Journal of Community Dedication e-ISSN: 2808-8204
Vol. 5 No. 1 November 2025, hal., 28-35

# REVOLUSI EKAJAYA: MENDUNIA DARI DESA

**Narita Yuri Adrianingsih[1*], Happy Hana Asamai[2], Ninsi Nofita Seli Illu[3], Yuyun Illu Olang[4], Simon Tande[5], Freds Maara[6], Dominggus Famau[7], Sifan Lily[8], Defita Lohmay[9], Sofia Mangmani[10] Enggelina Laufana[11] Marthinus Letlay[12]**
Universitas Tribuana Kalabahi, Kabupaten Alor
*naritayuria98@gmail.com

**Abstrak**

Globalisasi pangan mendorong perubahan preferensi konsumen terhadap camilan praktis, bergizi, dan bernilai cerita. Namun, potensi lokal desa sering hanya dipasarkan sebagai bahan mentah bernilai rendah. Desa Ekajaya, Kecamatan Pantar Tengah, Kabupaten Alor, memiliki komoditas unggulan kacang mente, jagung, dan pepaya yang belum diolah optimal. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan nilai tambah produk lokal melalui pelatihan pengolahan pangan. Metode pelaksanaan meliputi identifikasi potensi desa dan pelatihan pembuatan mente krispi, keripik jagung, dan keripik pepaya yang diikuti 10 pemuda desa. Hasil kegiatan menunjukkan peserta mampu menghasilkan produk camilan inovatif dengan cita rasa baik, teknik sederhana, dan daya simpan lebih lama. Antusiasme peserta menegaskan keberhasilan transfer keterampilan. Program ini diharapkan menjadi langkah awal transformasi produk lokal menjadi camilan modern yang bernilai ekonomi, sekaligus membuka peluang pemasaran lebih luas hingga tingkat nasional.

**Kata kunci:** Ekajaya, Inovasi, Potensi desa**.**

***Abstract***

*Globalization of food has shifted consumer preferences toward practical, nutritious snacks with storytelling value. However, local village potentials are often marketed only as low-value raw materials. Ekajaya Village, Pantar Tengah District, Alor Regency, has main commodities such as cashew nuts, corn, and papaya that have not been optimally processed. This community service program aimed to increase the added value of local products through food processing training. The implementation included identifying village potentials and training 10 local youths to produce crispy cashews, corn chips, and papaya chips. The results show that participants were able to produce innovative snacks with good taste, simple techniques, and longer shelf life. Their enthusiasm confirmed the successful transfer of knowledge and skills. This program is expected to become an initial step in transforming local products into modern snacks with higher economic value while opening wider market opportunities at the national level.*

***Keywords****: Ekajaya, Inovation, Village potential*

## A. Pendahuluan

Globalisasi pasar pangan telah menggeser preferensi konsumen, terutama generasi milenial dan Gen Z, terhadap camilan (*snack*) yang tidak hanya lezat tetapi juga praktis, bernutrisi, dan memiliki nilai cerita (*storytelling*). Tren *snackification*, di mana camilan menggantikan waktu makan utama terutama untuk anak Gen Z menjadi peluang besar bagi pelaku usaha (Nadhifah, S. & Suhud, U. 2025). Namun, di sisi lain, banyak potensi lokal desa yang masih dijual dalam bentuk bahan mentah bernilai jual rendah, terperangkap dalam rantai distribusi yang tidak menguntungkan. Desa Ekajaya, dengan produk unggulan kacang mente, jagung, dan pepaya, menghadapi tantangan serupa dimana komoditas ini belum dimanfaatkan secara optimal untuk menciptakan nilai ekonomi yang tinggi bagi masyarakat.

Kacang mente, jagung, dan pepaya yang dihasilkan Desa Ekajaya memiliki kualitas yang menjanjikan, namun pemasarannya masih terbatas pada penjualan komoditas mentah atau olahan tradisional yang memiliki daya simpan pendek dan jangkauan pasar sempit. Penjualan dalam bentuk ini rentan terhadap fluktuasi harga dan memiliki margin keuntungan yang tipis. Penelitian Surya et al. (2022) menyatakan bahwa salah satu kendala utama pemberdayaan ekonomi desa adalah minimnya diversifikasi produk, sehingga nilai tambah (*value added*) yang didapatkan masyarakat pun menjadi sangat terbatas. Transformasi menjadi produk olahan pangan, khususnya camilan, adalah sebuah keniscayaan untuk mengatasi masalah ini.

Dalam hal ini inovasi menjadi kunci utama. Kacang mente dapat diolah menjadi kacang krispi, jagung dapat ditransformasi menjadi *corn chips* dengan berbagai rasa, sementara pepaya dapat dijadikan manisan sehat, selai, atau bahkan dicampur dalam barisan produk *fruit chips*. Proses inovasi ini tidak hanya sekadar mengolah, tetapi juga menerapkan prinsip-prinsip teknologi pangan untuk meningkatkan umur simpan, nilai gizi, dan keamanan pangan. Menurut Fellows (2017), penerapan pengolahan pangan yang tepat dapat secara signifikan mengurangi *postharvest loss*, meningkatkan pendapatan, dan membuka akses pasar yang lebih luas.

Konsep "**Ekajaya Bites**" lahir sebagai jawaban atas tantangan dan peluang ini. Ini lebih dari sekadar brand; ini adalah sebuah gerakan inovasi yang bertujuan mentransformasi produk unggulan mentah menjadi camilan-camilan modern (*snackable innovation*) yang siap bersaing di pasar nasional bahkan global. Konsep ini sejalan dengan penelitian Ginting (2021), Mardoni, dkk (2023), dan Eyicha, dkk (2025) yang menemukan bahwa pendekatan *branding* dan pengemasan yang modern secara

signifikan meningkatkan persepsi nilai dan minat beli konsumen terhadap produk olahan desa.

Oleh karena itu, pengembangan project "Ekajaya Bites" ini menjadi sangat strategis. Melalui pendekatan sains pangan, desain kemasan, dan pemasaran digital, project ini tidak hanya bertujuan menciptakan produk camilan unggulan, tetapi juga memberdayakan masyarakat Desa Ekajaya, meningkatkan nilai tambah ekonominya, serta menempatkan desa sebagai pemain utama dalam industri kuliner modern yang terus berkembang. Pada akhirnya, "Ekajaya Bites" diharapkan dapat menjadi model sukses bagaimana potensi desa yang terpendam dapat diubah menjadi produk yang diminati pasar kontemporer.

## B. Metode Pelaksanaan

### Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan oleh mahasiswa Kegiatan Belajar Pendampingan Masyarakat (KBPM) yang dilaksanakan di Desa Ekajaya, Kecamatan Pantar Tengah, Kabupaten Alor. Kegiatan dilaksanakan selama KBPM berlangsung yaitu satu bulan yang dilakukan di salah satu rumah masyarakat. Kegiatan dilakukan pertama kali menentukan potensi unggulan yang ada di desa kemudian setelah didapatkan apa saja yang dihasilkan, dilakukanlah pelatihan untuk pembuatan produk unggulan tersebut. Adapun potensi unggulan yang ada salah satunya adalah jambu mente, papaya, dan jagung. Pelatihan yang diberikan oleh peserta KBPM adalah pembuatan mente krispi, kripik jagung, dan kiri-kiri papaya.

### Sasaran Kegiatan

Sasaran kegiatan pengabdian ini adalah masyarakat di Desa Ekajaya, Kecamatan Pantar Tengah, Kabupaten Alor, khususnya pemuda pemudi. Total peserta yang mengikuti pelatihan adalah sebanyak 10 orang.

### Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan ada 2 tahap, yaitu tahap persiapan yang dilakukan dengan melakukan identifikasi potensi desa, dan setelah itu dilakukan pelatihan pembuatan produk olahan mente krispi, keripik jagung, dan keripik pepaya.

## C. Hasil dan Pembahasan

1. Persiapan

   Kegiatan ini dilakukan dengan melakukan survey potensi unggulan desa. Survey ini dilakukan dengan cara mewawancai kepala desa mengenai potensi apa yang didapatkan di Desa tersebut.

   Hasil survey didapatkan bahwa potensi yang ada di dalam Desa tersebut adalah pepaya, mente, dan jagung yang paling banyak, ada potensi lainnya lagi hanya saja lebih tertarik dengan tiga jenis potensi tersebut. Biasanya potensi tersebut hanya dijual langsung ke penadah ataupun diberikan kepada ternak (babi, ayam, bebek, dan sebagainya). Untuk harga jagung sekilo sangat murah yaitu berkisar Rp10.000,-, pepaya sebuah Rp10.000,- sampai Rp20.000,-, serta jambu mente bijinya per kilo Rp20.000,- sampai Rp24.000,- tergantung dari penadah. Berdasarkan dari hasil tersebut dapat diberikan tawaran alternatif solusi yang dilakukan melalui kegiatan PKM dengan memberikan pelatihan untuk mengembangkan hasil potensi desa tersebut untuk meningkatkan hasil jual yang didapatkan lebih dari sekedar jual kepada penadah.

2. Pelatihan Pembuatan Produk

   Produk pangan olahan papaya, jambu mente, dan jagung yang diajarkan pada kegiatan pelatihan adalah keripik. Pada kegiatan ini dilakukan beberapa kali pembuatan menggunakan resep sehingga mendapatkan produk yang sesuai




   dengan harapan yang memiliki rasa yang disukai dan paling enak dan atau menarik.

   Gambar 1. Sampel Produk Kiri-kiri Pepaya, Mente Krispi, dan Kerupuk Jagung

Adapun prosedur pembuatan untuk masing-masing produk secara lanjut akan dipaparkan sebagai berikut:

1) Mente Krispi

   Alat yang digunakan sebagai berikut: baskom, wajan, kompor, sutel, cobek, plastik kemasan, dan label produk.

Bahan yang digunakan adalah Mente, Tepung maizena, Bawang putih, Merica bubuk, Masako, Ajinomoto, Garam, Daun jeruk, Minyak goreng

Prosedur pembuatannya adalah sebagai berikut:

1. Mente yang sudah dibersihkan dari kulit diredam dengan air panas dengan tujuan untuk mengeluarkan getah 2. Sambil mente direndam dengan air panas, haluskan bawang putih dengan merica. 3. Kemudian tiriskan mente yang sudah direndam dengan air panas, kemudian dicampurkan dengan masako, ajinomoto, garam, dan juga bawang dan lada yang sudah dihaluskan lalu dimarinasi selama 5 menit. 4. Setelah dimarinasi selama 5 menit kemudian masukkan tepung maizena kemudian diaduk sampai merata, setelah itu diamkan selama 5 menit. 5. Yang sudah dicampur dengan bumbu dan tepung didiamkan. Setelah itu, panaskan minyak goreng, setelah minyak sudah panas masukkan mente ke dalam minyak kemudian di goreng sampai berwarna kuning keemasan lalu angkat dan tiriskan minyaknya. 6. Lalu diamkan sampai dingin kemudian masukkan ke dalam kemasan dan mente siap untuk dikonsumsi.

2) Kiri-Kiri Pepaya

Alat yang digunakan sebagai berikut: Baskom, Wajan, Kompor, Sutel, Sendok, Saringan, Parut sayur, Plastik kemasan, dan Label produk.

Bahannya adalah pepaya mentah 4 buah, tepung terigu ½ kg, tepung beras 250 gram, tepung tapioka 100 gram, Masako 1 bks, Ajinomoto 1 sendok teh, Garam 1 sendok teh, Merica bubuk 1 sendok teh, Minyak goreng, Bawang putih 1 siung, dan bumbu balado 1 bks

Prosedur pembuatannya adalah sebagai berikut:

1. Pepaya dikupas kulitnya hingga bersih, kemudian dibersihkan bijinya. 2. Pepaya yang sudah bersih diparut setelah itu diramas menggunakan garam sehingga dapat mengeluarkan getah dan rasa pahit pada pepaya, setelah diramas menggunakan garam, pepaya dicuci sebanyak 3x. 3. Haluskan bawang putih dan merica, kemudian campurkan ke pepaya yang sudah diparut, setelah itu tambahkan masako, garam, ajinomoto dicampur secara merata dan diamkan selama 15 menit. 4. Sambil menunggu pepaya dimarinasi campurkan tepung terigu, tepung tapioka, dan tepung beras menjadi satu kemudian tambahkan 1 sendok masako. 5. Setelah pepaya sudah dimarinasi selama 15 menit masukan ke dalam tepung yang sudah dicampur menjadi satu, kemudian balurkan dengan tepung sampai merata. 6. Panaskan minyak kemudian pepaya yang sudah dicampur dengan tepung digoreng dengan menggunakan api sedang hingga berwarna kuning. 7. Setelah itu pepaya yang

sudah jadi dalam bentuk kiri-kiri didiamkan hingga dingin kemudian campurkan dengan bumbu balado. 8. Setelah dicampurkan dengan balado kiri-kiri pepaya siap untuk dikemas.

3) Kerupuk Jagung

Alat yang digunakan sebagai berikut: Kompor, panci, wajan, Sutel, Baskom, cobek, Sendok, Nyiru, wadah.

Bahan yang digunakan adalah Jagung, Bawang putih, Merica, Cabe rawit, Masako, Ajinamoto, Garam, Minyak goreng, Bubuk balado, Kapur makan

Prosedur pembuatannya adalah sebagai berikut:

1. Jagung yang sudah bersih direndam selama 15 menit dengan kapur air makan. 2. Setelah jagung direndam dengan air kapur kemudian dicuci hingga bersih 3. Setelah dicuci jagung direbus sampai lembek, setelah jagung sudah lembek diangkat dan ditiriskan airnya. 4. Setelah jagung sudah ditiris kemudian jagung diblender sampai halus. 5. Kemudian haluskan bawang putih dan merica, setelah dihaluskan campurkan dengan jagung yang sudah dihaluskan dan campur dengan merata, kemudian tambahkan masako, ajinomoto, dan garam kemudian diaduk lagi sampai merata. 6. Setelah jagung dan bumbu sudah tercampur dan berbentuk adonan maka adonan jagung tersebut dibentuk persegi panjang, setelah semua adonan sudah dibentuk, muat dandang kukusan kemudian adonan yang sudah di bentuk persegi panjang dimasukan ke dalam kukusan, kemudian kukus adonan sampai masak. 7. Setelah adonan sudah masak langsung angkat dan dibiarkan sampai adonan dingin. 8. Kemudian adonan dipotong tipis berbentuk bulat, potong secara terus menerus sampai adonan diiris 9. Setelah semua adonan sudah dipastikan sudah selesai dipotong adonan langsung disusun di atas nyiru atau dulang yang lebar, kemudian jemur di bawah matahari sampai benar-benar kering. 10. Setelah kerupuk sudah di pastikan benar-benar kering maka kerupuk siap digoreng, kemudian disajikan.

3. Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Pembuatan Keripik Jagung, Pepaya, dan Mente

Perkembangan teknologi dan ilmu pengetahuan terutama di bidang pangan telah menghasilkan berbagai macam produk pangan olahan yang inovatif. Salah satunya adalah pengolahan buah dan sayur yang diolah menjadi berbagai macam makanan. Pengolahan ini memiliki beberapa manfaat diantaranya adalah dapat meningkatkan daya tahan masa simpan, meningkatkan variasi dan keanekaragaman produk yang dapat menambah nilai ekonomis (Pandiangan

dkk., 2017). Selain itu juga dapat meningkatkan daya penerimaan konsumen terutama yang kurang suka untuk konsumsi buah atau sayur secara langsung. Seperti yang diolah dalam pengabdian kali ini yaitu pepaya, jagung, dan mente yang diolah menjadi kripik yang lebih disukai oleh banyak kalangan masyarakat. Pelaksanaan kegiatan pengabdian di Desa Ekajaya dengan pelatihan pembuatan produk inovasi dari pepaya, jagung, dan mente berjalan dengan lancar, gambar 2 adalah gambar kegiatan tersebut. Ketiga produk tersebut dibuat dalam bentuk keripik. Bahan yang dibutuhkan pun murah dan mudah didapatkan, pembuatannya pun juga sederhana dan mudah. Selain itu keripik juga sangat diminati oleh semua kalangan, termasuk kalangan anak-anak kecil.

4. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan melihat secara langsung, peserta kegiatan sangatlah antusias dalam mengikuti kegiatan tersebut. Keseluruhan kegiatan pengabdian ini dapat dikatakan berjalan dengan lancar.

## D. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian ini berjalan dengan lancar dan peserta dapat memahami bagaimana pembuatan produk olahan dengan sangat baik, dibuktikan dengan keberhasilan pembuatan produk olahan dengan bahan baku pepaya, mente, serta jagung sehingga dapat dijadikan produk unggulan desa yang dapat dijual untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa.

Saran untuk pelaksanaan pengabdian selanjutnya yaitu mengolah hasil unggulan desa yang lebih kreatif lagi. Selain itu, diharapkan semoga produk unggulan tersebut dapat diproduksi banyak secara terus menerus dan mendapatkan izin edar produk juga bersertifikat halal, serta produk tersebut dapat dipasarkan ke nasional hingga internasional.

## E. Daftar Pustaka


Eyicha, Nurhidayati, D., Alisah, J., Yustati, H., dan Sumarni, Y. (2025). "Edukasi Kemasan Produk sebagai Upaya Meningkatkan Branding dan Daya Tarik Konsumen pada Wirausaha Muda." Madani: Jurnal Ilmiah Multidisipline 3(5), 99-107.

Fellows, P. J. (2017). *Food Processing Technology: Principles and Practice* (4th ed.). Woodhead Publishing.

Ginting, S. A. (2021). The Impact of Packaging Design and Branding on Consumer Perception and Purchase Intention of Local Food Products. *Journal of Agribusiness and Rural Development*, 60(2), 145-154.

Mardoni, Y., Febrianti, R., and Retnaningsih, T.R. "Pengembangan Kewirausahaan Dan Kemasan Produk Jagung Marning." *Devosi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 4, no. 1 (2023): 87–94.

Nadhifah, S & Suhud, U. (2025). "Inovasi Cemilan Sehat untuk Anak Gen Z dalam Mendukung SDGs Goal 3." Jemba: Jurnal Ekonomi Manajemen Bisnis dan Akuntansi 1(1), 11-19.

Surya, B., Saleh, H., & Hidayati, I. (2022). Strengthening Rural Economy Through Digitalization and Product Diversification of Superior Village Products. *Journal of Economics and Business*, 5(1), 1-15.