



Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Produk Lokal

Retna Kristiana^{1,*}, Sedyanto¹

¹Universitas Mercu Buana, DKI Jakarta, Indonesia

Informasi Artikel

Sejarah Artikel:

Submit: 17 Juni 2025

Revisi: 20 Juni 2025

Diterima: 24 Juni 2025

Diterbitkan: 30 Juni 2025

Kata Kunci

Pemberdayaan, Masyarakat,
Kewirausahaan, Produk, Lokal

Correspondence

E-mail: retna.kristiana@mercubuana.ac.id*

A B S T R A K

Peningkatan kualitas sumber daya manusia yang dimulai sejak usia dini dapat mempengaruhi daya saing individu. Salah satu langkah yang diambil adalah memberdayakan masyarakat dengan memberikan keterampilan tambahan kepada individu-individu yang berada dalam kelompok usia produktif, seperti kepala rumah tangga (bapak), ibu rumah tangga, serta pemuda dan pemudi yang belum menyelesaikan pendidikan atau yang belum bekerja. Hal ini dilakukan melalui berbagai kegiatan, salah satunya pelatihan kewirausahaan berbasis produk lokal. Kegiatan ini sejalan dengan misi dan visi Universitas Mercu Buana, sesuai dengan Tri Dharma Perguruan Tinggi, yang bertujuan untuk melaksanakan pengabdian kepada masyarakat guna mencerdaskan dan meningkatkan perekonomian masyarakat.

Abstract

Improving the quality of human resources starting from an early age can affect individual competitiveness. One of the steps taken is to empower the community by providing additional skills to individuals in the productive age group, such as heads of households (fathers), housewives, as well as youth and women who have not completed their education or who have not yet worked. This is done through various activities, one of which is entrepreneurship training based on local products. This activity is in line with the mission and vision of Mercu Buana University, in accordance with the Tri Dharma of Higher Education, which aims to carry out community service to educate and improve the community's economy.

This is an open access article under the CC-BY-SA license



1. Pendahuluan

Peningkatan kualitas sumber daya manusia yang dimulai sejak usia dini dapat mempengaruhi daya saing individu [1]. Salah satu langkah yang diambil adalah memberdayakan masyarakat dengan memberikan keterampilan tambahan kepada individu-individu yang berada dalam kelompok usia produktif [2], seperti kepala rumah tangga (bapak), ibu rumah tangga, serta pemuda dan pemudi yang belum menyelesaikan pendidikan atau yang belum bekerja. Hal ini dilakukan melalui berbagai kegiatan, salah satunya pelatihan kewirausahaan berbasis produk lokal. Kegiatan ini sejalan dengan misi dan visi Universitas Mercu Buana, sesuai dengan Tri Dharma Perguruan Tinggi, yang bertujuan untuk melaksanakan pengabdian kepada masyarakat guna mencerdaskan dan meningkatkan perekonomian masyarakat.

Masyarakat Kelurahan Meruya Selatan umumnya berasal dari daerah pinggiran yang datang ke kota dengan tujuan untuk memperbaiki taraf hidup mereka. Terbatasnya pengalaman dan keterampilan membuat masyarakat cenderung menerima pekerjaan yang tersedia, meskipun tidak

ideal. Keinginan masyarakat untuk meningkatkan kualitas hidup di kota seharusnya didukung oleh keterampilan yang memadai [3]. Peningkatan kualitas sumber daya manusia menjadi hal yang sangat penting agar mereka dapat bersaing di tengah arus globalisasi [4].

Salah satu keterampilan yang akan diajarkan kepada warga adalah pelatihan kewirausahaan berbasis produk lokal. Melalui pelatihan ini, diharapkan peserta dapat tertarik untuk mencoba, dan jika keterampilan ini dijalankan dengan serius dan dikembangkan menjadi sebuah usaha, maka hal tersebut dapat membantu meningkatkan kondisi ekonomi mereka.

2. Metode Pelaksanaan

Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan kewirausahaan berbasis produk lokal ini merupakan bagian dari program PPM Universitas Mercu Buana yang melibatkan Lembaga Pengabdian Masyarakat, bertujuan untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia dalam bidang kewirausahaan. Pelatihan ini diikuti oleh ibu rumah tangga dan remaja putri di Kelurahan Meruya Selatan. Kegiatan dimulai dengan mengundang peserta ke kampus untuk membahas pentingnya kewirausahaan berbasis produk lokal. Peserta diajarkan cara membuat teh herbal, jus, dan smoothies dari produk lokal. Terakhir, pelatihan ini juga memaparkan berbagai peluang usaha berbasis produk lokal.

3. Hasil dan Pembahasan

Dosen sebagai fasilitator memaparkan langkah-langkah pembuatan produk lokal untuk kewirausahaan, seperti cara mengolah daun sirsak menjadi jus, teh herbal, dan smoothies [5], serta menjelaskan manfaat dan potensi pasar dari produk-produk lokal tersebut [6]. Peserta, yang terdiri dari ibu rumah tangga dan remaja putri fokus mengikuti penjelasan yang diberikan, sementara suasana ruang kelas tampak interaktif dan penuh perhatian. Pelatihan ini bertujuan untuk memperkenalkan cara pemanfaatan daun sirsak sebagai produk lokal yang dapat dijadikan peluang usaha kewirausahaan.



Gambar 1. Fasilitator menjelaskan langkah mengenai kewirausahaan berbasis produk lokal

Kewirausahaan berbasis produk lokal dengan penggunaan daun sirsak untuk kesehatan dapat berupa teh herbal, jus daun sirsak, dan smoothies. Jika dikonsumsi secara teratur, olahan daun sirsak memiliki berbagai manfaat, antara lain: membunuh sel kanker tanpa merusak organ tubuh lain [7]; tidak menyebabkan efek samping seperti kerontokan rambut atau mual, yang biasanya terjadi pada kemoterapi; memperkuat sistem imun tubuh [8]; menjaga kestabilan kadar gula darah, yang bermanfaat bagi penderita diabetes dan hipertensi [9]; membantu kelancaran peredaran darah untuk mengatasi stroke ringan, nyeri punggung, eksim, wasir, kista, rematik, dan asam urat; menghambat pertumbuhan bakteri, virus, parasit [10], dan menghambat perkembangan tumor [11]; memiliki sifat anti kejang serta menurunkan demam atau flu [12]; serta meningkatkan daya tahan tubuh [13], mempercepat proses penyembuhan penyakit, dan mendukung kesehatan pencernaan [14].



Gambar 2. Produk lokal teh herbal

Fasilitator dengan sabar memberikan langkah-langkah yang jelas mengenai kewirausahaan berbasis produk lokal dengan penggunaan daun sirsak untuk kesehatan dapat berupa teh herbal, jus daun sirsak, dan smoothies, mulai dari pemilihan daun yang tepat, cara pengolahannya, hingga cara penyajian jus daun sirsak yang siap dikonsumsi. Kandungan gizi dalam 100 gram daun sirsak yaitu 65 kkal energi, 1 g protein, 0.3 g lemak, 16.3 g karbohidrat, 27 mg fosfor, 14 mg kalsium, 0.6 mg zat besi, 0.07 mg vitamin B1, 1.0 retinol equivalen, 0.04 mg vitamin B2, 20 mg vitamin C, 14 mg natrium, 0.7 mg niacin, 278 mg kalium, dan serat pangan sebanyak 3.3 gram [15].



Gambar 3. Produk lokal jus dan smoothies

4. Kesimpulan

Hasil pelatihan kewirausahaan berbasis produk lokal menunjukkan bahwa peserta tertarik untuk memulai usaha berbasis produk lokal dengan memanfaatkan daun sirsak, baik dalam bentuk kering untuk dijual atau dijadikan minuman Kesehatan, dapat juga menjadi obat tradisional dalam bentuk kapsul. Masyarakat telah memahami cara sederhana dalam menentukan harga jual dengan mempertimbangkan biaya produksi dan keuntungan. Produk daun sirsak sebagai minuman herbal masih kurang dikenal, sehingga diperlukan sosialisasi yang lebih intensif melalui RT/RW atau kelurahan setempat. Pengembangan usaha industri kecil, seperti usaha rumah tangga, UKM, atau industri obat tradisional, bisa menekan biaya produksi karena proses pengolahannya yang sederhana.

Daftar Pustaka

- [1] S. Saidi, "Human Resources Quality as a Main Elements of Excellent and Competitive Education Management," *Journal of Education and Practice*, 2018.
- [2] M. Vemula, "Empowering individuals for future success through life skills and vocational training in india," *ShodhKosh Journal of Visual and Performing Arts*, vol. 5, no. 7, Jul. 2024, doi: 10.29121/shodhkosh.v5.i7.2024.2075.
- [3] J. Ros-García, "The Study of Quality of Life as a Guide to Urban Regeneration Analysis of Estepona's New City Hall as a Sustainable Model," *Buildings*, vol. 12, no. 10, p. 1699, Oct. 2022, doi: 10.3390/buildings12101699.

- [4] M. A. Lina, "Impact of Globalization on Human Resource Management," *Glob. discl. econ. bus.*, vol. 7, no. 2, pp. 51-62, Dec. 2018, doi:10.18034/gdeb.v7i2.109.
- [5] I. L. Santos, A. M. D. C. Rodrigues, E. R. Amante, and L. H. M. D. Silva, "Soursop (*Annona muricata*) Properties and Perspectives for Integral Valorization," *Foods*, vol. 12, no. 7, p. 1448, Mar. 2023, doi:10.3390/foods12071448.
- [6] M. Mutakin, R. Fauziati, F. N. Fadhillah, A. Zuhrotun, R. Amalia, and Y. E. Hadisaputri, "Pharmacological Activities of Soursop (*Annona muricata* Lin.)," *Molecules*, vol. 27, no. 4, p. 1201, Feb. 2022, doi:10.3390/molecules27041201.
- [7] K. I. Husnayain, A. Sukohar, and T. Susantiningsih, "The Utilization of Ethanol Extract of The Soursop Leaves (*Annona Muricata* L.) as Breast Cancer Chemopreventive," *J Agromed Unila*, vol. 1, no. 1, p. Agustus 2014.
- [8] I. Hasmila, H. Natsir, and N. H. Soekamto, "Phytochemical analysis and antioxidant activity of soursop leaf extract (*Annona muricata* Linn.)," *J. Phys.: Conf. Ser.*, vol. 1341, no. 3, p. 032027, Oct. 2019, doi:10.1088/1742-6596/1341/3/032027.
- [9] I. Rahmawati, S. S. G.s, and S. Kamillah, "Pengaruh Rebusan Air Daun Sirsak (*Annonamuricata*) terhadap Penurunan Tekanan Darah pada Lansia Penderita Hipertensi di Wilayah Desa Sukawangi Kecamatan Warungkondang Kabupaten Cianjur Tahun 2023," *Jurnal Ventilator*, vol. 2, no. 3, Art. no. 3, Aug. 2024, doi:10.59680/ventilator.v2i3.1307.
- [10] H. Z. Rifai, A. Pramono, and R. Yulianti, "An In-Vitro Study of Antibacterial Effects of Soursop Leaves Extract (*Annona Muricata*) on *Staphylococcus Aureus*," *SENSORIK 2021*, 2021.
- [11] M. Abdullah, D. Desmarini, S. Meilaini, P. Sari, L. Yunaini, and F. Fadilah, "The effect of ethanolic leaves extract of soursop (*Annona muricata* L.) on human colorectal cancer cell line: cell viability and in silico study to cyclin D1 protein," *hsji*, vol. 10, no. 2, pp. 96-102, Dec. 2019, doi:10.22435/hsji.v12i2.2441.
- [12] D. L. Sari, S. Sudarmi, and P. Patilaya, "Test Activities Antibakteriekstrak Ethanol Young And Old Leaves Of The Soursop (*Annonamuricata* L.) Against *Staphylococcus aureus*," *st*, vol. 1, no. 2, pp. 135-143, Dec. 2018, doi:10.32734/st.v1i2.290.
- [13] D. A. Widyastuti and P. Rahayu, "Antioxidant Capacity Comparison of Ethanolic Extract of Soursop (*Annona muricata* Linn.) Leaves and Seeds as Cancer Prevention Candidate," *BIOMEDNATPROCH*, vol. 6, no. 1, p. 1, Apr. 2017, doi:10.14421/biomedich.2017.61.1-4.
- [14] A. S. W. Kusuma, "The Effect of Ethanol Extract of Soursop Leaves (*Annona muricata* L.) to Decreased Levels of Malondialdehyde," *JMAJORITY*, vol. 4, no. 3, Jan. 2015.
- [15] M. Afzaal et al., "Nutritional and Therapeutic Potential of Soursop," *Journal of Food Quality*, vol. 2022, pp. 1-9, Aug. 2022, doi:10.1155/2022/8828358.