

GERAK LESTARI: GERAKAN KEWIRAUSAHAAN BERBASIS OLAHAN PANGAN DI KAWASAN MENTARI VILLAGE, BALIKPAPAN UTARA

Yun Tonce Kusuma Priyanto^{1*}, Sultan Zidani Syahril², Akbar Juniarta Shaleh¹, Ferry Kurniawan¹, Johannes Martin Sinambela², Naila Diansatya Kemala², Kurniawan Ardianto³, Nur Aisyah Yusuf³, Asysyifa Arinilhaq Modjo⁴, Dani Pedrosa Suharisma⁵, Muhammad Dzaky Nugroho⁶

¹Program Studi Teknik Elektro, Jurusan Teknik Elektro, Informatika, dan Bisnis/Fakultas Sains dan Teknologi Informasi, Institut Teknologi Kalimantan, Kota Balikpapan

²Program Studi Teknik Lingkungan/Jurusan Teknologi Kemaritiman/Fakultas Pembangunan Berkelanjutan, Institut Teknologi Kalimantan, Kota Balikpapan

³Program Studi Teknologi Kelautan/Jurusan Teknologi Kemaritiman/Fakultas Pembangunan Berkelanjutan, Institut Teknologi Kalimantan, Kota Balikpapan

⁴Program Studi Teknik Pangan/Jurusan Rekayasa Industri/Fakultas Rekayasa dan Teknologi Industri, Institut Teknologi Kalimantan, Kota Balikpapan

⁵Program Studi Bisnis Digital/Jurusan Teknik Elektro, Informatika, dan Bisnis/Fakultas Sains dan Teknologi Informasi, Institut Teknologi Kalimantan, Kota Balikpapan

⁶Program Studi Desain Komunikasi Visual/Jurusan Teknik Sipil dan Perencanaan/Fakultas Pembangunan Berkelanjutan, Institut Teknologi Kalimantan, Kota Balikpapan

E-mail: yuntonce@lecturer.itk.ac.id

Abstrak

Program GERAK LESTARI (Gerakan Kewirausahaan Berbasis Olahan Pangan Lokal) merupakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh mahasiswa Institut Teknologi Kalimantan (ITK) dengan dukungan penuh dari Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) ITK. Program ini bertujuan meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat melalui pengembangan kewirausahaan berbasis potensi pangan lokal di kawasan Mentari Village, Balikpapan Utara. Kegiatan difokuskan pada pengolahan komoditas unggulan seperti jahe, serai, dan singkong menjadi produk olahan bernilai tambah tinggi, yaitu minuman herbal Legunda dan makanan ringan Legunda *Cassticks*. Tahapan pelaksanaan meliputi survei potensi lokal, formulasi produk, uji cita rasa, pelatihan produksi, promosi digital, serta pengumpulan umpan balik konsumen sebagai bahan evaluasi berkelanjutan. Kolaborasi dengan Kelompok Tani Tunas Harapan turut mendukung penyediaan bahan baku melalui pemanfaatan lahan tanam seluas 25 × 25 meter yang ditanami jahe, serai, dan singkong. Keberhasilan program dibuktikan melalui inovasi formulasi produk yang siap dipasarkan serta antusiasme tinggi masyarakat dalam proses produksi. Program ini diharapkan mampu menciptakan model kewirausahaan masyarakat berbasis potensi lokal yang inovatif, berkelanjutan, dan berdaya saing di pasar regional.

Kata Kunci: Budidaya; Inovasi; Kewirausahaan; Manajemen; Pemberdayaan.

Abstract

The GERAK LESTARI (Movement for Entrepreneurship Based on Local Food Processing) program is a community service initiative conducted by students of the Kalimantan Institute of Technology (ITK) under the guidance of the Institute for Research and Community Service (LPPM ITK). The program aims to enhance community economic independence through entrepreneurship development utilizing local food resources in Mentari Village, North Balikpapan. The activities focus on processing key local commodities such as ginger, lemongrass, and cassava into high-value products, namely the herbal beverage Legunda and the cassava-based snack Legunda Cassticks. The implementation stages include local potential surveys, product formulation, flavor testing, production training, digital promotion, and consumer feedback collection for continuous evaluation. Collaboration with the Tunas Harapan Farmer Group supports raw material availability through a 25 × 25-meter cultivation area planted with ginger, lemongrass, and cassava. As of the current progress, the program has produced finalized product formulations and increased community engagement in production activities. In the next stage,

this program is expected to develop into a sustainable community-based entrepreneurship model that is innovative, adaptive, and competitive in the regional market.

Keywords: *Cultivation; Empowerment; Entrepreneurship; Innovation; Management.*

1. Pendahuluan

Pertumbuhan ekonomi di wilayah semi-perkotaan Indonesia sangat bergantung pada kemampuan masyarakat dalam mengelola sumber daya lokal secara produktif dan berkelanjutan. Salah satu langkah penting untuk meningkatkan kesejahteraan warga adalah dengan mengembangkan kewirausahaan yang berakar pada potensi daerah setempat. Pendekatan ini menekankan pemanfaatan hasil pertanian dan sumber daya alam menjadi produk olahan bernilai tambah tinggi, yang tidak hanya mendorong kemandirian ekonomi tetapi juga memperkuat ketahanan sosial dan membuka lebih banyak peluang usaha bagi masyarakat. Mentari Village, yang terletak di KM 21 Balikpapan Utara, merupakan kawasan perumahan bersubsidi dengan komunitas yang masih aktif menjalankan aktivitas pertanian kecil di sekitar tempat tinggal mereka. Wilayah ini memiliki lahan produktif sekitar 1,6 hektar yang digunakan untuk menanam jahe (*Zingiber officinale*), serai (*Cymbopogon citratus*), dan singkong (*Manihot esculenta*), serta beberapa tanaman tambahan hasil inisiatif warga. Ketiga komoditas utama tersebut memiliki nilai ekonomi cukup tinggi dan berpotensi besar untuk dikembangkan menjadi produk pangan modern yang sesuai dengan tren hidup sehat (Dzigbor et al., 2024).

Program GERAK LESTARI (Gerakan Kewirausahaan Berbasis Olahan Pangan Lokal), yang digagas mahasiswa Institut Teknologi Kalimantan (ITK) dengan dukungan LPPM ITK, menjadi wujud dari inisiatif tersebut. Program ini mengembangkan potensi lokal melalui inovasi produk, pelatihan kewirausahaan, dan promosi digital dengan pendekatan partisipatif. Dua produk unggulan yang dihasilkan adalah Legunda, minuman herbal dari jahe dan serai, serta *Legunda Cassticks*, camilan singkong renyah dan gurih. Keduanya dikembangkan melalui uji formulasi dan penilaian konsumen untuk memastikan kualitas dan peluang pasar. Untuk praktik budidaya, tim bekerja sama dengan Kelompok Tani Tunas Harapan di KM 20 yang memiliki lahan 25 × 25 meter dengan tanah lebih subur. Hasil observasi menunjukkan serai tumbuh paling baik di lokasi ini, diikuti singkong dan jahe. Kolaborasi antara mahasiswa ITK, masyarakat Mentari Village, dan kelompok tani diharapkan menjadikan GERAK LESTARI sebagai model kewirausahaan komunitas perkotaan yang inovatif, adaptif terhadap lingkungan, serta berkontribusi nyata dalam meningkatkan ekonomi masyarakat melalui pengembangan produk pangan lokal berkelanjutan..

2. Metode Pelaksanaan

Program GERAK LESTARI (Gerakan Kewirausahaan Berbasis Olahan Pangan Lokal) merupakan kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan oleh Institut Teknologi Kalimantan (ITK). Program ini berfokus pada pengembangan model kewirausahaan berbasis potensi pangan lokal di wilayah semi-perkotaan Balikpapan, dengan lokasi utama di Mentari Village KM 21 serta Kelompok Tani Tunas Harapan KM 20, Balikpapan Utara. Lama kegiatan yakni 5 bulan, yang dimulai dari Agustus hingga Desember 2025. Metode yang diterapkan adalah *community-based entrepreneurship development*. Dalam metode ini, masyarakat dilibatkan secara aktif di setiap tahapan, mulai dari identifikasi potensi sumber daya, perumusan produk, produksi, promosi, hingga tahap evaluasi hasil (Eversole et al., 2014). Dengan demikian, program tidak hanya menghasilkan produk olahan pangan lokal, tetapi juga membangun kapasitas kewirausahaan dan rasa kepemilikan terhadap usaha yang dikembangkan.

2.1 Identifikasi Potensi Lokal dan Analisis Kondisi Lapangan

Tahap pertama difokuskan pada identifikasi potensi lokal serta analisis kondisi sosial, ekonomi, dan lingkungan masyarakat untuk memahami karakteristik wilayah dan sumber daya yang dapat dioptimalkan dalam kewirausahaan berbasis pangan. Survei dilakukan melalui observasi lapangan, wawancara, dan diskusi kelompok (FGD) bersama warga Mentari Village dan Kelompok Tani Tunas Harapan. Hasilnya menunjukkan bahwa masyarakat masih mempertahankan tradisi bertani dengan komoditas utama jahe (*Zingiber officinale*), serai (*Cymbopogon citratus*), dan singkong (*Manihot esculenta*).

Luas lahan produktif Mentari Village sekitar 1,6 hektar, ditambah lahan 25 × 25 meter di KM 20 yang difasilitasi kelompok tani setempat. Tanah di Mentari Village cenderung berpasir dan kering, sehingga kurang mendukung pertumbuhan jahe, sedangkan lahan KM 20 lebih subur meski memerlukan penyiraman rutin. Selama tiga bulan pengamatan, serai tumbuh paling optimal, diikuti singkong dan jahe. Hasil ini menjadi dasar pemilihan bahan utama dalam pengembangan produk olahan dengan memanfaatkan serai dan singkong sebagai bahan dominan (Fitriana *et al.*, 2022). Pendekatan berbasis potensi lokal ini sejalan dengan konsep *asset-based community development* (ABCD), yang menekankan optimalisasi kekuatan internal masyarakat seperti keterampilan, aset alam, dan jejaring sosial sebelum mengandalkan sumber daya eksternal (Malik *et al.*, 2017). Dengan demikian, kegiatan pengabdian tidak hanya menghasilkan produk, tetapi juga membangun kemandirian jangka panjang bagi warga.

2.2 Formulasi dan Produksi Produk Olahan Lokal

Setelah potensi lokal teridentifikasi, tahap selanjutnya adalah formulasi dan produksi awal di rumah produksi sederhana Mentari Village yang berfungsi sebagai pusat riset terapan dan pelatihan produksi. Dua produk utama dikembangkan, yaitu minuman herbal Legunda berbahan dasar jahe dan serai dengan tambahan bahan alami beraroma khas, serta Legunda Cassticks, camilan dari singkong lokal bertekstur renyah di luar dan lembut di dalam dengan cita rasa gurih sesuai selera pasar.

Formulasi dilakukan secara bertahap melalui uji coba eksperimental. Tahap 1 menentukan proporsi bahan dasar dengan menyesuaikan rasio jahe dan serai agar rasa seimbang, diuji secara organoleptik oleh 10 responden awal. Tahap 2 melakukan perebusan pada suhu 80–90°C selama 10–15 menit untuk menjaga kestabilan senyawa volatil jahe dan serai, lalu disaring menggunakan kain halus agar jernih. Tahap 3 mencakup evaluasi rasa dan uji varian dengan tambahan madu, susu, dan kopi untuk menyesuaikan preferensi konsumen muda. Hasil kegiatan ini menghasilkan Standar Operasional Prosedur (SOP) Produksi Minuman Herbal Legunda, 2025, yang meliputi tahapan persiapan bahan, perebusan, penyaringan, pengemasan, dan penyimpanan. Seluruh proses dilakukan menggunakan peralatan sederhana seperti panci stainless steel, saringan halus, timbangan, dan cup sealer. Pendekatan ini sejalan dengan prinsip *appropriate technology*, yakni penerapan teknologi tepat guna yang mudah direplikasi masyarakat tanpa memerlukan investasi alat mahal (Kraemer-Mbula *et al.*, 2020).

2.3 Promosi dan Uji Pasar

Setelah produk mencapai formulasi akhir, dilakukan tahap promosi dan uji pasar untuk menilai penerimaan masyarakat, daya tarik produk, serta kesiapan pasar sekaligus memperoleh masukan bagi perbaikan formulasi dan strategi pemasaran. Kegiatan promosi dilakukan di dua lokasi utama. Di Mentari Village KM 21, tim membuka *stand café mini* yang menyediakan minuman herbal Legunda secara gratis agar warga dapat mencicipi dan menilai rasa, aroma, serta kemasan. Sementara di Koperasi ITK Balikpapan, produk dijual langsung kepada civitas akademika untuk menguji daya tarik pasar *urban* dengan karakter konsumen yang lebih beragam.

Selain promosi langsung, tim juga memanfaatkan media sosial Instagram dan WhatsApp Legunda sebagai sarana promosi digital. Konten yang dibagikan menonjolkan nilai lokal, manfaat kesehatan jahe dan serai, serta gaya hidup sehat yang sesuai tren anak muda. Strategi ini efektif memperluas jangkauan dan meningkatkan kesadaran merek di kalangan

konsumen muda. Umpan balik dikumpulkan melalui formulir daring berisi empat aspek utama yaitu rasa, aroma, kemasan, dan harga. Hasil analisis menunjukkan mayoritas responden menilai produk memiliki cita rasa seimbang dan kemasan menarik, dengan saran memperkuat aroma serta menambah varian rasa baru. Masukan tersebut menjadi dasar penyempurnaan formulasi dan strategi pengembangan produk selanjutnya.

2.4 Pelatihan Produksi dan Pemberdayaan Masyarakat

Tahap pelatihan produksi dan pemberdayaan masyarakat merupakan inti dari program GERAK LESTARI yang menghubungkan inovasi produk dengan penerapan nyata di lapangan. Kegiatan ini menjadi tindak lanjut promosi dan uji pasar, berfokus pada peningkatan keterampilan teknis masyarakat serta kesadaran akan nilai ekonomi olahan lokal seperti jahe, serai, dan singkong. Pelatihan terbuka bagi warga Mentari Village dan mencakup dua aspek utama: transfer keterampilan teknis dan penguatan kapasitas sosial ekonomi. Pada aspek teknis, peserta dilatih mengenai prosedur sanitasi alat dan bahan, pengendalian suhu perebusan untuk menjaga zat aktif seperti gingerol dan sitral, teknik penyaringan agar warna dan aroma konsisten, serta prosedur pengemasan higienis. Pelatihan dilaksanakan di kantor PT. Bumi Karya Mentari dengan pendampingan tim mahasiswa dan dosen, menggunakan prinsip *experiential learning*—pembelajaran melalui praktik langsung agar lebih mudah diterapkan (Kolb, 2015). Peserta juga diperkenalkan dengan SOP produksi minuman Legunda yang mencakup tahap pemilihan bahan, perebusan, penyaringan, hingga penyimpanan, sebagai panduan baku bagi masyarakat yang ingin melanjutkan produksi secara mandiri.

Selain pelatihan teknis, peserta memperoleh pembekalan kewirausahaan rumah tangga (*home-based entrepreneurship*) yang relevan dengan kondisi lokal. Materinya meliputi pengelolaan bahan baku secara efisien, penerapan konsep *value added product* melalui inovasi rasa, kemasan, dan branding lokal, serta strategi pemasaran sederhana berbasis komunitas dan media sosial. Pelatihan dilakukan dengan metode *learning by doing*, mendorong partisipasi aktif agar masyarakat memiliki pengalaman langsung dan rasa kepemilikan terhadap produk. Kegiatan berlokasi di kantor PT. Bumi Karya Mentari yang difungsikan sebagai ruang semi-produksi dengan peralatan dasar seperti kompor listrik, panci *stainless steel*, dan saringan. Meskipun sederhana, pendekatan partisipatif ini membuat proses pelatihan berjalan efektif, antusias, dan berpotensi menciptakan kemandirian ekonomi masyarakat.

2.5 Monitoring dan Evaluasi Program

Tahapan *monitoring* dan evaluasi menjadi komponen penting dalam memastikan pelaksanaan program GERAK LESTARI berjalan sesuai rencana serta menghasilkan dampak yang diharapkan. Kegiatan ini dilaksanakan sejak awal hingga tahap pengembangan produk akhir dan mencakup tiga aspek utama: *monitoring* teknis produksi, *monitoring* sosial partisipatif, serta evaluasi program.

2.5.1 Monitoring Teknis Produksi

Monitoring dilakukan di rumah produksi Legunda (KM 19) oleh tim pelaksana yang bertugas sebagai pengendali mutu. Pengamatan mencakup waktu perebusan, rasio bahan, kekentalan, dan suhu penyaringan. Hasil menunjukkan bahwa perebusan 20–25 menit pada suhu 85–90°C menghasilkan warna, aroma, dan rasa paling stabil. Penyaringan dua kali meningkatkan kejernihan tanpa mengurangi intensitas rasa. Uji daya simpan menunjukkan produk bertahan 20 jam pada suhu ruang dan 48 jam pada suhu rendah tanpa perubahan signifikan. Temuan ini menjadi dasar penyusunan SOP produksi dan penyimpanan, sekaligus membantu mengantisipasi penurunan mutu akibat variasi bahan atau kondisi lingkungan (Kraemer-Mbula *et al.*, 2020).

2.5.2 Monitoring Sosial dan Partisipasi Masyarakat

Monitoring sosial difokuskan pada keterlibatan masyarakat di Mentari Village dan KM 20. Di Mentari Village, warga berperan dalam promosi dan penyebaran informasi produk, sedangkan di KM 20, Kelompok Tani Tunas Harapan membantu proses budidaya bahan baku produk. Tim pelaksana mendampingi penyiraman rutin

mengingat kondisi lahan yang kering. Hasil pemantauan menunjukkan partisipasi masyarakat masih terbatas, namun ada potensi besar pengembangan kerja sama jangka panjang melalui pembentukan kelompok kecil mandiri.

2.5.3 Evaluasi Program dan Strategi Perbaikan

Evaluasi dilakukan dua minggu sekali melalui rapat tim untuk membahas progres, kendala, dan rencana lanjutan. Kendala utama meliputi keterbatasan alat (heat sealer, saringan cadangan) dan ruang penyimpanan, yang diatasi dengan sistem produksi bergiliran. Hasil uji pasar menunjukkan minat tinggi terhadap varian jahe-serai, disertai saran penambahan varian rasa dan kemasan lebih modern. Semua masukan dijadikan dasar pengembangan produk. Evaluasi juga menjadi sarana refleksi dan dokumentasi progres, agar program dapat berlanjut menjadi model kewirausahaan lokal berkelanjutan.

2.6 Rencana Keberlanjutan

Dalam rangka menciptakan keberlanjutan program GERAK LESTARI, telah direncanakan beberapa strategi dari aspek legalitas, kemitraan, dan inovasi produk. Tujuannya agar kegiatan tidak berhenti setelah program berakhir, tetapi berkembang menjadi usaha komunitas yang mandiri dan produktif. Langkah pertama adalah pendaftaran merek dagang dan logo “Legunda” ke Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual (DJKI) sebagai bentuk perlindungan hukum terhadap identitas produk dan pencegahan plagiarisme. Legalitas ini juga meningkatkan kredibilitas di mata konsumen serta menjadi aset komunal masyarakat Mentari Village yang dapat dimanfaatkan secara kolektif oleh kelompok usaha Legunda.

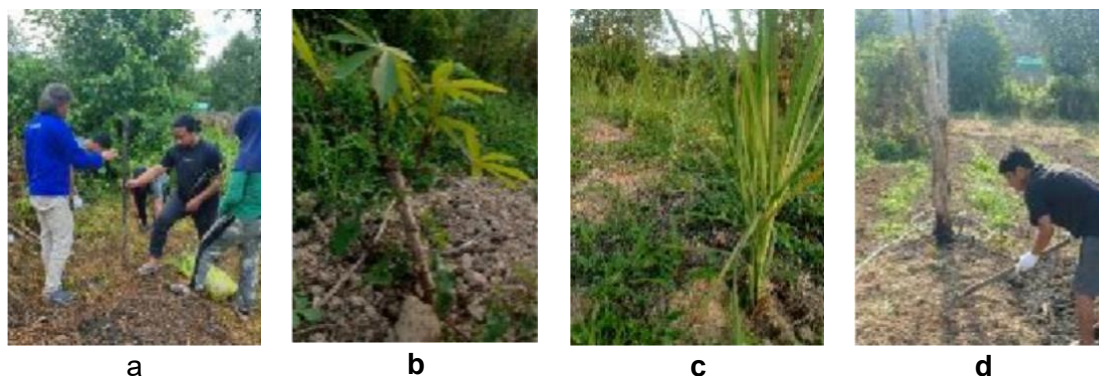
Selanjutnya, program menjalin kemitraan dengan koperasi kampus dan toko lokal di Balikpapan untuk memperkuat segmentasi pasar. Koperasi kampus menyediakan ruang *display* serta membantu penjualan harian, sedangkan toko lokal seperti minimarket komunitas dan kafe kecil menjadi distributor berbasis masyarakat. Melalui kolaborasi ini, tim pelaksana memperoleh pengalaman manajerial nyata, serta masyarakat mendapatkan dukungan dalam pengelolaan usaha dan promosi digital.

Untuk meningkatkan daya saing, diterapkan diversifikasi produk melalui pengembangan varian Legunda yang menyesuaikan selera konsumen dengan tidak mengurangi khasiat produk. Berdasarkan umpan balik uji pasar, dikembangkan varian madu untuk rasa manis alami dan varian lemon untuk kesegaran yang disukai kalangan muda. Setiap varian diuji stabilitas rasa, kemasan, dan daya tahan guna menjaga mutu dan daya saing. Diversifikasi ini tidak hanya memperluas pilihan konsumen, tetapi juga menjadi strategi mitigasi risiko bisnis serta bentuk penerapan prinsip *inclusive community innovation* yang menekankan kolaborasi lokal dan keberlanjutan sosial-ekonomi (Eversole, 2014; Malik *et al.*, 2017). Dengan dukungan kampus, lembaga masyarakat, dan pelaku usaha, program GERAK LESTARI diharapkan berkembang menjadi model kewirausahaan perkotaan yang mandiri, inovatif, dan berkelanjutan.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Hasil Identifikasi Potensi Lokal

Program GERAK LESTARI dilaksanakan melalui tahapan identifikasi potensi lokal, formulasi produk, promosi dan uji pasar, pelatihan masyarakat, hingga pemantauan terhadap hasil program dan evaluasi secara berkala. Program ini melibatkan 10 mahasiswa ITK selaku tim pelaksana serta 1 dosen pembimbing. Kegiatan berlangsung dengan dukungan aktif dari warga Mentari Village dan Kelompok Tani Tunas Harapan.



Gambar 3.1. (a) Proses Penanaman Serai, (b) Tanaman Singkong, (c) Tanaman Serai, dan (d) Proses Penanaman Jahe

Sumber: Penulis, 2025

Hasil observasi dan diskusi kelompok menunjukkan bahwa wilayah Mentari Village dan KM 20 memiliki potensi bahan baku lokal berupa jahe (*Zingiber officinale*), serai (*Cymbopogon citratus*), dan singkong (*Manihot esculenta*). Berdasarkan karakteristik tanah dan hasil uji tanam, serai menjadi komoditas paling adaptif dengan tingkat pertumbuhan tertinggi.

3.2 Hasil Formulasi dan Produksi

Melalui uji formulasi yang ketat, penelitian ini berhasil menciptakan 2 (dua) produk unggul, diantaranya:

1. Minuman Herbal Legunda (Jahe–Serai)
 - Proses perebusan: suhu 85–90°C, waktu 20–25 menit.
 - Kombinasi bahan terbaik: jahe 60% dan serai 40%.
 - Varian rasa dikembangkan dengan tambahan madu dan lemon.
2. Legunda *Cassticks* (Camilan Singkong Lokal)
 - Proses pengukusan dan penggorengan suhu 160–170°C.
 - Tekstur terbaik diperoleh dengan perbandingan singkong halus dan kasar yakni 3:1.

Bahan baku dalam pembuatan produk minuman herbal Legunda tertera pada Tabel 3.2.1 berikut. Minuman herbal “Legunda” diracik dengan formulasi khusus untuk menghasilkan cita rasa yang pas, aroma yang khas, serta berkhasiat bagi kesehatan. Dalam misi memenuhi selera pasar, produk tersebut dikreasikan dengan variasi rasa kekinian yang cocok dikonsumsi oleh berbagai kalangan. Variasi tersebut antara lain: *Legunda Originale*, dibuat dari formulasi jahe, serai, kayu manis, dan daun legundi; *Legunda Classic Palm* yang dibuat dengan penambahan manis dengan gula pasir dan gula merah yang dicairkan dan terkaramelisasi berbentuk sirup; *Legunda Coffee Goodness*, yang dibuat dengan penambahan kopi, dan varian turunannya yaitu *Sugar & Non-sugar*, yaitu variasi dengan penambahan manis atau tanpa gula.

Tabel 3.2.1 Bahan Baku Produk Minuman Herbal Legunda

Sumber: Penulis, 2025

No	Nama Bahan Baku	Jumlah	Satuan
1	Jahe	115	gram
2	Serai	3	batang
3	Kayu Manis	½	batang

4	Daun Legundi	2	helai
5	Kopi Bubuk	20	gram
6	Gula Aren	250	gram
7	Gula Pasir	24	gram
8	Garam Dapur	6	gram
9	Air Bersih	3850	ml

3.3 Hasil Promosi dan Uji Pasar

Uji pasar terbatas (pilot test) dilakukan di Mentari Village KM 21 dan Koperasi ITK Balikpapan dengan melibatkan 12 responden. Meskipun jumlah responden masih terbatas, kegiatan ini memberikan gambaran awal penerimaan produk di pasar lokal dan menjadi dasar pengembangan varian serta strategi promosi berikutnya. Hasil survei daring melalui *platform Instagram* dan *WhatsApp* juga menunjukkan minat tinggi dari kalangan muda terhadap minuman herbal berkemasan modern. Respons positif ini memperkuat potensi Legunda untuk dipasarkan secara luas dan dikenal sebagai produk kesehatan buatan lokal yang akan menjadi kebanggaan Kota Balikpapan.



Gambar 3.3.1 Promosi di UMKM Mentari

Sumber: Penulis, 2025

Tabel 3.3.1 Hasil Penilaian Pasar Produk Minuman Legunda

Sumber: Penulis, 2025

Aspek Penilaian	Rata-rata Skor (1-5)	Keterangan
Rasa	4,4	Sangat disukai (rata-rata pas manis dan pedasnya)
Aroma dan Kesegaran	4,3	Segar dan khas jahe
Kemasan	4,2	Menarik dan modern, disarankan memperjelas warna logo
Harga	4,6	Sangat terjangkau dan kompetitif
Niat Beli Ulang	4,5	Mayoritas ingin membeli kembali
Rekomendasi Produk	4,4	Cenderung akan merekomendasikan ke orang lain

3.4 Hasil Pelatihan Produksi dan Pemberdayaan Masyarakat

Program GERAK LESTARI dilengkapi dengan pembekalan kepada masyarakat Mentari Village dengan keterampilan teknis pengolahan produk berbasis bahan lokal serta pemahaman dasar mengenai kewirausahaan komunitas. Hingga saat ini progress tersebut

masih dalam tahap persiapan untuk diimplementasikan. Kendati, tim telah menyusun rancangan kurikulum pelatihan yang mencakup aspek sanitasi alat, pengendalian suhu perebusan, teknik pengemasan higienis, serta strategi pemasaran secara sederhana. Selain itu, telah dilaksanakan koordinasi dengan PT. Bumi Karya Mentari selaku mitra terkait fasilitasi lokasi pelatihan dan pusat praktik produksi. Kegiatan sosialisasi awal telah dilakukan untuk memperkenalkan rencana pelatihan kepada warga Mentari Village dan Kelompok Tani Tunas Harapan sebagai calon peserta. Dengan demikian, meskipun belum terlaksana sepenuhnya, tahapan ini menunjukkan kesiapan program menuju implementasi pemberdayaan masyarakat yang berkelanjutan.

3.5 Hasil Monitoring dan Evaluasi

Saat ini, kegiatan GERAK LESTARI masih dalam tahap *on progress* dan belum mencapai fase akhir pelaksanaan yang dijadwalkan pada bulan Desember 2025. Oleh karena itu, hasil monitoring terhadap pelaksanaan skema pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan belum dapat dilakukan secara penuh. Tahapan yang berjalan masih berfokus pada persiapan teknis, penyusunan skema pelatihan, serta perencanaan strategi monitoring jangka panjang.

Walaupun kegiatan pelatihan dan pemberdayaan belum terlaksana, tim pelaksana telah merancang kerangka pemantauan yang mencakup evaluasi partisipasi masyarakat, efektivitas kegiatan produksi, serta keberlanjutan usaha pasca-pelatihan. Perencanaan ini dilakukan agar ketika kegiatan pelatihan dan pemberdayaan masyarakat dilaksanakan, seluruh tahapan dapat dieksekusi dengan baik, sistematis, dan penuh persiapan.

Dengan demikian, hasil pengamatan saat ini bersifat sementara dan akan dilengkapi pada fase berikutnya setelah program memasuki tahap akhir implementasi.

4. Kesimpulan

Program GERAK LESTARI telah berhasil melakukan tahap awal pengolahan pangan dan pengembangan kewirausahaan berbasis potensi lokal di Mentari Village. Telah dihasilkan produk minuman "Legunda" dan sistem pemasaran digital melalui media sosial. Keberhasilan awal program menunjukkan potensi kuat untuk dikembangkan menjadi model kewirausahaan komunitas yang berkelanjutan. Ke depan, pendampingan lanjutan dan strategi pemasaran digital yang lebih sistematis diperlukan agar dampak sosial dan ekonomi program dapat terus meningkat.

Ucapan Terima Kasih

Penelitian ini didedikasikan kepada semua pihak yang telah banyak membantu, baik dalam hal penyediaan dana, fasilitasi di lokasi penelitian, serta dukungan moril. Secara khusus, penulis menghaturkan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada LPPM ITK, PT. Bumi Karya Mentari, Kelompok Tani Tunas Harapan, dan seluruh masyarakat Mentari *Village* yang telah membantu keberhasilan penelitian dan pengabdian masyarakat ini.

Daftar Pustaka

- Agusria, L., Asiati, D. I., Darmayanti, D., & Idris, H. M. (2022). Pesona serai wangi meningkatkan pendapatan koperasi masyarakat desa: Penyuluhan pemanfaatan lahan tidur di Desa Riding Kabupaten Ogan Komering Ilir. *Jurnal Altifani Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 213–220. Diambil dari <https://altifani.org/index.php/altifani/article/view/231/78>.
- Dzignbor, A., Neglo, D., Tettey, C. O., Nsful, F., Addo, E. O., & Ofosu-Pomaa, J. (2024). The effects of varying ingredients combination and boiling time on total phenolic content, antioxidant activity, and antimicrobial properties of lemongrass-ginger tea. *Heliyon*, 10(22), e40172. doi:10.1016/j.heliyon.2024.e40172
- Enjelina, A. D., Surya, K. R. A., Nasution, S. N., & Salsabila, Y. (2025). Peningkatan keterampilan kewirausahaan siswa SMK melalui pelatihan pembuatan cookies inovatif berbahan tepung mocaf, tepung beras, dan jahe. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 5(3), 897–906. doi:10.54082/jamsi.1878

-
- Eversole, R., Barraket, J., & Luke, B. (2014). Social enterprises in rural community development. *Community Development Journal*, 49(2), 245–261.
- Fuzani, S. D. R., & Kaseka, N. D. A. S. (2024). Pemanfaatan singkong menjadi tepung mocaf (modified cassava flour) bernilai tinggi sebagai upaya peningkatan ekonomi dan produktivitas wirausaha ibu rumah tangga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Inovasi Teknologi Dimastek*, 3(2), 167–171. Diambil dari <https://jurnal.uwp.ac.id/ft/index.php/DIMASTEK/article/view/105/69>
- Kolb, D. A. (2015). *Experiential learning: Experience as the source of learning and development*. FT Press.
- Kraemer-Mbula, E., Tijssen, R., Wallace, M., & McLean, R. (Eds.). (2020). *Transforming research excellence: New ideas from the Global South*. Cape Town, South Africa: African Minds.
- Putra, M. F. D., & Fachri, A. (2023). Analisis finansial usahatani serai wangi (*Cymbopogon nardus* L.) di Kota Solok (studi kasus: kelompok tani Kalumpang Saiyo). *Jurnal Administrasi Bisnis Nusantara*, 2(2), 43–54. Diambil dari <https://jurnal.stiabengkulu.ac.id/index.php/jabn/article/view/114/122>
- Spreer, P., Rauschnabel, P.A. (2016, September). Selling with technology: Understanding the resistance to mobile sales assistant use in retailing. *Journal of Personal Selling & Sales Management*, 36(3), 240-263. doi:10.1080/08853134.2016.1208100
- Wiboworini, B., Sudarsono, J., Widardo, W., Shabrina, A., Lanti, Y. R. D., Aughustina, A. A., et al. (2021). Pembuatan minuman herbal sederhana dari jahe untuk mendukung imunitas melawan COVID-19. *Smart Society Empowerment Journal*, 1(3), 108–112. doi:10.20961/ssej.v1i3.56093