambah aroma dan warna agar tampilan menarik	9. Masukkan Perisa Jeruk untuk menambah aroma dan warna agar tampilan menarik
10. Aduk hingga rata	10. Masukkan kewadah dan aduk hingga dingin
11. Tuang di tempat datar seperti Loyang dan ratakan sampai tipis	11. Masukkan kedalam kemasan
12. Tunggu sampai sedikit mengeras dan sedikit lengket	12. Selai jeruk siap disajikan
13. Setelah sedikit mengeras dan lengket, gulung sampai habis	
14. Potong sesuai ukuran yang diinginkan	
15. Masukkan kedalam kemasan	
16. Jelly jeruk siap disajikan	

Pada tahapan percobaan pembuatan produk, peserta turut serta mengikuti panduan yang diarahkan oleh panitia yang memberi contoh secara bertahap. Peserta dibagi menjadi beberapa kelompok kecil agar setiap individu memperoleh kesempatan praktik secara langsung, mulai dari proses pemerasan sari jeruk, penyaringan, pencampuran bahan, hingga proses pemanasan dan pengemasan produk. Keterlibatan aktif peserta selama praktik berlangsung menunjukkan antusiasme yang tinggi, ditandai dengan banyaknya pertanyaan terkait takaran bahan, teknik pengadukan agar tidak gosong, serta cara memperoleh tekstur jelly dan selai yang optimal.

**Gambar 11.** Kegiatan Demonstrasi**Gambar 12.** Kegiatan Demonstrasi**Gambar 13.** Kegiatan Demonstrasi

Tahap ketiga, yakni pengemasan. Selain rasa yang lezat, pengemasan juga perlu dirancang semenarik mungkin agar minat pembeli semakin tinggi. Tidak hanya itu, fungsi kemasan juga sebagai pelindung produk dan juga media komunikasi antara produsen dan konsumen. Produk jelly dan selai yang telah diproses kemudian dikemas menggunakan toples plastik *food grade* guna menjaga kebersihan, keamanan pangan, serta memperpanjang daya simpan produk, kemasan dapat dilihat pada gambar berikut;

**Gambar 14.** Desain Stiker Produk**Gambar 15.** Kemasan Produk

Aspek higienitas juga menjadi hal yang penting untuk dijelaskan dengan baik, seperti standar kebersihan alat ataupun menjaga konsistensi penggunaan takaran agar rasa dan tekstur produk yang dihasilkan tidak berubah-ubah. Edukasi ini diberikan dengan tujuan agar apabila masyarakat ingin melanjutkan ide penjualan produk secara berkelanjutan, maka kualitas produk tetap terjaga. Selain itu, peserta juga diberikan gambaran biaya produksi dan potensi keuntungan agar masyarakat bisa memprediksi berapa harga jual yang paling tepat agar menghasilkan keuntungan yang signifikan melebihi penjualan buah segar.

Pada akhir sesi pelaksanaan, dilakukan uji coba rasa serta evaluasi bersama peserta untuk memperoleh umpan balik yang menunjukkan bahwa metode demonstrasi yang diterapkan efektif dalam mentransfer pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat.

Sosialisasi strategi promosi dan pemasaran tidak hanya fokus pada proses produksi, akan tetapi juga mencakup strategi pemasaran secara daring maupun luring agar cakupan pemasaran lebih luas. Peserta diperkenalkan pada konsep pemasaran melalui media sosial, seperti Whatsapp dan Instagram (Live streaming dan/atau endorse influencer), serta pemasaran luring melalui konsinyasi ataupun melalui kegiatan yang diselingi promosi, seperti konsep iklan. Selain itu, bentuk promosi luar jaringan juga bisa dilakukan dengan cara bertemu langsung antara penjual dan pembeli. Sebagai contoh kegiatan promosi dan pemasaran akan ditambahkan pada gambar berikut;



Gambar 16. Pamflet Promosi



Gambar 17. Penjualan Secara Langsung



Gambar 18. Endorse Influencer

Dengan demikian, tahap pelaksanaan tidak hanya berfokus pada transfer keterampilan teknis pengolahan, tetapi juga pada bentuk pola pikir kewirausahaan dan kesadaran akan pentingnya inovasi produk dan media promosi sebagai strategi peningkatan nilai tambah komoditas lokal. Inovasi jeruk menjadi jelly dan selai menjadi langkah konkret dalam mengurangi risiko kerugian saat panen raya sekaligus membuka peluang usaha rumahan berbasis potensi desa.

4) Tahap Evaluasi

Kegiatan pengolahan jeruk menjadi manisan dan selai di Dusun Genderan, Desa Sukodadi, memberikan dampak signifikan bagi masyarakat, terutama petani dan ibu rumah tangga. Karena jeruk yang semula hanya dipasarkan dalam bentuk segar, kini dapat diolah menjadi produk bernilai tambah yang lebih tahan lama dan memiliki harga jual lebih tinggi. Buah jeruk yang sebelumnya sering berjatuhan dan menjadi limbah kini dimanfaatkan sebagai bahan baku olahan, sehingga mengurangi potensi kerugian petani sekaligus meningkatkan efisiensi pemanfaatan hasil panen. Melalui kegiatan ini, ibu rumah tangga memperoleh keterampilan baru dalam pengolahan pangan dan berkesempatan menambah penghasilan keluarga melalui penjualan produk olahan jeruk di pasar lokal maupun melalui pemasaran sederhana berbasis jaringan sosial. Inovasi ini menunjukkan bahwa penguatan kapasitas pengolahan hasil pertanian di tingkat rumah tangga dapat menjadi strategi efektif untuk meningkatkan nilai ekonomis komoditas hortikultura dan kesejahteraan masyarakat pedesaan.

Dari sisi sosial-ekonomi, kegiatan ini sangat dirasakan manfaatnya oleh ibu rumah tangga yang terlibat langsung dalam proses produksi, pengemasan, hingga pemasaran. Mereka memperoleh keterampilan baru, rasa percaya diri meningkat, dan memiliki kesempatan untuk berkontribusi pada ekonomi keluarga melalui usaha rumahan berbasis olahan jeruk. Tambahan pendapatan dari penjualan produk olahan ini dapat membantu mencukupi kebutuhan sehari-hari, sekaligus mendorong tumbuhnya jiwa kewirausahaan di kalangan masyarakat. Secara keseluruhan, program ini tidak hanya mengatasi permasalahan limbah dan rendahnya harga saat panen raya, tetapi juga berhasil mengubah jeruk menjadi komoditas yang lebih bernilai, memperkuat ekonomi lokal, dan memberdayakan masyarakat, terutama ibu rumah tangga, sebagai pelaku utama dalam rantai pengolahan dan pemasaran produk.



Gambar 19. Evaluasi Bersama Pihak LPPM



Gambar 20. Evaluasi Bersama Pihak LPPM

KESIMPULAN

Program inovasi jeruk menjadi produk olahan di Dusun Genderan, Desa Sukodadi, telah dilaksanakan melalui tahapan survei, perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi secara sistematis. Kegiatan ini terbukti memiliki dampak yang cukup signifikan terhadap perkembangan pendapatan masyarakat. Selain itu, kegiatan ini mampu meningkatkan kemampuan, keterampilan, dan pengetahuan warga terhadap potensi yang dimiliki desanya dibandingkan dengan hanya menjual buah segar hasil pertanian jeruk saja. Secara keseluruhan, kegiatan ini berkontribusi terhadap peningkatan nilai tambah komoditas jeruk serta mendorong terbentuknya peluang usaha rumahan berbasis potensi lokal yang berkelanjutan di Desa Sukodadi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdi mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Lembaga Penelitian dan pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Merdeka Malang atas dukungannya dalam penyelenggaraan program pengabdian masyarakat ini. Tidak lupa juga kami sampaikan terima kasih kepada Desa Sukodadi, terutama kepada perangkat desa yang bersangkutan yang tidak bisa kami sebutkan satu per satu atas bantuannya dan kesediaannya untuk menerima kehadiran tim pengabdi di Desa Sukodadi. Dengan dukungan dan kerja sama dari semua pihak, program pengabdian masyarakat ini dapat terlaksana dengan sukses dan memberikan manfaat nyata bagi kelompok masyarakat dan pemanfaatan potensi desa.

DAFTAR PUSTAKA

- Ameliany, N., Ritonga, N., Sukmawati, C., Sufi, Iryani, L., M. Nazaruddin, Fariadi, D., & Ismail, M. (2025). Pelatihan Peningkatan Nilai Produk Olahan Jagung melalui Strategi Digital Marketing pada Masyarakat di Kecamatan Sawang. *Jurnal Solusi Masyarakat (JSM)*, 3(2), 123–131. <https://doi.org/10.29103/jsm.v3i2.13291>
- Arifin, M. H., Utomo, S., Faqih, M. F., Wati, V., Khasana, U., & Agnesia, A. N. (2025). *Diversifikasi Produk dan Peran Pemasaran Melalui Media Sosial Olahan Klanting Pada Ibu-Ibu PKK Desa Bumi Jaya*. 3.
- Fatoni, F., Pangesthi, L. T., Suwito, D., Sari, F. N. I., & Saputra, C. S. (2025). Pemberdayaan Kelompok Pengolah dan Pemasar Ikan Iwak Sumber Rejeki Tulungagung Melalui Paket Pengolah Abon Ikan dan Pemasaran Berbasis Digital. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 7(1), 14–26. <https://doi.org/10.36312/sasambo.v7i1.2412>
- Haris, A. (2024). Marketing Strategies for Small and Medium Enterprises in Rural Areas. *Advances in Community Services Research*, 2(1), 8–23. <https://doi.org/10.60079/acsr.v2i1.338>
- Karisma, R. D. N., Widayani, H., & Naschicuddin, A. (2022). Asset-Based Community Development: Pengembangan Produk Pertanian Sari Jeruk Khas Dusun Precet. *JRCE (Journal of Research on Community Engagement)*, 4(1), 54–59. <https://doi.org/10.18860/jrce.v4i1.17410>
- Lestari, E. B., & Yuwana, R. Y. (2024). *Sinergi Teknologi dan Pertanian: Inovasi Pemasaran Digital di P4S Tranggulasi sebagai Model Penguatan Ekonomi Petani*.
- Ridho Fibriansyah, Nugrahani Astuti, Lucia Tri Pangesthi, & Ita Fatkhur Romadhoni. (2024). Penerapan Metode Demonstrasi Terhadap Hasil Belajar Kognitif dan Psikomotor pada Pelatihan Pembuatan Donat Isi di Pondok Pesantren Nurul Amin Jember. *Student Research Journal*, 2(1), 526–545. <https://doi.org/10.55606/srjyappi.v2i1.1052>

- Rosalita, T., & Fitrisia, A. (2022). Kehidupan Sosial Ekonomi Petani Jeruk di Kenagarian Siguntur Kecamatan Sitiung Kabupaten Dharmasraya (1985-2020). *Jurnal Kronologi*, 4(2), 310–325. <https://doi.org/10.24036/jk.v4i2.418>
- Rustini, N. M., Selamat, I. K., & Purnami, A. A. S. (2025). Assistance for Women Farmers' Groups in Processing Innovative Orange-Based Products in Belantih Kintamani Village, Bangli. *Asian Journal of Community Services*, 4(10), 863–872. <https://doi.org/10.55927/ajcs.v4i10.393>
- Setianingsih, N. L. P. P., Selamat, I. K., Sudiarta, I. W., & Astara, I. W. W. (2023). Empowerment of Housewives and Marketing Strategies in the Development of Various Citrus Fruit Processed Businesses in Catur Village, Kintamani, Bali. *Asian Journal of Applied Business and Management*, 2(3), 449–456. <https://doi.org/10.55927/ajabm.v2i3.5591>
- Subiyantoro, E., Santi, F., Tsamroh, D. I., Wea, E., & Mutadafiq, F. S. (2024). Revitalizing Orange Products: Implementation of Appropriate Technology for Higher Market Value. *REKA ELKOMIKA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 51–58. <https://doi.org/10.26760/rekaelkomika.v5i1.51-58>
- Widagdo, A. K., Handajani, S., Astuti, N., Aini, A. N., Yuliana, S., & Bahar, A. (2023). Guided Demonstration Method to Improve Students' Skills in Processing Banana. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 11(2), 92–97. <https://doi.org/10.15294/teknobuga.v11i2.43463>

