



**PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DI KAMPUNG MASNI  
MELALUI INOVASI PENGOLAHAN UMBI KELADI  
MENJADI NUGGET BERNILAI GIZI DAN EKONOMIS**

**Wiska Baharuddin<sup>1</sup>, Enik Maturahmah<sup>2</sup>, Natalia Mondigir<sup>3</sup>, Denis Adolof  
Awom<sup>4</sup>**

<sup>1234</sup>Universitas Muhammadiyah Papua Barat, Indonesia

Email: [maturahmahenik@gmail.com](mailto:maturahmahenik@gmail.com)

**ABSTRAK**

Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan, kreativitas, dan kemandirian ekonomi masyarakat Kampung Masni melalui inovasi pengolahan umbi keladi menjadi nugget bernilai gizi dan ekonomis. Umbi keladi sebagai salah satu potensi pangan lokal memiliki kandungan gizi yang baik, namun pemanfaatannya masih terbatas pada pengolahan tradisional sehingga nilai jualnya relatif rendah. Kegiatan ini dilaksanakan di Kampung Masni, Distrik Masni, Kabupaten Manokwari. Kegiatan ini dilakukan pada bulan Juli 2025. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan melalui 3 (tiga) tahap yaitu tahap sosialisasi, tahap pelatihan, dan tahap evaluasi, hingga pengenalan strategi pemasaran sederhana kepada masyarakat, khususnya masyarakat lokal. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat mampu mengolah umbi keladi menjadi produk nugget yang lebih variatif, higienis, dan memiliki daya tarik konsumsi yang lebih tinggi. Selain meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, program ini juga membuka peluang usaha berbasis pangan lokal yang dapat mendukung peningkatan pendapatan keluarga serta memperkuat ketahanan pangan masyarakat Kampung Masni. Dengan adanya inovasi pengolahan ini, diharapkan umbi keladi dapat menjadi produk unggulan lokal yang memiliki nilai tambah dan berdaya saing di masyarakat.

**ABSTRACT**

This community service project aims to improve the skills, creativity, and economic self-reliance of the Masni Village community through an innovative process of transforming taro tubers into nutritious and cost-effective nuggets. Taro tubers, as a potential local food source, have good nutritional value; however, their use is still limited to traditional processing methods, resulting in a relatively low market value. This activity was carried out in Masni Village, Masni District, Manokwari Regency. It took place in July 2025. This community service initiative was carried out in three stages: the outreach stage, the training stage, and the evaluation stage, culminating in the introduction of simple marketing strategies to the community, particularly the local residents. The results of the activity demonstrated that the community was able to process taro tubers into nuggets that were more varied, hygienic, and had higher consumer appeal. In addition to enhancing the community's knowledge and skills, this program also created business opportunities based on local food resources that can support increased household income and strengthen food security for the residents of Masni Village. With this processing innovation, it is hoped that taro tubers can become a leading local product with added value and competitiveness within the community.



**KEYWORDS**

*Pemberdayaan Masyarakat, Umbi Keladi, Nugget, Bernilai Gizi dan Ekonomis  
Community Empowerment, Taro Tubers, Nuggets,  
Nutritional and Economic Value*

**ARTICLE HISTORY**

Received 23 April 2026

Revised 17 May 2026

Accepted 5 June 2026

**CORRESPONDENCE :** Enik Maturahmah @ [maturahmahenik@gmail.com](mailto:maturahmahenik@gmail.com)

**PENDAHULUAN**

Kampung Masni yang terletak di Distrik Masni, Kabupaten Manokwari, dikenal sebagai wilayah agraris dengan mayoritas penduduknya bermata pencaharian sebagai petani. Kehidupan masyarakat di desa ini sangat bergantung pada sektor pertanian, baik pertanian pangan maupun perkebunan. Sebagian besar warga mengolah lahan untuk menanam keladi, singkong, jagung, sayuran, serta tanaman lainnya. Aktivitas bertani dilakukan secara tradisional hingga semi-modern, dengan memanfaatkan alat sederhana dan pengalaman turun-temurun. Pada pagi hari, para petani biasanya sudah berangkat ke kebun untuk melakukan kegiatan seperti menanam, merawat, hingga memanen hasil pertanian.

Masyarakat lokal di Kampung Masni, Distrik Masni, Kabupaten Manokwari, lebih mengenal dan menggunakan istilah keladi dibandingkan dengan talas, meskipun secara ilmiah keduanya merujuk pada jenis tanaman umbi-umbian yang hampir sama. Dalam kehidupan sehari-hari, istilah keladi sudah menjadi bagian dari bahasa dan budaya masyarakat setempat. Tanaman ini sering dimanfaatkan sebagai bahan pangan, sehingga penyebutannya lebih familiar dan mudah dipahami oleh warga.

Kampung Masni merupakan salah satu wilayah yang sangat memiliki potensi pertanian lokal yang cukup besar, khususnya dalam komoditas umbi-umbian seperti keladi. Namun pemanfaatan keladi selama ini masih terbatas pada konsumsi rumah tangga dalam bentuk olahan tradisional yang belum memiliki nilai ekonomi dalam hal ini nilai jual yang tinggi. Jika masyarakat Kampung Masni mengolahnya secara kreatif dan inovatif, keladi akan dikembangkan menjadi produk makanan yang modern dan juga diminati pasaran, salah satunya



adalah nugget keladi.

Keladi adalah salah satu jenis tanaman umbi-umbian yang banyak tumbuh di daerah tropis, termasuk di Kampung Masni. Keladi merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang memiliki nilai gizi tinggi dan sebagai bahan pangan lokal. Keladi termasuk dalam keluarga tumbuhan talas-talasan (*Araceae*) dan dikenal memiliki daun lebar berbentuk hati serta batang yang lunak. Keladi kaya akan karbohidrat kompleks yang dapat menjadi sumber energi utama, serta mengandung serat pangan yang bermanfaat untuk pencernaan (Amala & Rahmawati, 2021). Di sisi lain, keladi mengandung beberapa vitamin seperti vitamin C yang berperan dalam meningkatkan daya tahan tubuh, serta vitamin B yang membantu proses metabolisme energi. Sejalan dengan Solfiyeni *et al* (2025) bahwa keladi/talas memiliki kandungan gizi yang baik, termasuk karbohidrat, serat, vitamin, dan mineral. Selain itu, umbi keladi juga dapat tumbuh dengan baik di berbagai kondisi tanah dan iklim, menjadikannya tanaman yang mudah dibudidayakan oleh petani lokal (Solihah dan Wijaya, 2020).

Umbi keladi memiliki nilai gizi yang sangat baik dan dapat memberikan kontribusi positif terhadap pola makan yang sehat. Berikut adalah rincian nilai gizi dari umbi talas per 100 gram (Prasetyaningrum *et al.*, 2013; Mitharwal *et al.*, 2022 dan Mba & Agu, 2021): Kalori: 112 kkal; Karbohidrat: 26,46 g; Serat: 4,1 g; Protein: 1,5 g; Lemak: 0,2 g; Vitamin C: 5,0 mg (8% dari kebutuhan harian), Vitamin E: 2,9 mg (14% dari kebutuhan harian); Vitamin B6: 0,283 mg (14% dari kebutuhan harian); Folat: 22 µg (5% dari kebutuhan harian); Kalium: 591 mg (17% dari kebutuhan harian); Magnesium: 33 mg (8% dari kebutuhan harian); Fosfor: 63 mg (9% dari kebutuhan harian); dan Mangan: 0,383 mg (19% dari kebutuhan harian).

Keladi tidak hanya memiliki nilai gizi, tetapi juga memiliki nilai ekonomi. Pengolahan keladi menjadi nugget meningkatkan nilai tambah (*value added*) dibandingkan jika keladi dijual dalam bentuk mentah. Produk nugget memiliki daya tarik pasar yang lebih tinggi, umur simpan lebih lama, serta dapat dikemas



secara modern sehingga memiliki nilai jual yang lebih baik. Hal ini membuka peluang usaha rumahan bagi masyarakat Kampung Masni untuk meningkatkan pendapatan, serta mendorong kemandirian ekonomi berbasis potensi lokal.

Tim pengabdian melakukan kegiatan di Kampung Masni di mana umbi keladi yang banyak tersedia di masyarakat memiliki kandungan gizi yang baik sebagai sumber energi, vitamin, dan serat, namun pemanfaatannya masih terbatas. Melalui inovasi pengolahan menjadi produk seperti nugget, nilai gizinya dapat ditingkatkan sekaligus dibuat lebih menarik untuk dikonsumsi. Di sisi lain, pengolahan tersebut mampu meningkatkan nilai jual keladi, sehingga memberikan peluang usaha dan tambahan pendapatan bagi masyarakat. Oleh karena itu, pengabdian ini dilakukan untuk mengoptimalkan potensi lokal agar tidak hanya bermanfaat bagi kesehatan, tetapi juga mendorong peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat lokal Kampung Masni.

## **METODE**

Kegiatan pengabdian ini di Kampung Masni, Distrik Masni Kabupaten Manokwari, pelaksana membagi kegiatan dalam beberapa tahapan, di mana yang dilalui di antaranya:

### **1. Tahap Persiapan**

Tahap persiapan merupakan langkah awal yang sangat penting untuk memastikan kelancaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Adapun kegiatan yang dilakukan pada tahap ini yaitu (1) melakukan observasi awal di lokasi sasaran untuk mengidentifikasi potensi lokal, khususnya ketersediaan umbi keladi, dan permasalahan yang dihadapi masyarakat terkait pengolahan dan pemanfaatannya, (2) Melakukan komunikasi dan koordinasi dengan aparat desa, kelompok masyarakat dan mitra sasaran, (3) Menyiapkan bahan pelatihan berupa panduan pengolahan umbi keladi menjadi nugget, termasuk resep, teknik pengolahan, nilai gizi, dan strategi pemasaran sederhana, (4) Menyiapkan seluruh peralatan dan bahan yang dibutuhkan, seperti umbi keladi, bahan tambahan (tepung, bumbu, dll.), serta alat pengolahan (kompor, blender, cetakan, dan alat pengemas, (5)



Menyusun jadwal kegiatan, dan (6) Menentukan peran dan tanggung jawab masing-masing anggota tim pengabdian agar pelaksanaan kegiatan berjalan efektif dan terkoordinasi.

## 2. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan dalam kegiatan ini dilakukan melalui beberapa kegiatan, yaitu diawali dengan penyuluhan mengenai manfaat dan nilai gizi umbi keladi. Selanjutnya, dilakukan pengenalan inovasi produk nugget berbahan dasar keladi yang dilanjutkan dengan demonstrasi proses pembuatannya. Peserta kemudian diberi kesempatan untuk melakukan praktik langsung dengan pendampingan dari tim. Selain itu, diberikan pelatihan mengenai teknik pengemasan dan penyimpanan produk agar lebih tahan lama dan menarik. Kegiatan juga dilengkapi dengan edukasi strategi pemasaran sederhana untuk meningkatkan nilai ekonomis produk. Di akhir kegiatan, dilakukan sesi diskusi dan tanya jawab serta evaluasi untuk mengetahui pemahaman dan tanggapan peserta terhadap pelatihan yang telah dilaksanakan.

## 3. Tahap Akhir

Tahap akhir pengabdian ini meliputi evaluasi hasil kegiatan untuk mengetahui tingkat pemahaman dan keterampilan masyarakat Kampung Masni, serta monitoring guna melihat penerapan hasil pelatihan dan keberlanjutan usaha. Selain itu, tim mengidentifikasi kendala yang dihadapi oleh masyarakat Kampung Masni dan memberikan solusi serta rekomendasi pengembangan usaha. Kegiatan diakhiri dengan penyusunan laporan, dokumentasi, dan publikasi sebagai bentuk pertanggungjawaban.

## **HASIL dan PEMBAHASAN**

Kegiatan pelaksanaan pengabdian ini dilakukan pada tanggal 31 Juli 2025 dengan judul “Pemberdayaan Masyarakat Di Kampung Masni Melalui Inovasi Pengolahan Umbi Keladi Menjadi Nugget Bernilai Gizi dan Ekonomis” bersama masyarakat lokal Kampung Masni yang meliputi tahap inti yakni sosialisasi, pelatihan, dan evaluasi.



## 1. Sosialisasi

Pada tahap ini, tim pengabdian melaksanakan kegiatan sosialisasi kepada masyarakat Kampung Masni terkait hasil inovasi pengolahan umbi keladi menjadi nugget yang bernilai gizi dan ekonomis. Kegiatan sosialisasi ini dilakukan melalui pertemuan langsung (tatap muka) dengan melibatkan masyarakat lokal serta ibu-ibu rumah tangga sebagai sasaran utama.

Materi yang disampaikan oleh tim berupa penjelasan kandungan gizi umbi keladi dan manfaatnya bagi kesehatan. Selain itu, tim memaparkan inovasi produk nugget keladi sebagai alternatif pangan bergizi. Peserta juga diberikan pemahaman tentang proses pembuatan nugget keladi secara praktis dan higienis. Materi dilengkapi dengan strategi pengemasan dan pemasaran untuk meningkatkan nilai ekonomi produk. Kegiatan melalui ceramah, demonstrasi, dan diskusi ini meningkatkan pemahaman, minat, serta motivasi masyarakat lokal. Menurut (Alang *et al.*, 2020; Hartini *et al.*, 2021), ceramah merupakan salah satu metode dalam melakukan pendidikan masyarakat, sedangkan interaktif artinya ada interaksi antara peserta dan pemateri agar terjalin komunikasi yang baik serta proses tidak membosankan dan menoton.

## 2. Pelatihan

Tahap pelatihan dilaksanakan sebagai bentuk pendampingan praktis kepada masyarakat Kampung Masni. Kegiatan ini melibatkan ibu-ibu rumah tangga sebagai peserta utama. Pelatihan diawali dengan penjelasan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan nugget keladi. Selanjutnya dilakukan praktik pengolahan mulai dari persiapan bahan hingga pencampuran adonan. Peserta juga dilatih teknik pembentukan dan penggorengan nugget secara higienis. Selain itu, diberikan materi tentang pengemasan produk yang menarik dan aman. Peserta dibekali strategi pemasaran sederhana untuk meningkatkan nilai jual produk. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan keterampilan dan kesiapan masyarakat dalam berwirausaha.



Gambar 1. Praktek Langsung Pembuatan Nugget Keladi  
(Sumber: Dokumentasi Penulis, 2025)



Gambar 2. Hasil Olahan Umbi Keladi menjadi Nugget dan Pengemasan Nugget  
(Sumber: Dokumentasi Penulis, 2025)

### 3. Evaluasi

Tahap evaluasi pada kegiatan pengabdian ini dilakukan untuk mengetahui peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat lokal dari segi manfaat gizi keladi, cara pengelolaan keladi serta cara pemasarannya. Selain itu, dilakukan tanya jawab dan diskusi untuk mengetahui tingkat pemahaman masyarakat. Tim juga menyebarkan kuesioner sederhana guna mengukur kepuasan dan manfaat kegiatan. Aspek yang dinilai meliputi keterampilan pengolahan, kualitas produk, serta pemahaman pemasaran.



Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta. Beberapa kendala yang ditemukan menjadi bahan perbaikan untuk kegiatan selanjutnya.

Kegiatan pengabdian ini sangat bermanfaat bagi masyarakat lokal Kampung Masni, baik dari segi gizi maupun peningkatan ekonomi masyarakat. Biasanya masyarakat hanya menjual keladi mentah dan bahkan keladi juga sering dijadikan sebagai pakan ternak masyarakat sekitar.

Di Kampung Masni dikenal memiliki potensi pertanian yang melimpah, karena sebagian besar penduduknya adalah petani. Keladi sendiri merupakan umbi-umbian yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat setempat dan menjadikan salah satu komoditas yang unggul di Kampung tersebut. Tetapi pemanfaatan umbi keladi di Kampung Masni masih ini masih terbatas pada konsumsi rumah tangga dan belum optimal dalam meningkatkan perekonomian rumah tangga.

Pemanfaatan umbi keladi pada sektor ekonomi memberikan pola pada pengolahan umbi keladi menjadi produk bernilai gizi dan ekonomis merupakan salah satu cara untuk meningkatkan nilai ekonomi umbi keladi adalah dengan mengolahnya menjadi produk olahan yang memiliki daya tarik pasar (Amala & Rahmawati, 2021). Salah satunya adalah olahan umbi keladi menjadi nugget yang tidak hanya mempertahankan cita rasa lokal, namun memenuhi tren konsumen yang menginginkan makanan inovatif dan sehat.

Diversifikasi produk olahan umbi keladi selain nugget, umbi keladi juga bisa diolah sebagai es krim, talas juga dapat diolah menjadi berbagai produk lain seperti keripik keladi, tepung keladi (Hilmi *et al.*, 2018), kue keladi (Minuman *et al.*, 2024), dan keladi instan (Masniawati, 2019). Diversifikasi produk ini memungkinkan pemasaran yang lebih luas dan memenuhi berbagai selera konsumen (Azmi *et al.*, 2022). Produk olahan umbi keladi dapat dipasarkan di pasar lokal, toko oleh-oleh, dan melalui platform digital, menjangkau konsumen yang lebih luas.



Umbi keladi memiliki potensi besar sebagai unggulan Kampung Masni. Karena umbi keladi dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan perekonomian lokal (Nur'aini *et al.*, 2023). Dengan pengolahan yang tepat, diversifikasi produk, pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan, dan kolaborasi dengan sektor pertanian, umbi keladi dapat menjadi sumber pendapatan yang signifikan bagi masyarakat Kampung Masni. Upaya ini sejalan dengan program pemerintah dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan mengurangi angka kemiskinan melalui pengembangan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal, serta mendukung program swasembada pangan dan ketahanan pangan nasional melalui optimalisasi sumber daya lokal yang berkelanjutan.

Pelatihan pembuatan nugget keladi di Kampung Masni ini, diharapkan dapat menjadi langkah strategis dalam meningkatkan potensi ekonomi lokal berbasis sumber daya alam yang ada. Dengan memanfaatkan umbi keladi sebagai bahan baku utama, diharapkan tercipta produk olahan yang bernilai gizi dan ekonomis, dan juga memiliki daya saing di pasar.

Berdasarkan hasil evaluasi sebelum pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, diketahui bahwa masyarakat Kampung Masni masih memiliki pengetahuan yang terbatas mengenai kandungan gizi umbi keladi serta keterampilan dalam mengolah umbi keladi menjadi berbagai produk olahan. Setelah kegiatan pengabdian dilaksanakan, terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat terkait pemanfaatan umbi keladi sebagai produk olahan yang bernilai gizi dan ekonomi. Hal ini terlihat dari antusiasme masyarakat selama proses pelatihan, seperti aktif bertanya dan berkonsultasi mengenai pengolahan serta manfaat kesehatan dari produk berbahan dasar umbi keladi. Selain itu, kegiatan pengabdian ini juga memberikan dampak positif, yaitu meningkatnya partisipasi masyarakat lokal dalam memproduksi berbagai olahan umbi keladi secara mandiri dan berkelanjutan.



## **SIMPULAN**

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dalam pengolahan umbi keladi menjadi nugget bernilai gizi dan ekonomis berhasil meningkatkan keterampilan serta kreativitas masyarakat dalam mengembangkan olahan pangan berbasis keladi di Kampung Masni. Diversifikasi produk olahan keladi ini membuka peluang usaha baru bagi masyarakat, khususnya masyarakat lokal, sehingga dapat menjadi alternatif dalam meningkatkan pendapatan keluarga. Kedepannya, diperlukan pendampingan lanjutan guna memperluas jangkauan pemasaran produk serta meningkatkan kualitas produksi agar mampu bersaing dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Amala, A., & Rahmawati, F. 2021. Pemanfaatan Umbi Talas (*Colocasia esculenta* L.Schott) sebagai bahan pembuatan Tarogi (Talas Onigiri) dengan isian sambal cakalang daun kemangi. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga*, Vol 16 (1), 1–9. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44463%0Ahtt>
- Azmi, F. U., Permana, A., Heryanita, R., Claudia, S. S., Borti, S. D., Ulla, S. N., & Rahmaningsih, Y. D. 2022. Diversifikasi Talas sebagai Solusi Mengatasi Krisis Pangan Indonesia. *Prosiding Seminar Nasional BSKJI Post Pandemic Economy Recovery*, 38–48.
- Alang, H., Hastuti, H., & Yusal, M. S. (2020). Pemanfaatan Tumbuhan Sekitar Sebagai Obat Tradisional Bagi Warga Desa Puundoho Kab. Kolaka Utara. *Dedikasi PKM*, 2(1), 75–81. <https://doi.org/10.32493/DEDIKASIPKM.V2I1.8495>.
- Hartini, Apriyanti, E., & Alang, H. (2021). Pemanfaatan Sampah Organik Sebagai Bahan Baku Pembuatan Pupuk Organik Cair Bagi Warga Desa Kindang Bulukumba. *Jurnal Altifani Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1 (4), 310–316. <https://doi.org/10.25008/ALTIFANI.V1I4.177>.
- Hilmi, R.Z., Hurriyati, R., Lisnawati. 2018. Pengolahan Keladi (*Colocasia esculenta*) menjadi Es Krim.
- Masniawati A, S. M. 2019. Pengembangan dan Peningkatan Produksi Talas



Satoimo di Sulawesi Selatan, 2 (1), 6–9.

Minuman, P., Dari, R., Obat, T., Bagi, T., Kelurahan, I. D. I., & Kota, R. 2024. Pemberdayaan Ekonomi Keluarga melalui Pelatihan Pembuatan Minuman Rempah dari Tanaman Obat Keluarga (Toga) bagi Ibu-ibu di Kelurahan Rawang Kota Padang. 7 (4), 532–539.

Mitharwal, S., Kumar, A., Chauhan, K., & Taneja, N.K. 2022. Nutritional, phytochemical composition and potential health benefits of taro (*Colocasia esculenta* L.) leaves: A review. *Food Chemistry*, 383: 132406.

Mba, C.J., & Agu, H.O. (2021). Developments on the Bioactive Compounds and Food Uses of the Tubers: *Colocasia esculenta* (L) Schott (Taro) and *Xanthosoma sagittifolium* (L) Schott (Tannia). *Asian Food Science Journal*, Vol. 20 (11), 101-112.

Nur'aini, S., Purnawanto, A.T., Solikhah, D.N.N., Puspitasari, T. 2025. Pelatihan Pembuatan Ice Cream Talas untuk Meningkatkan Pemanfaatan Potensi Kekayaan Lokal di Desa Todanan Blora. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, Vol. 5 (2), 138-147.

Prasetyaningrum, K.D.N., Rahayu, T.S., Eninurkhatun, B., Saragih, R.K.P., Septianita, A, & Nugraheni, S.A. 2013. Kebab Tangu (Keripik Bakso Bercampur Talas Ungu) Camilan Tanpa Pewarna yang Enak, Gurih dan Bergizi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, Vol. 3 (2): 68-71.

Solfiyeni., Mairawita., Pertiwi, V., Fadhlana, A., Ritonga, M.A., Kusuma, H., Sophia, A., Karimi, K., Pujani, V. 2025. Diversifikasi Produk Berbasis Talas untuk Peningkatan Ekonomi Desa Tuapejat Mentawai Sumatra Barat. *Community Development Journal*, Vol. 6 (2), 2054-2061.

Solihah, I., & Wijaya, D.P. 2020. *Pati Umbi-Umbian dan Resisten Starch Sebagai Prebiotik untuk Kesehatan*. Penerbit: NEM.