

## Pendampingan Usaha Produk Stick Ubi Jalar Balado

Ramla Hartini Melo<sup>1</sup>, Syarifah Fatimah Setiasih Niode<sup>1</sup>, Iswan Dunggio<sup>1</sup>, Agnes Blongkod<sup>1</sup>,  
Aina Mohamad<sup>1</sup>, Ruswinda S. Diman<sup>1</sup>, Istiqomah Alamri<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universitas Negeri Gorontalo  
E-mail: ramla.hartini\_melo@ung.ac.id

### Abstract

*This mentoring activity focuses on the development and production of three innovative food products made from mangrove flour, namely mangrove lumpia sticks, mangrove chips, and mangrove balls. Although the title of the program still refers to the previous activity, "Pendampingan Usaha Produk Stick Ubi Jalar Balado", the implementation has been directed toward utilizing alternative raw materials that are more environmentally friendly and have high economic potential. The mentoring process was carried out through material delivery, hands-on production practice, and guidance in preparing business plans and marketing strategies. The activity resulted in increased student creativity and introduced the use of mangrove flour as a valuable local food resource with economic prospects.*

**Keywords:** Mentoring; Mangrove Flour; Product Innovation; Student Entrepreneurship

### Abstrak

*Kegiatan pendampingan ini difokuskan pada pengembangan dan pembuatan tiga produk pangan inovatif berbahan dasar tepung mangrove yaitu stik lumpia mangrove, keripik mangrove, dan bola-bola mangrove. Meskipun judul kegiatan masih mengacu pada pendampingan usaha produk stik ubi jalar balado sebagaimana tercantum dalam program sebelumnya, pelaksanaan kegiatan telah diarahkan pada pemanfaatan bahan baku alternatif yang lebih ramah lingkungan dan memiliki potensi ekonomi tinggi. Pendampingan dilakukan melalui penyampaian materi, praktik pembuatan produk, dan arahan penyusunan rencana usaha serta pemasaran. Kegiatan menghasilkan peningkatan kreativitas mahasiswa dan memperkenalkan penggunaan bahan tepung mangrove sebagai sumber pangan lokal yang bernilai jual.*

**Kata kunci:** Pendampingan; Tepung Mangrove; Inovasi Produk; Kewirausahaan Mahasiswa

## 1. PENDAHULUAN

Kegiatan pendampingan yang mengusung judul "Pendampingan Usaha Produk Stick Ubi Jalar Balado" merupakan program yang sebelumnya berfokus pada usaha makanan ringan. Dalam pelaksanaan terbaru ini, kegiatan dikembangkan dengan memperkenalkan inovasi baru berupa pembuatan tiga jenis olahan pangan berbahan dasar tepung mangrove, yaitu stik lumpia mangrove, keripik mangrove, dan bola-bola mangrove.

Pemanfaatan tepung mangrove menjadi penting karena bahan ini berasal dari jenis mangrove yang aman dikonsumsi dan memiliki kandungan karbohidrat serta serat yang cukup tinggi (Churun A'in dkk, 2018). Tepung mangrove mulai dikenal sebagai alternatif tepung lokal yang dapat diolah menjadi berbagai produk makanan bernilai jual (Isna Nugraha dkk, 2025). Inovasi ini juga mendukung pengembangan potensi masyarakat pesisir dan mendorong pemanfaatan sumber daya alam secara berkelanjutan (Tekat Sukomardojo dkk, 2023).

Sebagai mahasiswa, pengenalan terhadap inovasi produk lokal sangat diperlukan untuk memperkuat keterampilan kewirausahaan. Melalui kegiatan pendampingan ini, mahasiswa tidak hanya diajarkan teknik produksi, tetapi juga pemahaman mengenai peluang usaha dan proses pengembangannya. Produk-produk berbahan mangrove dianggap memiliki daya tarik pasar karena unik, ramah lingkungan, dan bisa menjadi peluang usaha yang menjanjikan (Putri Wahyuni Marcelia Kusuma, 2024).

## 2. METODE

Kegiatan pengabdian ini menggunakan pendekatan partisipatif dan aplikatif yang dirancang untuk meningkatkan pemahaman serta keterampilan mahasiswa dalam mengembangkan produk olahan berbasis

sumber daya lokal. Metode pelaksanaan mencakup tiga tahapan utama, yaitu penyampaian materi, diskusi interaktif, dan praktik langsung. Pendekatan ini dipilih agar mahasiswa tidak hanya memperoleh pemahaman konseptual, tetapi juga mampu mengaplikasikan pengetahuan tersebut dalam proses produksi dan perencanaan usaha. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 5 Desember 2025, mulai pukul 09.00 hingga selesai, bertempat di Laboratorium Kewirausahaan Universitas Negeri Gorontalo.

Pelaksanaan kegiatan dipandu oleh dosen pendamping yang berperan sebagai fasilitator dalam setiap tahapan kegiatan, dengan melibatkan mahasiswa yang memiliki minat terhadap inovasi produk lokal dan kewirausahaan. Pada tahap awal, peserta diberikan materi mengenai tepung mangrove yang meliputi karakteristik bahan, nilai gizi, manfaat, serta potensi pengembangannya sebagai produk bernilai ekonomi. Penyampaian materi dilakukan secara komunikatif untuk mendorong keterlibatan aktif peserta, sekaligus membangun pemahaman awal mengenai peluang usaha berbasis bahan baku lokal yang berkelanjutan.

Tahap selanjutnya difokuskan pada diskusi interaktif dan praktik langsung pembuatan produk olahan. Diskusi diarahkan untuk menggali ide kreatif peserta terkait pengembangan produk dan strategi usaha yang dapat diterapkan. Selanjutnya, mahasiswa melakukan praktik pembuatan tiga jenis produk olahan berbahan dasar tepung mangrove, yaitu stik lumpia mangrove, keripik mangrove, dan bola-bola mangrove. Pada akhir kegiatan, peserta dibekali dengan pengetahuan mengenai teknik pengemasan produk, penentuan harga, serta strategi pemasaran, sebagai upaya memperkuat kesiapan mahasiswa dalam mengembangkan usaha secara mandiri dan berkelanjutan.).

### **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pembahasan kegiatan menjelaskan proses pembuatan tiga produk berbahan tepung mangrove. Setiap kelompok mahasiswa melakukan praktik mulai dari persiapan bahan, proses produksi, hingga pengemasan sederhana.

#### **Pembuatan Stik Lumpia Mangrove**

Pada tahap awal, mahasiswa menyiapkan adonan dari tepung mangrove yang dicampur dengan tepung terigu, sedikit minyak, garam, dan air. Adonan kemudian diuleni hingga kalis, setelah itu dibentuk memanjang seperti stik. Stik tersebut digoreng hingga matang dan berwarna coklat keemasan. Produk ini memiliki tekstur renyah dan aroma khas mangrove.



**Gambar 1. Stik Mangrove**

Stik Mangrove adalah salah satu inovasi makanan lokal yang menggunakan tepung mangrove sebagai bahan utama. Dalam gambar, produk ini terlihat dikemas dalam kantong berdiri yang menarik dengan warna merah dan kuning, dilengkapi label “Stik Mangrove” serta informasi mengenai berat bersihnya yang mencapai 80 gram. Bentuk stik ini mirip dengan camilan stik secara umum, yaitu panjang, ramping, renyah, dan memiliki warna cokelat yang dihasilkan dari campuran tepung mangrove. Camilan ini biasanya terbuat dari bahan-bahan sederhana seperti tepung mangrove, tepung terigu, bumbu gurih, dan minyak goreng, yang memberikan rasa gurih dan tekstur yang disukai banyak orang.

Kehadiran produk ini menunjukkan cara inovatif dalam memanfaatkan sumber daya lokal, khususnya dari jenis buah mangrove tertentu yang aman untuk dikonsumsi setelah diolah. Produk ini juga memberikan dampak positif bagi masyarakat di pesisir dengan meningkatkan ekonomi melalui usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) lokal, seperti yang terlihat pada nomor P-IRT yang menunjukkan bahwa produk ini telah mendapatkan izin resmi untuk beredar. Selain sebagai camilan, Stik Mangrove juga bertujuan untuk memperkenalkan potensi mangrove dari sudut pandang ekologi sekaligus sebagai bahan makanan yang bernilai ekonomi. Oleh karena itu, produk ini memiliki peluang besar sebagai oleh-oleh khas dari daerah pesisir dan bisa menjadi alternatif makanan lokal yang mendukung keberlanjutan lingkungan serta memberdayakan masyarakat.

### **Pembuatan Keripik Mangrove**

Keripik mangrove dibuat dengan mengolah campuran tepung mangrove dan bumbu gurih. Adonan digiling tipis hingga menjadi lembaran, kemudian dipotong kecil dan digoreng dalam minyak panas. Proses ini menghasilkan keripik berwarna cokelat alami, renyah, dan memiliki rasa gurih yang unik.



**Gambar 2. Inovasi Stick Mangrove**

Produk keripik dari mangrove yang dapat dilihat pada gambar adalah sebuah inovasi makanan lokal yang terbuat dari tepung mangrove yang diproses menjadi camilan yang renyah. Ditempatkan dalam kemasan model pouch berdiri berwarna hijau dengan desain yang modern, produk ini menonjolkan kesegaran serta ciri khas alami dari mangrove. Di bagian depan kemasan, terlihat gambaran keripik berwarna coklat yang menunjukkan teksturnya yang renyah dan menggugah selera. Dengan berat bersih 63 gram, keripik ini menyediakan porsi camilan yang praktis dan mudah untuk dibawa ke mana saja.

Keripik mangrove umumnya dibuat dari campuran tepung mangrove dan bahan lain seperti tepung terigu, bumbu gurih, dan rempah-rempah, yang menghasilkan rasa unik serta aroma yang berbeda dibandingkan keripik biasa. Hadirnya produk ini menjadi bukti kreativitas masyarakat pesisir dalam memanfaatkan buah mangrove sebagai sumber pangan yang memiliki nilai ekonomi. Selain itu, produk semacam ini dapat mendukung pemberdayaan usaha mikro kecil dan menengah di daerah, membantu meningkatkan pendapatan masyarakat, serta memperkenalkan potensi mangrove tidak hanya sebagai pelindung ekosistem pesisir namun juga sebagai bahan makanan. Dengan kemasan yang menarik, keripik

mangrove memiliki peluang besar untuk menjadi oleh-oleh khas dari daerah pesisir dan sebagai alternatif camilan sehat berbahan lokal.

### Pembuatan Bola-Bola Mangrove/Dodol Mangrove

Produk ketiga yang dibuat adalah bola-bola mangrove. Adonan dibuat dari tepung mangrove, telur, sedikit gula, dan air. Setelah adonan tercampur merata, dibentuk bulat kecil lalu digoreng hingga mengembang. Bola-bola mangrove memiliki rasa manis ringan dan tekstur lembut di bagian dalam.



Gambar 1.3

Dodol buah mangrove yang terlihat di gambar adalah salah satu inovasi dalam pengolahan makanan yang berbasis pada bahan baku mangrove, dan saat ini banyak dikembangkan oleh masyarakat yang tinggal di daerah pesisir. Dari kemasannya, terlihat bahwa dodol ini terbuat dari buah mangrove yang telah diolah dengan cara yang aman untuk dikonsumsi. Ukurannya kecil, mirip potongan dodol yang mudah sekali dikunyah, sehingga praktis dan dapat dinikmati oleh semua kalangan, terutama kalangan muda.

Kemasan berupa pouch berdiri berwarna putih dan hijau memberikan kesan segar dan alami, selaras dengan konsep produk yang berbahan lokal. Pada bagian depan terdapat informasi gizi yang menunjukkan kandungan energi, protein, dan karbohidrat, yang menandakan bahwa dodol mangrove ini tidak hanya enak sebagai camilan, tetapi juga memiliki manfaat gizi. Berat netto produk ini adalah 75 gram, dilengkapi dengan nomor P-IRT dan label halal yang menambah kepercayaan dan layak untuk dipasarkan.

Dodol buah mangrove umumnya dibuat dengan cara mencampurkan ekstrak buah mangrove, gula, dan bahan pengental kemudian dimasak hingga mencapai tekstur kenyal khas dodol. Rasanya manis dengan aroma yang unik, berbeda dengan dodol pada umumnya. Produk semacam ini memiliki potensi besar untuk dijadikan oleh-oleh khas dari daerah pesisir karena mengangkat bahan lokal yang istimewa dan memiliki daya tarik. Selain itu, produk ini berkontribusi pada pemberdayaan masyarakat pesisir melalui pemanfaatan buah mangrove yang selama ini kurang dimanfaatkan.

Proses pembuatan ketiga produk ini memberikan pengalaman nyata kepada mahasiswa mengenai bagaimana memanfaatkan bahan lokal menjadi produk siap saji. Selain itu, mahasiswa juga dilatih untuk mengamati kualitas produk, seperti tekstur, warna, aroma, dan rasa, untuk memastikan bahwa hasil olahan layak dipasarkan.

Di akhir sesi, mahasiswa dibimbing untuk memahami cara menentukan harga jual, pemasaran melalui media sosial, dan strategi pengemasan yang menarik sehingga mampu meningkatkan daya saing produk.

#### **4. KESIMPULAN**

Kegiatan pendampingan dengan judul “Pendampingan Usaha Produk Stick Ubi Jalar Balado” yang dikembangkan menjadi pembuatan tiga produk tepung mangrove berjalan dengan baik dan memberikan dampak positif bagi mahasiswa. Melalui kegiatan ini, mahasiswa memperoleh keterampilan baru dalam mengolah bahan pangan lokal, memahami proses produksi, serta mengetahui peluang usaha yang dapat dikembangkan dari tepung mangrove.

Tiga produk yang dihasilkan stik lumpia, keripik mangrove, dan bola-bola mangrove memiliki karakteristik yang khas dan berpotensi menjadi produk usaha rumahan. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi langkah awal bagi mahasiswa untuk lebih kreatif serta berani mengembangkan inovasi pangan sebagai peluang usaha.

#### **REFERENSI**

- A'in, C., Suryanti, S., & Sulardiono, B. (2018). Nutritional content of mangrove processed products (KruMang, BoMang, and SiMang) produced by the “Ngudi Makaryo” farmer group. *Info*, 19(1), 24–33.
- Kusuma, P. W. M. (2024). The role of students as facilitators in improving MSMEs quality through business mentoring. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS*, 2(4), 1186–1192.
- Nugraha, I., Munarko, H., Ramadhan, G., & Aryanti, F. (2025). Tepung mangrove: Inovasi pangan lokal untuk ketahanan pangan dan pelestarian lingkungan. UNISMA Press.
- Sukomardojo, T., Tabran, M., Al Muhtadin, M., Gymnastiar, I. A., & Pasongli, H. (2023). Encouraging environmental conservation behavior in coastal communities: Lessons from community-based initiatives. *Jurnal Abdimas Peradaban*, 4(2), 22–31.