



Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Produk Garam Infused Berbasis Sumber Daya Lokal

Dewi Indrayani Hamin, Aminarti Daud², Fransiska Cecilia Djabar³, Nur'Ain Ramadani Mootalu⁴

^{1,2,3,4} Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Gorontalo, Jl. Jend. Sudirman, No. 6 Kota Gorontalo, Gorontalo 96128, Indonesia

E-mail: dewiung@ung.ac.id¹, aminartidaud457@gmail.com², fransiskaccilia@gmail.com³, nurainramadhani06@gmail.com⁴

Article History:

Received: 12-04-2026

Revised: 17-06-2026

Accepted: 23-06-2026

Keywords:

Pemberdayaan

Masyarakat, Garam

Infused, Inovasi

Produk, Ekonomi Lokal,

Pariwisata

Abstract: Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilatarbelakangi oleh masih terbatasnya inovasi produk berbasis sumber daya lokal di Desa Bunggalu, sehingga nilai ekonomi dan daya tarik wisatanya belum optimal. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah sumber daya lokal menjadi produk garam infused yang kreatif, inovatif, dan bernilai tambah. Kegiatan dilaksanakan di Desa Bunggalu dengan sasaran ibu rumah tangga dan pelaku usaha mikro setempat, menggunakan metode sosialisasi dan pelatihan melalui tiga tahapan: sosialisasi pengenalan produk, sosialisasi alat dan bahan, serta praktik langsung pembuatan garam infused secara partisipatif. Untuk mengukur tingkat penerimaan masyarakat, dilakukan penyebaran kuesioner kepada 15 responden berusia 27–70 tahun. Hasil kuesioner menunjukkan bahwa seluruh aspek penilaian — tampilan dan kemasan produk (mean 4,60), aroma dan kualitas garam (mean 4,67), keunikan dan inovasi produk (mean 4,73), serta minat dan harga produk (mean 4,60) — berada pada kategori puas hingga sangat puas. Kegiatan ini juga mendorong perubahan sosial berupa meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap potensi ekonomi bahan lokal dan terbentuknya kerja sama antar peserta untuk mengembangkan usaha secara berkelanjutan. Produk garam infused dinilai berpotensi menjadi oleh-oleh khas Desa Bunggalu sekaligus mendukung pengembangan sektor pariwisata dan peningkatan ekonomi masyarakat.

Pendahuluan

Desa Bunggalu, Kecamatan Telaga Jaya, Kabupaten Gorontalo, merupakan salah satu desa yang memiliki potensi sumber daya alam cukup melimpah, terutama garam, rempah-rempah, dan berbagai tanaman aromatik seperti daun jeruk, kulit jeruk, ketumbar, dan lada yang banyak ditemukan di lingkungan masyarakat. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa Provinsi Gorontalo memiliki potensi rempah yang tersebar di berbagai wilayah, namun produksinya cenderung menurun dan belum dimanfaatkan secara optimal sebagai bahan baku produk olahan bernilai tambah (Yusup & Murtisari, 2024). Namun, hingga saat ini pemanfaatan sumber daya tersebut di Desa Bunggalu masih terbatas pada penggunaan dalam bentuk konvensional untuk kebutuhan rumah tangga sehari-hari,

belum diolah menjadi produk bernilai tambah yang dapat dipasarkan. Sebagian besar masyarakat, khususnya ibu rumah tangga dan pelaku usaha mikro, belum memiliki pengetahuan dan keterampilan mengenai cara mengolah bahan-bahan lokal tersebut menjadi produk inovatif yang memiliki nilai ekonomi dan daya jual yang lebih tinggi.

Kesenjangan (gap) yang terjadi terletak pada belum adanya upaya pengolahan bahan lokal menjadi produk inovatif di tengah ketersediaan sumber daya yang sebenarnya cukup mendukung. Kondisi serupa juga ditemukan pada berbagai usaha mikro berbasis pangan lokal yang umumnya masih dipasarkan dalam bentuk konvensional sehingga nilai tambahnya relatif rendah dan peluang pasar belum dimanfaatkan secara maksimal, sehingga diperlukan program pengabdian yang mengoptimalkan potensi ekonomi lokal melalui inovasi produk (Wijaya, 2025). Akibatnya, potensi ekonomi yang dimiliki Desa Bunggalo belum tergali secara optimal, dan masyarakat belum memiliki alternatif usaha berbasis produk olahan yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Kondisi ini menunjukkan perlunya suatu bentuk pendampingan yang dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis kepada masyarakat agar mampu memanfaatkan sumber daya lokal secara lebih produktif.

Sebagai solusi atas permasalahan tersebut, tim pengabdian menawarkan program pengembangan produk garam infused, yaitu olahan garam yang dipadukan dengan bahan-bahan alami seperti daun jeruk, kulit jeruk, ketumbar, dan lada. Produk ini dipilih karena proses pembuatannya relatif sederhana, memanfaatkan bahan-bahan yang mudah diperoleh di sekitar desa, dan berpotensi dikembangkan sebagai usaha skala rumah tangga. Pendekatan ini sejalan dengan kegiatan pengabdian sejenis yang menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan produk berbasis pangan lokal dapat meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat secara nyata melalui metode sosialisasi, ceramah, diskusi, dan demonstrasi langsung (Listyaningrum dkk., 2024; Ikhran & Chotimah, 2022). Melalui kegiatan sosialisasi dan pelatihan berbasis demonstrasi, masyarakat diharapkan dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru yang dapat dimanfaatkan untuk membuka peluang usaha serta meningkatkan nilai ekonomi sumber daya lokal yang dimiliki.

Kegiatan pengabdian ini menjadi penting untuk dilaksanakan karena tidak hanya bertujuan memperkenalkan inovasi produk pangan, tetapi juga sebagai upaya pemberdayaan masyarakat secara berkelanjutan. Dengan adanya pendampingan ini, masyarakat Desa Bunggalo diharapkan dapat lebih mandiri dalam mengembangkan potensi lokal yang dimiliki, sehingga mampu meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga dan mendukung pertumbuhan ekonomi desa secara keseluruhan.

Seiring dengan berkembangnya gaya hidup masyarakat yang mulai beralih ke produk alami, praktis, dan minim bahan pengawet, peluang pengembangan produk berbasis bahan alam semakin terbuka. Produk berbahan alami dinilai lebih diminati karena dianggap lebih sehat, aman, serta ramah lingkungan. Salah satu inovasi yang dapat dikembangkan adalah garam infused, yaitu hasil olahan garam yang dipadukan secara harmonis dengan bahan-bahan alami seperti daun jeruk, kulit jeruk, ketumbar, dan lada, sehingga menghadirkan perpaduan aroma yang segar dan cita rasa yang lebih kaya, sekaligus meningkatkan nilai

guna dan daya tarik produk.

Pengembangan produk ini tidak hanya berfokus pada inovasi pangan, tetapi juga memiliki potensi sebagai sarana pemberdayaan masyarakat. Proses pembuatannya yang relatif sederhana memungkinkan produk ini dikembangkan sebagai usaha skala rumah tangga dengan modal yang terjangkau. Selain itu, pemanfaatan bahan lokal dapat mendorong keterlibatan petani dan pelaku UMKM, sehingga memberikan dampak ekonomi yang lebih luas. Hal ini sejalan dengan pendapat bahwa pengembangan produk lokal dapat menjadi salah satu strategi dalam meningkatkan ekonomi masyarakat (Budiyah, 2020). Sejalan dengan hal tersebut, pelatihan pengolahan rempah-rempah lokal menjadi produk bernilai tambah terbukti mampu memperkuat kapasitas masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya alam sekitar sekaligus membuka peluang pengembangan usaha kecil yang berkelanjutan (Pagala, Herdhiansyah, & Rianse, 2024).

Dalam konteks yang lebih luas, inovasi produk lokal juga berperan penting dalam mendukung pengembangan desa wisata. Desa wisata tidak hanya menjadi tempat rekreasi, tetapi juga sebagai wadah untuk memperkenalkan produk unggulan daerah kepada wisatawan (Komariah et al., 2018). Produk yang unik, inovatif, dan memiliki nilai jual tinggi dapat menjadi daya tarik tersendiri sekaligus meningkatkan pendapatan masyarakat.

Selain itu, aspek kemasan dan inovasi produk juga menjadi faktor penting dalam meningkatkan daya saing di pasar. Produk dengan tampilan yang menarik cenderung lebih diminati oleh konsumen dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi (Kusumawati & Kusumah, 2022). Bahkan, hasil penelitian menunjukkan bahwa inovasi produk dan kemasan dapat memberikan dampak positif terhadap peningkatan ekonomi masyarakat (Novida et al., 2026).

Aspek literasi keuangan juga menjadi komponen penting dalam keberhasilan pengembangan usaha berbasis produk lokal. Masyarakat yang memiliki pemahaman keuangan yang baik akan lebih mampu mengelola modal usaha, menentukan harga jual yang tepat, serta merencanakan keberlangsungan usaha secara berkelanjutan. Penelitian menunjukkan bahwa literasi keuangan berperan signifikan dalam meningkatkan kinerja usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), termasuk usaha berbasis produk pangan lokal (Hamin, Djafar, & Amali, 2025).

Berdasarkan uraian tersebut, kegiatan pengabdian kolaborasi dosen dan mahasiswa ini bertujuan untuk mengembangkan produk garam infused berbasis bahan alami, meningkatkan keterampilan masyarakat, serta mendorong pertumbuhan ekonomi lokal melalui inovasi produk yang kreatif dan bernilai tambah.

Metode

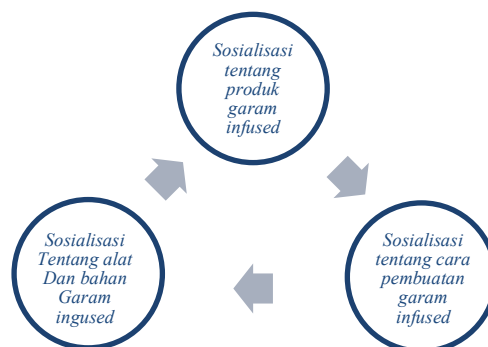
Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Bunggalo, Kecamatan Telaga Jaya, Kabupaten Gorontalo, Provinsi Gorontalo. Subyek pengabdian adalah masyarakat Desa Bunggalo yang memiliki potensi dalam pengembangan usaha berbasis bahan lokal, khususnya ibu rumah tangga dan pelaku usaha mikro yang terlibat

langsung dalam proses sosialisasi dan pelatihan. Kegiatan ini merupakan hasil kolaborasi antara dosen dan mahasiswa Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Gorontalo.

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode partisipatif melalui sosialisasi dan pelatihan berbasis demonstrasi (*demonstration method*). Pendekatan ini dipilih karena memungkinkan masyarakat untuk terlibat secara aktif, tidak hanya menerima informasi secara teoritis, tetapi juga langsung mempraktikkan proses pembuatan produk garam infused. Keterlibatan subyek dampingan dimulai dari tahap perencanaan melalui koordinasi awal dengan perangkat desa hingga pelaksanaan kegiatan di lapangan.

Strategi evaluasi yang digunakan dalam kegiatan ini adalah penyebaran kuesioner kepada 15 responden dengan rentang usia 27–70 tahun yang merupakan peserta kegiatan. Kuesioner dirancang untuk mengukur tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk garam infused yang dihasilkan, mencakup empat aspek penilaian, yaitu: (1) tampilan dan kemasan produk; (2) aroma dan kualitas garam; (3) keunikan dan inovasi produk; serta (4) minat dan harga produk. Selain evaluasi berbasis kuesioner, penilaian juga dilakukan secara kualitatif melalui observasi langsung selama proses pelatihan, meliputi pengamatan terhadap tingkat antusiasme peserta, keaktifan dalam berdiskusi, serta kemampuan peserta dalam mempraktikkan pembuatan garam infused secara mandiri.

Rencana tindak lanjut dari kegiatan ini mencakup beberapa aspek pengembangan berkelanjutan. Pertama, mendorong masyarakat untuk mengembangkan variasi produk garam infused dengan ragam aroma dan desain kemasan yang lebih inovatif dan berdaya saing. Kedua, mendukung terbentuknya usaha skala rumah tangga berbasis produk garam infused sebagai sumber pendapatan alternatif keluarga. Ketiga, mengarahkan produk garam infused untuk dipasarkan sebagai oleh-oleh khas Desa Bunggal dalam rangka mendukung pengembangan sektor pariwisata lokal. Keempat, memperkuat kerja sama antar peserta pelatihan untuk membentuk kelompok usaha bersama yang dapat mengelola produksi dan pemasaran secara kolektif. Kelima, memberikan pendampingan lanjutan di bidang literasi keuangan agar masyarakat mampu mengelola modal usaha, menentukan harga jual yang tepat, serta merencanakan keberlangsungan usaha secara mandiri dan berkelanjutan.



Gambar 1: Metode Kegiatan Pengabdian

Hasil

Hasil Sosialisasi Produk Garam Infused

Kegiatan diawali dengan sosialisasi mengenai konsep, manfaat, dan peluang usaha produk garam infused berbasis sumber daya lokal. Pada tahap ini, peserta diberikan pemahaman mengenai karakteristik produk garam infused, manfaat penggunaan bahan alami, serta potensi pengembangannya sebagai produk unggulan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mulai memahami pentingnya inovasi produk lokal untuk meningkatkan nilai tambah ekonomi masyarakat.



Gambar 1:

Sosialisasi Pengenalan
Produk Garam Infused



Gambar 2:

Produk Garam Infused



Gambar 3:

Pengenalan Produk Kepada
Masyarakat

Hasil Sosialisasi Alat dan Bahan

Tahap berikutnya adalah pengenalan alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembuatan garam infused. Tim pengabdian memperkenalkan berbagai bahan seperti garam, daun jeruk, kulit jeruk, ketumbar, dan lada serta menjelaskan fungsi masing-masing bahan dalam menghasilkan aroma dan cita rasa produk. Selain itu, peserta juga diperkenalkan dengan alat-alat yang digunakan selama proses produksi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu mengenali fungsi bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan garam infused.



Gambar 4: Pengenalan Alat



Gambar 5: Pengenalan Bahan

Hasil Pelatihan dan Praktik Langsung Pembuatan Garam Infused

Pada tahap pelatihan, peserta melakukan praktik langsung pembuatan garam infused mulai dari proses persiapan bahan, pengeringan bahan alami, penghalusan bahan, pencampuran dengan garam, hingga proses pengemasan produk. Kegiatan dilakukan secara partisipatif sehingga peserta dapat mengikuti setiap tahapan produksi secara mandiri. Hasil

pelatihan menunjukkan bahwa peserta mampu menghasilkan produk garam infused dengan berbagai variasi aroma dan memahami teknik dasar pengemasan produk yang menarik.

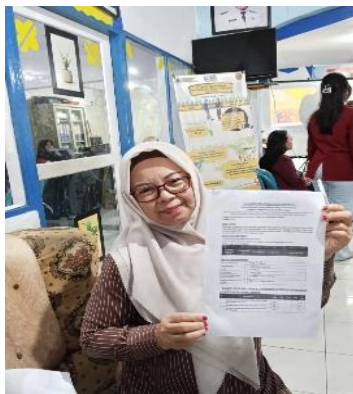
Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan untuk mengukur tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk garam infused yang telah diperkenalkan dan dipraktikkan selama kegiatan pengabdian. Evaluasi dilaksanakan melalui penyebaran kuesioner kepada 15 responden dengan rentang usia 27–70 tahun. Aspek yang dinilai meliputi tampilan dan kemasan produk, aroma dan kualitas garam, keunikan dan inovasi produk, serta minat terhadap produk dan kesesuaian harga.

Berdasarkan hasil evaluasi, seluruh aspek memperoleh nilai rata-rata di atas 4,50 dari skala 5. Nilai rata-rata tertinggi terdapat pada aspek keunikan dan inovasi produk sebesar 4,73, diikuti aspek aroma dan kualitas garam sebesar 4,67. Sementara itu, aspek tampilan dan kemasan produk serta minat dan harga produk masing-masing memperoleh nilai rata-rata sebesar 4,60. Hasil tersebut menunjukkan bahwa masyarakat memberikan respon positif terhadap produk garam infused dan menilai produk ini memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk unggulan berbasis sumber daya lokal.

Tabel 1. Hasil Kuesioner Responden

Aspek Penilaian	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Tampilan dan Kemasan Produk	15	4	5	4.60	0.51
Aroma dan Kualitas Garam	15	4	5	4.67	0.49
Keunikan dan Inovasi Produk	15	4	5	4.73	0.46
Minat dan Harga Produk	15	4	5	4.60	0.51



Gambar 9:

Proses Pengisian Kuesioner



Gambar 10:

Proses Pengisian Kuesioner

Diskusi

Hasil kegiatan pengabdian menunjukkan bahwa pengembangan produk garam infused berbasis bahan alami mendapatkan respon positif dari masyarakat Desa Bungalo. Tingginya antusiasme masyarakat selama proses sosialisasi dan pelatihan menunjukkan bahwa masyarakat memiliki ketertarikan terhadap inovasi produk lokal yang dapat meningkatkan

nilai ekonomi sumber daya yang tersedia di lingkungan sekitar. Kegiatan pendampingan yang dilakukan secara partisipatif juga mampu meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan alami menjadi produk bernilai tambah.

Temuan ini menunjukkan bahwa inovasi produk berbasis sumber daya lokal dapat menjadi salah satu strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat. Produk garam infused tidak hanya berfungsi sebagai penyedap makanan, tetapi juga memiliki nilai tambah dari segi aroma, tampilan, dan keunikan produk. Hal ini sejalan dengan pendapat Budiyah (2020) yang menyatakan bahwa pengembangan produk lokal dapat meningkatkan ekonomi masyarakat melalui penciptaan produk kreatif yang memiliki nilai jual lebih tinggi.

Selain itu, penggunaan bahan alami seperti daun jeruk, kulit jeruk, ketumbar, dan lada memberikan karakteristik khas yang membedakan produk garam infused dari produk garam biasa. Aroma alami yang dihasilkan memberikan daya tarik tersendiri bagi konsumen.

Dari aspek tampilan produk, hasil kuesioner menunjukkan bahwa mayoritas responden merasa puas terhadap desain kemasan dan tampilan produk. Kemasan yang menarik dinilai mampu meningkatkan minat masyarakat terhadap produk yang dihasilkan. Hal ini sesuai dengan penelitian Kusumawati dan Kusumah (2022) yang menyatakan bahwa kemasan produk memiliki peran penting dalam meningkatkan daya saing dan nilai jual produk UMKM.

Kegiatan pengabdian ini juga menunjukkan adanya perubahan sosial pada masyarakat Desa Bunggal. Sebelum kegiatan dilaksanakan, masyarakat cenderung memanfaatkan sumber daya lokal dalam bentuk produk sederhana tanpa inovasi pengolahan. Namun setelah dilakukan pendampingan, masyarakat mulai memiliki kesadaran baru mengenai pentingnya inovasi produk dan pengembangan usaha berbasis bahan lokal. Perubahan tersebut terlihat dari meningkatnya minat masyarakat untuk mengembangkan garam infused sebagai peluang usaha rumah tangga.

Selain perubahan perilaku, kegiatan ini juga mendorong terbentuknya pola kerja sama antar masyarakat dalam pengembangan produk lokal. Masyarakat mulai berdiskusi mengenai kemungkinan pengembangan produk dengan variasi aroma dan desain kemasan yang lebih menarik. Kondisi ini menunjukkan munculnya transformasi sosial berupa meningkatnya kesadaran kolektif masyarakat terhadap pentingnya pengembangan ekonomi kreatif berbasis sumber daya lokal.

Dalam konteks pengembangan desa wisata, produk garam infused juga memiliki potensi untuk dijadikan sebagai oleh-oleh khas Desa Bunggal. Produk lokal yang unik dan memiliki identitas daerah dapat menjadi daya tarik tambahan bagi wisatawan. Hal ini sejalan dengan pendapat Komariah et al. (2018) yang menyatakan bahwa produk unggulan lokal dapat mendukung pengembangan desa wisata berbasis kearifan lokal.

Keberhasilan kegiatan ini juga tidak terlepas dari proses pendampingan yang dilakukan secara langsung melalui praktik pembuatan produk. Pendekatan praktik langsung terbukti lebih efektif dalam meningkatkan pemahaman masyarakat dibandingkan hanya

melalui penyampaian teori. Masyarakat tidak hanya memperoleh pengetahuan, tetapi juga mampu mengaplikasikan keterampilan tersebut secara mandiri.

Secara keseluruhan, hasil pengabdian menunjukkan bahwa pengembangan produk garam infused berbasis bahan alami mampu memberikan dampak positif terhadap peningkatan keterampilan, kesadaran, dan minat masyarakat dalam mengembangkan usaha berbasis sumber daya lokal. Kegiatan ini juga menunjukkan bahwa inovasi produk lokal dapat menjadi langkah awal dalam menciptakan transformasi sosial dan peningkatan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian terhadap masyarakat mengenai pengembangan produk garam infused berbasis sumber daya lokal di Desa Bunggalo telah berhasil meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga dan pelaku usaha mikro, dalam mengelolah bahan alami menjadi produk bernilai tambah. Melalui tiga tahap kegiatan, yaitu sosialisasi pengenalan produk, sosialisasi alat dan bahan, serta pelatihan praktik langsung, masyarakat tidak hanya memperoleh pengetahuan teoritis tetapi juga mampu memproduksi garam infused secara mandiri.

Hasil kuesioner terhadap 15 responden menunjukkan tingkat penerimaan yang tinggi, di mana seluruh aspek penilaian yaitu tampilan dan kemasan produk (mean 4,60), aroma dan kualitas garam (mean 4,67), keunikan dan inovasi produk (mean 4,73), serta minat dan harga produk (mean 4,60) berada pada kategori puas hingga sangat puas. Hal ini mengindikasikan bahwa produk garam infused memiliki potensi yang kuat untuk dikembangkan sebagai produk unggulan berbasis kearifan lokal.

Secara sosial, kegiatan ini berhasil mendorong perubahan perilaku masyarakat, ditandai dengan meningkatnya kesadaran terhadap potensi ekonomi bahan lokal, tumbuhnya minat berwirausaha, serta terbentuknya kerja sama antar peserta dalam pengembangan usaha secara berkelanjutan. Produk garam infused dinilai berpotensi menjadi oleh-oleh khas Desa Bunggalo sekaligus mendukung pengembangan sektor pariwisata lokal dan peningkatan kesejahteraan masyarakat.

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian ini, beberapa saran diajukan untuk pengabdian kepada masyarakat selanjutnya. Pertama, perlu dilakukan pendampingan lanjutan yang lebih intensif dalam aspek pemasaran digital, seperti pemanfaatan media sosial dan platform e-commerce, agar produk garam infused dapat menjangkau pasar yang lebih luas di luar Desa Bunggalo. Kedua, pengabdian berikutnya sebaiknya melibatkan pelatihan literasi keuangan dan manajemen usaha secara lebih mendalam, sehingga masyarakat mampu mengelola usaha secara mandiri dan berkelanjutan. Ketiga, disarankan agar kegiatan serupa diperluas ke desa-desa lain di Kecamatan Telaga Jaya yang memiliki potensi sumber daya alam lokal serupa, guna memperluas dampak pemberdayaan ekonomi di tingkat kecamatan. Keempat, pengabdian selanjutnya dapat mengintegrasikan inovasi pada variasi produk, seperti

pengembangan varian rasa baru atau kemasan ramah lingkungan, untuk meningkatkan daya saing produk di pasar modern. Kelima, perlu dilakukan evaluasi jangka panjang terhadap keberlanjutan usaha masyarakat pasca pelatihan, sebagai bahan penyempurnaan program pengabdian di masa mendatang.

Pengakuan/Acknowledgements

Tim pengabdian menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Universitas Negeri Gorontalo atas dukungan kelembagaan dan fasilitas yang diberikan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Apresiasi juga disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Negeri Gorontalo atas dukungan administratif dan teknis selama proses pelaksanaan kegiatan.

Terima kasih yang tulus disampaikan kepada seluruh perangkat Desa Bungalo, Kecamatan Telaga Jaya, Kabupaten Gorontalo, yang telah memberikan izin, fasilitas, serta dukungan penuh dalam penyelenggaraan kegiatan ini. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada seluruh masyarakat Desa Bungalo, khususnya ibu rumah tangga dan pelaku usaha mikro yang telah berpartisipasi aktif dalam setiap tahapan kegiatan, sehingga program ini dapat berjalan dengan baik dan memberikan manfaat yang nyata.

Penghargaan setinggi-tingginya juga disampaikan kepada dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan dukungan penuh dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini. Keberhasilan kegiatan ini juga tidak terlepas dari kontribusi mahasiswa Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Gorontalo, yang telah turut serta mendampingi dan mendukung jalannya program pengabdian ini.

Daftar Referensi

- Amalia, R., & Fatimah, S. (2022). Pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal dalam pengembangan usaha mikro. *OECONOMICUS Journal of Economics*, 6(2), 102–115. <https://doi.org/10.15642/oje.2022.6.2.102-115>
- Budiyah, F. (2020). Implikasi pengembangan desa wisata terhadap peningkatan ekonomi masyarakat lokal studi kasus di Desa Ketenger. *Jurnal Ekonomi, Bisnis, Dan Akuntansi*, 22(2), 182-190.
- Hamin, Djafar, & Amali (2025) Peran Literasi Keuangan dan Teknologi Payment Gateway dalam Meningkatkan Kinerja UMKM di Kecamatan Mootilango. *Musytari: Jurnal Manajemen, Akuntansi, dan Ekonomi*, 24(11), 641–650. <https://ejournal.cibinstitute.com/index.php/musytari/article/view/507>
- Ikhram, A., & Chotimah, I. (2022) (referensi baru yang ditambahkan) Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal dari Singkong. *Abdi Dosen: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 271–278. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 9(1), 9–13.
- Kaseng, E. S. K. (2025). Pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal dalam

- pengembangan UMKM: Community empowerment based on local potential in UMKM development. *Journal of Marginal Social Research*, 2(1), 1-8.
- Komariah, N., Saepudin, E., & Yusup, P. M. (2018) Pengembangan Desa Wisata Berbasis Kearifan Lokal. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 3(2), 158–174.
- Kusumawati, D. N. I., & Kusumah, W. I. (2022). Analisis desain kemasan produk UMKM makanan tradisional lempeng berbahan alami memiliki daya tarik dan ketahanan mutu produk. *Jurnal Nawala Visual*, 4(1), 41-49.
- Listyaningrum, R. S., dkk. (2024) Pemberdayaan Masyarakat dalam Peningkatan Gizi Balita Melalui Olahan Produk Berbasis Pangan Lokal Jagung di Desa Mekarjaya. *INDRA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 50–53.
- Muhamad Alydrus. (2025). STRATEGI PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT DALAM PEMBERDAYAAN EKONOMI LOKAL. *Tifani: Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 64–69.
- Novida, S., Sahwan, & Sustini, S. (2026) Pemberdayaan Masyarakat Melalui Inovasi Kemasan Modern Produk Unggulan Lokal di Desa Tetebatu Kabupaten Lombok Timur.
- Pagala, J. A., Herdhiansyah, D., & Rianse, M. I. K. (2024) (referensi baru yang ditambahkan) Pelatihan Pembuatan Bubuk Rempah-Rempah Kelompok Dasa Wisma di Desa Wawohine. *Jurnal Abdi Teknologi Pertanian (Abdi Tekper)*, 1(1).
- Rahayu, S., Diatmika, I. P. G., & Ardiyansyah, A. (2025). Pendampingan Umkm Berbasis Produk Lokal Dalam Membangun Brand Yang Berkelanjutan Di Desa Labuhan Sumbawa. *KARYA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 43–48.
- Sutadji, E., Nurmalasari, R., & Nafiah, A. (2021). *Dinamika Pengembangan Destinasi Wisata: Berbasis Masyarakat Era 4.0*. Media Nusa Creative (MNC Publishing).
- Wijaya, M. F. (2025) Optimalisasi Potensi UMKM Kelurahan Karang Asem Barat Melalui Inovasi Keripik Tahu sebagai Produk Bernilai Ekonomi dan Berkelanjutan. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 208–214. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v5i2.19087>
- Yusup, H. S., & Murtisari, A. (2024) Analisis Sebaran Potensi dan Pemasaran Rempah di Provinsi Gorontalo. *JIA (Jurnal Ilmiah Agribisnis)*, 9(4), 350–358.