

STIK SIWALAN: INOVASI OLAHAN BUAH SIWALAN SEBAGAI PRODUK LOKAL BERNILAI TAMBAH DI DESA KOWANG

SIWALAN STICK: AN INNOVATIVE PROCESSED PRODUCT OF SIWALAN FRUIT AS A VALUE-ADDED LOCAL PRODUCT IN KOWANG VILLAGE

Qomariyatul Ilmiyah¹, Abdul Ghoni¹, Indah Suciani¹, Amiruddin Marwan¹, Salim Al-Jufri¹, Sri Lestari², Ahya Lailah Tasbihah², Rofiah Nurhayati³, Neni Novita Sari^{3*}, Munadhiroh⁴, Hilmy Naufal Bani Achmad⁵, Ela Rosyida⁴, Jauharotina Alfadhilah⁴, Mira Shodiqoh¹

¹) Jurusan Pendidikan Agama Islam, Fakultas Tarbiyah, Institut Agama Islam Nahdlatul Ulama Tuban

²) Jurusan Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah, Fakultas Tarbiyah, Institut Agama Islam Nahdlatul Ulama Tuban

³) Jurusan Pendidikan Islam Anak Usia Dini, Fakultas Tarbiyah, Institut Agama Islam Nahdlatul Ulama Tuban

⁴) Jurusan Manajemen Dakwah, Fakultas Dakwah, Institut Agama Islam Nahdlatul Ulama Tuban

⁵) Jurusan Hukum Keluarga Islam, Fakultas Hukum, Institut Agama Islam Nahdlatul Ulama Tuban

*Email Korespondensi: nurullailatulhidayah34@gmail.com

Abstract

*The Community Service Program (KKN) based on Asset Based Community Development (ABCD) in Kowang Village, Semanding District, Tuban, utilizes the local potential of siwalan fruit (*Borassus flabellifer*), which has so far only been consumed fresh with limited economic value. The perishable nature of siwalan makes large-scale marketing difficult, thus requiring processed innovations that are more durable and value-added. Through collaboration between students and the community, a product innovation was developed in the form of siwalan sticks, a crispy snack made from siwalan flesh mixed with flour and simple seasonings. The stick form was chosen because it is practical, favored by various groups, easy to produce with household equipment, and has the potential to be marketed as a Tuban specialty souvenir. The program activities included production socialization, training in hygienic processing and packaging, digital marketing training, and halal certification education to improve legality and consumer trust. The results showed improved skills of PKK women in producing siwalan sticks, the emergence of home-based business opportunities, and increased awareness of quality standards and product legality. This innovation demonstrates that the ABCD approach can optimize local potential while strengthening cultural identity through distinctive culinary products that are economically valuable and sustainable.*

Keywords: *Siwalan, Siwalan Sticks, Local Product Innovation, Community Empowerment*

Abstrak

Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) berbasis Asset Based Community Development (ABCD) di Desa Kowang, Kecamatan Semanding, Tuban, memanfaatkan potensi lokal buah siwalan (*Borassus flabellifer*) yang selama ini hanya dikonsumsi segar dengan nilai ekonomi terbatas. Buah siwalan yang cepat rusak menyulitkan pemasaran luas sehingga diperlukan inovasi olahan yang lebih awet dan bernilai tambah. Melalui kolaborasi mahasiswa dan masyarakat, dikembangkan produk stik siwalan, camilan renyah berbahan dasar daging buah siwalan yang dipadukan dengan tepung dan bumbu sederhana. Bentuk stik dipilih karena praktis, digemari berbagai kalangan, mudah diproduksi dengan peralatan rumah tangga, serta berpotensi dipasarkan sebagai oleh-oleh khas Tuban. Kegiatan pengabdian meliputi sosialisasi produksi, pelatihan pengolahan dan pengemasan higienis, pelatihan digital marketing, serta edukasi sertifikasi halal untuk meningkatkan legalitas dan kepercayaan konsumen. Hasil menunjukkan peningkatan keterampilan ibu-ibu PKK dalam memproduksi stik siwalan, lahirnya peluang usaha rumahan, serta meningkatnya kesadaran akan standar mutu dan legalitas. Inovasi ini membuktikan bahwa pendekatan ABCD mampu mengoptimalkan potensi lokal sekaligus memperkuat identitas budaya melalui kuliner khas yang bernilai ekonomi dan berkelanjutan.

Kata Kunci: Siwalan, Stik Siwalan, Inovasi Produk Lokal, Pemberdayaan Masyarakat



CC Attribution-ShareAlike 4.0

Copyright © 2025 Author

Diterima: 22 Agustus 2025; Disetujui: 28 Agustus 2025; Terbit: 29 Agustus 2025

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan keanekaragaman sumber daya alam, termasuk potensi lokal berupa hasil pertanian dan perkebunan yang dapat diolah menjadi produk bernilai tambah. Salah satu potensi lokal yang cukup melimpah di wilayah Tuban, Jawa Timur, khususnya di Desa Kowang, adalah buah siwalan (*Borassus flabellifer*). Buah siwalan dikenal masyarakat sebagai buah musiman yang memiliki rasa segar, namun pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi langsung dan belum banyak diolah menjadi produk olahan modern (Putri & Rahmawati, 2021).

Buah siwalan memiliki sejumlah permasalahan dalam pemanfaatannya. Pertama, buah ini cepat rusak sehingga sulit untuk disimpan dalam jangka waktu lama. Kedua, harga jual buah siwalan relatif rendah karena biasanya hanya dikonsumsi dalam bentuk segar. Kondisi ini menyebabkan nilai ekonomi siwalan belum optimal, meskipun ketersediaannya melimpah pada musim panen (Sari, 2020). Hal ini tentu menjadi tantangan bagi masyarakat desa dalam meningkatkan perekonomian berbasis potensi lokal.

Di sisi lain, buah siwalan menyimpan peluang besar untuk dikembangkan menjadi produk inovatif. Siwalan mengandung gizi yang cukup baik, seperti karbohidrat, mineral, serta serat pangan yang bermanfaat bagi kesehatan. Selain itu, cita rasanya yang unik memungkinkan buah ini dikreasikan menjadi berbagai olahan makanan modern. Salah satunya adalah inovasi produk stik siwalan, yakni camilan renyah yang awet, praktis, serta memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingkan buah segarnya (Wahyuni et al., 2022). Inovasi serupa juga pernah dikembangkan menjadi kripik pentol siwalan sebagai bentuk diversifikasi produk lokal (Fitri, 2023).

Pengembangan produk stik siwalan tidak hanya memberikan solusi terhadap masalah daya simpan buah, tetapi juga membuka peluang pengembangan usaha mikro berbasis potensi lokal. Dengan adanya inovasi ini, masyarakat Desa Kowang dapat meningkatkan nilai tambah ekonomi melalui produk unggulan khas desa. Selain itu, produk stik siwalan berpotensi dipasarkan lebih luas,

baik di tingkat lokal, regional, maupun nasional, sejalan dengan tren masyarakat modern yang menginginkan camilan sehat dan praktis (Hidayat, 2021).

Oleh karena itu, penelitian ini berfokus pada pemanfaatan potensi lokal buah siwalan melalui inovasi produk stik siwalan di Desa Kowang. Kajian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan ekonomi masyarakat desa sekaligus memperkuat identitas lokal melalui produk pangan inovatif yang berdaya saing (Santoso, 2020).

METODE

Kegiatan pengabdian ini menggunakan pendekatan *Asset Based Community Development* (ABCD) yang berorientasi pada pemanfaatan aset lokal serta keterlibatan aktif masyarakat. Pendekatan ini dipilih karena dinilai mampu mengoptimalkan potensi desa melalui kolaborasi antara mahasiswa dan warga dalam mengembangkan produk bernilai tambah. Tahap awal dilakukan identifikasi aset lokal melalui observasi dan diskusi dengan perangkat desa serta masyarakat. Aset yang berhasil dipetakan meliputi buah siwalan sebagai aset alam, keterampilan masyarakat dalam menyadap nira sebagai aset manusia, serta keberadaan kelompok ibu-ibu PKK sebagai aset sosial yang berperan penting dalam penggerak kegiatan.

Tahap berikutnya adalah perencanaan kolaboratif dengan melibatkan mahasiswa dan masyarakat dalam forum musyawarah untuk menentukan bentuk inovasi produk. Dari diskusi tersebut disepakati pengembangan produk stik siwalan karena praktis, digemari lintas usia, mudah diproduksi dengan peralatan rumah tangga, dan berpotensi dipasarkan sebagai oleh-oleh khas Tuban. Selanjutnya, masuk pada tahap implementasi program yang meliputi sosialisasi pembuatan stik siwalan, pelatihan digital marketing untuk memperluas jangkauan pemasaran, serta edukasi sertifikasi halal guna meningkatkan pemahaman masyarakat terkait aspek legalitas produk.

Tahap terakhir adalah evaluasi partisipatif yang dilakukan melalui wawancara, pengamatan, dan diskusi bersama masyarakat. Evaluasi difokuskan pada perubahan

keterampilan ibu-ibu PKK dalam mengolah siwalan menjadi produk bernilai tambah, peningkatan pengetahuan mengenai teknik produksi, pengemasan, serta pemasaran online, dan tumbuhnya semangat berwirausaha berbasis lokal. Melalui tahapan tersebut, pendekatan ABCD tidak hanya menghasilkan inovasi produk stik siwalan, tetapi juga memperkuat kapasitas masyarakat dalam mengembangkan aset lokal secara berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program KKN menghasilkan beberapa output konkret, di antaranya: (1) produk inovatif *stik siwalan* yang menjadi jajanan khas Desa Kowang; (2) pelatihan teknis pengolahan siwalan bagi ibu-ibu PKK; (3) peningkatan keterampilan pemasaran melalui pelatihan digital marketing; (4) sosialisasi sertifikasi halal untuk memperkuat legalitas produk; serta (5) materi branding berupa poster dan leaflet digital untuk promosi. Output ini menunjukkan bahwa kolaborasi mahasiswa dan masyarakat mampu melahirkan inovasi nyata berbasis kearifan lokal (Sari, 2021)

Program ini memperlihatkan keterlibatan yang tinggi dari berbagai kelompok. Ibu-ibu PKK menjadi aktor utama dalam praktik pembuatan stik siwalan. Pemuda desa ikut serta dalam pelatihan digital marketing. Tokoh masyarakat mendukung dengan menyediakan sarana dan motivasi, sedangkan calon pelaku usaha lokal muncul sebagai penggerak distribusi produk. Keterlibatan multipihak ini memperkuat prinsip kolaborasi dalam pemberdayaan masyarakat (Hasanah, 2019).

Proses Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan program KKN berbasis Asset Based Community Development (ABCD) di Desa Kowang dimulai dengan sosialisasi pengenalan potensi siwalan. Kegiatan ini bertujuan memberikan pemahaman kepada masyarakat bahwa buah siwalan tidak hanya dapat dikonsumsi segar, tetapi juga memiliki peluang untuk diolah menjadi produk bernilai tambah.

Tahap berikutnya adalah pelatihan pembuatan stik siwalan. Masyarakat, terutama ibu-ibu PKK, dilatih mengenai tahapan produksi mulai dari pemilihan daging buah siwalan, pencampuran dengan tepung dan

bumbu sederhana, hingga teknik penggorengan agar menghasilkan tekstur renyah. Pada sesi ini juga diperkenalkan beberapa varian rasa, seperti original, pedas, dan manis, guna menambah daya tarik konsumen.



Gambar 1. Pelatihan Pembuatan Stik Siwalan

Selain itu, dilakukan pendampingan pengemasan dan branding produk. Masyarakat diajarkan membuat desain kemasan sederhana namun menarik agar produk terlihat lebih profesional. Mahasiswa juga membantu merancang label produk sebagai identitas khas Desa Kowang.

Selanjutnya, untuk memperluas pemasaran, masyarakat mendapatkan pelatihan digital marketing melalui pemanfaatan media sosial. Edukasi ini penting agar produk stik siwalan tidak hanya dipasarkan di lingkup lokal, tetapi juga menjangkau pasar yang lebih luas. Program juga dilengkapi dengan edukasi sertifikasi halal, sehingga masyarakat memahami pentingnya legalitas dan kepercayaan konsumen terhadap produk pangan.



Gambar 2. Pelatihan Digital Marketing

Hasil dari rangkaian kegiatan ini adalah terciptanya stik siwalan dengan beberapa varian rasa dan kemasan yang lebih menarik. Selain itu, terdapat peningkatan keterampilan ibu-ibu PKK yang kini mampu memproduksi stik

siwalan secara mandiri, mulai dari tahap produksi, pengemasan, hingga pemasaran secara online.



Gambar 3. Produk Stik Siwalan

Stik Siwalan adalah makanan ringan yang memiliki daya tahan yang baik karena proses penggorengan yang renyah. Ini berarti Stik Siwalan tidak mudah basi atau rusak karena kelembaban yang rendah dalam makanan tersebut. Stik Siwalan dapat bertahan lebih lama dan tetap enak untuk dinikmati. Dengan pengemasan yang baik, produk ini dapat bertahan untuk waktu yang relatif lama tanpa cepat. Kemasan menggunakan standing pouch dan desain menarik juga membantu menjaga kualitas dan memperpanjang umur simpan produk.

Proses pembuatan stik siwalan sangat sederhana dan tidak membutuhkan teknologi tinggi, sehingga mudah diterapkan oleh masyarakat desa. Produk ini juga dapat menjadi sumber penghasilan tambahan bagi masyarakat setempat, sekaligus mendukung pemberdayaan ekonomi desa. Selain itu, pelatihan dan pendampingan produksi juga diberikan agar kualitas dan pemasaran produk dapat lebih optimal. Pelatihan dan pemberdayaan dalam pembuatan stik Siwalan masyarakat yang dilakukan di desa kowang, kecamatan Semanding, kota Tuban Jawa Timur, yang teknik dan konsepnya sejajar dan dapat diadaptasi untuk Desa Kowang di Kecamatan Smanding. Pendekatan ini bertujuan untuk mengoptimalkan potensi Siwalan sebagai komoditas unggulan desa dengan pembuatan produk olahan yang bernilai ekonomi tinggi. Kegiatan ini sejalan dengan program PKM serupa yang dilakukan di Situbondo (Sulistyaningsih, 2020).

Dengan demikian, pembuatan stik Siwalan di Desa Kowang merupakan inovasi

pengolahan hasil Siwalan yang sederhana, ekonomis, dan memiliki potensi pasar yang cukup baik dengan cita rasa khas dan ketahanan produk yang mendukung pemasaran lebih luas.

Perubahan Keterampilan dan Pengetahuan Masyarakat

Respon masyarakat terhadap inovasi stik siwalan pada umumnya sangat positif. Ibu-ibu PKK menyatakan antusias karena produk ini memberikan variasi baru dalam pemanfaatan buah siwalan yang sebelumnya hanya dikonsumsi segar. Beberapa peserta sosialisasi bahkan langsung mencoba membuat stik siwalan di rumah masing-masing untuk dibagikan kepada keluarga. Hal ini menunjukkan adanya penerimaan sosial yang baik terhadap produk baru, karena inovasi dianggap selaras dengan kebutuhan masyarakat akan jajanan praktis namun tetap berbasis bahan lokal (Hidayati, 2021). Hal ini sejalan dengan penelitian yang mengolah siwalan menjadi dodol sebagai produk alternatif (Hayati, 2022).

Selain itu, pemuda desa yang mengikuti pelatihan digital marketing juga memberikan respon positif. Mereka melihat peluang besar dalam menjadikan stik siwalan sebagai produk unggulan desa yang dapat dipasarkan melalui media sosial dan dijadikan oleh-oleh khas Tuban. Respon positif ini penting, karena keberhasilan inovasi produk lokal tidak hanya ditentukan dari segi teknis, tetapi juga dari penerimaan sosial masyarakat sebagai konsumen pertama (Sari, 2021).

Sebagai bagian dari tim KKN yang berkolaborasi langsung dengan masyarakat Desa Kowang, menyaksikan sendiri bagaimana inovasi pengolahan buah siwalan menjadi stik siwalan membawa perubahan nyata terhadap perekonomian warga. Awalnya, buah siwalan hanya dijual dalam bentuk segar dengan harga relatif rendah dan daya simpan yang terbatas. Kondisi ini menyebabkan petani serta pedagang sering mengalami kerugian ketika hasil panen melimpah namun daya beli pasar menurun. Melalui program diferensiasi produk, masyarakat mulai menyadari bahwa buah siwalan memiliki potensi ekonomi yang jauh lebih tinggi jika diolah menjadi produk bernilai tambah. (Rahmawati, 2021).

Dari sisi pendapatan rumah tangga, inovasi ini memberi peluang tambahan yang cukup signifikan. Ibu rumah tangga yang sebelumnya hanya bergantung pada penghasilan suami dari sektor pertanian atau

buruh kini memiliki aktivitas produktif baru. Mereka terlibat dalam proses produksi, pengemasan, hingga pemasaran stik siwalan. Pendapatan tambahan ini bukan hanya menambah kestabilan ekonomi keluarga, tetapi juga meningkatkan daya beli mereka terhadap kebutuhan sehari-hari. Beberapa keluarga bahkan mampu menyisihkan sebagian hasil penjualannya untuk tabungan dan kebutuhan pendidikan anak. (Suryanto & Lestari, 2020).

Saat terjun langsung ke lapangan, kami merasakan bagaimana semangat warga, khususnya para ibu rumah tangga, tumbuh seiring dengan adanya kegiatan produksi stik siwalan. Di beberapa kesempatan kami menyaksikan sendiri senyum bangga mereka ketika berhasil mengemas produk dengan rapi dan menarik. Ada rasa kepuasan tersendiri yang mereka rasakan karena bisa berkontribusi langsung terhadap ekonomi keluarga. Bahkan, beberapa warga bercerita kepada kami bahwa hasil penjualan stik siwalan, meskipun masih sederhana, mampu membantu membiayai kebutuhan sekolah anak-anak mereka. Bagi kami, pengalaman ini menjadi bukti nyata bahwa program KKN bukan hanya tentang teori pengabdian, tetapi benar-benar mampu mengubah kehidupan masyarakat dalam aspek yang konkret.

Selain itu, kami juga melihat adanya perubahan pola pikir. Warga yang awalnya ragu dengan prospek usaha berbasis olahan lokal kini mulai percaya diri memasarkan produknya, bahkan berani mencoba strategi promosi melalui media sosial. Perubahan ini membuat kami semakin yakin bahwa pemberdayaan berbasis potensi desa tidak hanya meningkatkan pendapatan, tetapi juga menumbuhkan mental wirausaha yang lebih progresif. Menjadi saksi perjalanan warga dalam proses ini adalah pengalaman yang sangat berharga bagi kami, karena menunjukkan bahwa kolaborasi sederhana antara mahasiswa dan masyarakat bisa membuka jalan bagi transformasi ekonomi desa.

Selain itu, program ini membuka ruang bagi tumbuhnya ekonomi kreatif berbasis desa. Masyarakat tidak hanya menjual produk dalam bentuk konvensional, tetapi juga belajar memanfaatkan strategi pemasaran digital melalui media sosial dan marketplace lokal. Strategi ini memperluas jangkauan konsumen, tidak terbatas hanya pada pasar sekitar Desa Kowang, melainkan juga ke kota Tuban bahkan wilayah lain. Dalam jangka panjang, pola ini

mampu menumbuhkan wirausahawan baru di desa yang berfokus pada pengolahan siwalan serta produk turunannya. (Yulianti, 2019).

Dampak lain yang terasa adalah terciptanya sirkulasi ekonomi lokal yang lebih hidup. Permintaan bahan baku (buah siwalan, tepung, minyak goreng, bahan kemasan) meningkat seiring berkembangnya produksi. Kondisi ini membuat roda perdagangan di desa berputar lebih cepat karena sebagian besar kebutuhan produksi masih dipenuhi oleh toko-toko lokal. Dengan demikian, perputaran uang di Desa Kowang semakin nyata, dan potensi kebocoran ekonomi (economic leakage) dapat diminimalisir (Sulastri & Hardiyanti, 2021).

Dari perspektif jangka panjang, inisiatif ini juga memberi efek multiplier pada sektor lain, misalnya peluang bagi remaja desa untuk belajar keterampilan wirausaha, serta meningkatnya nilai tawar desa dalam pengembangan pariwisata berbasis potensi lokal. Produk olahan khas seperti stik siwalan dapat menjadi identitas kuliner yang memperkuat citra desa di mata masyarakat luas. Dengan demikian, program diferensiasi produk siwalan bukan sekadar inovasi pangan, tetapi telah menjadi pintu masuk bagi transformasi sosial-ekonomi masyarakat Desa Kowang. Hal ini sejalan dengan temuan (Astuti, 2020) yang menyatakan bahwa inovasi berbasis potensi lokal mampu meningkatkan daya saing ekonomi desa sekaligus memperkuat ketahanan ekonomi keluarga. Hal ini memperlihatkan bagaimana kearifan lokal dapat menjadi dasar penguatan ekonomi desa (Sutopo, 2020).

Dampak Terhadap Masyarakat

Dampak yang dirasakan masyarakat meliputi: meningkatnya pengetahuan dalam mengolah siwalan, terbukanya peluang usaha baru, serta tumbuhnya kesadaran tentang pentingnya standar produk. Stik siwalan menjadi peluang ekonomi kreatif, terutama bagi ibu rumah tangga dan pemuda desa. Dengan adanya pelatihan digital marketing, masyarakat juga mulai memahami strategi promosi berbasis teknologi, sehingga produk lokal lebih mudah dipasarkan ke luar daerah (Widyaningsih, 2020).

Dampak ekonomi dari pengembangan stik siwalan mulai terlihat dalam skala kecil. Dengan modal yang relatif rendah, masyarakat dapat memproduksi stik siwalan sebagai usaha rumahan. Misalnya, dengan modal Rp50.000, seorang ibu rumah tangga dapat menghasilkan

±2 kg stik siwalan, yang jika dijual dalam kemasan kecil dapat memberikan keuntungan tambahan. Hal ini menunjukkan adanya potensi ekonomi kreatif yang mampu menambah pendapatan rumah tangga masyarakat desa (Fadilah, 2020).

Selain peningkatan pendapatan langsung, adanya produk baru juga membuka peluang distribusi melalui pasar oleh-oleh di Tuban. Jika dikembangkan lebih lanjut, stik siwalan berpotensi meningkatkan ekonomi lokal melalui keterlibatan berbagai pihak, seperti petani siwalan, pelaku UMKM, hingga pedagang. Pemberdayaan ekonomi berbasis produk lokal seperti ini terbukti mampu memperkuat kemandirian desa dan mengurangi ketergantungan pada produk luar (Yuliani, 2019).

Selain itu, program sertifikasi halal memberikan wawasan tentang pentingnya legalitas dan kebersihan produk. Hal ini menjadi langkah awal agar produk pangan desa bisa bersaing di pasar yang lebih luas. Sebelum program, masyarakat hanya melihat siwalan sebagai konsumsi segar. Setelah adanya KKN, mereka mulai menyadari potensi produk olahan modern. Dari sisi pemasaran, sebelumnya promosi hanya mengandalkan pasar tradisional, kini mulai diarahkan ke media sosial. Kesadaran tentang pentingnya sertifikasi halal juga meningkat, sehingga masyarakat lebih peduli terhadap mutu dan legalitas produk.

Dari sisi ekologi, pemanfaatan siwalan juga mendorong masyarakat untuk lebih menjaga kelestarian pohon siwalan, sehingga aspek ekonomi, sosial, dan budaya dapat berjalan beriringan (Arifin, 2018)

Kendala Yang Dihadapi Masyarakat

Meskipun respon masyarakat positif dan dampak ekonomi mulai terlihat, terdapat sejumlah kendala yang dihadapi. Pertama, keterbatasan peralatan produksi menjadi hambatan utama. Masyarakat masih menggunakan peralatan dapur sederhana sehingga kapasitas produksi rendah. Hal ini berdampak pada sulitnya memenuhi permintaan dalam jumlah besar (Arifin, 2018).

Kedua, tingkat literasi digital masyarakat yang belum merata juga menjadi tantangan sebagian warga, kapasitas produksi yang masih kecil, serta biaya sertifikasi halal yang tidak sedikit. Namun, peluang yang muncul justru lebih besar, yaitu potensi pasar oleh-oleh khas Tuban, tren konsumen terhadap

produk alami, serta adanya dukungan dari pemerintah maupun perguruan tinggi untuk pengembangan UMKM desa (Fadilah, 2020). Tidak semua ibu PKK mampu menggunakan media sosial untuk promosi, sehingga peran pemuda desa masih sangat dominan dalam pemasaran. Keterbatasan literasi digital ini menjadi kendala umum dalam pengembangan UMKM berbasis teknologi (Widyaningsih, 2020).

Ketiga, aspek legalitas produk, terutama sertifikasi halal dan izin edar, juga menjadi kendala. Masyarakat memahami pentingnya sertifikasi, tetapi prosesnya membutuhkan biaya dan pendampingan yang tidak sedikit. Tanpa sertifikasi, produk sulit masuk ke pasar yang lebih luas, terutama retail modern (Maulida, 2021). Oleh karena itu, perlu dukungan dari pemerintah desa, lembaga pendamping UMKM, maupun perguruan tinggi untuk mengatasi kendala ini agar inovasi stik siwalan dapat berkembang secara berkelanjutan.

KESIMPULAN

Kolaborasi mahasiswa dan masyarakat melalui program KKN ABCD di Desa Kowang berhasil menghadirkan inovasi *stik siwalan* sebagai bentuk diferensiasi produk lokal. Inovasi ini tidak hanya meningkatkan pemanfaatan aset alam, tetapi juga membuka peluang ekonomi baru, memperkuat keterampilan masyarakat, serta memperkuat identitas budaya desa. Meskipun masih menghadapi tantangan dalam hal keterampilan digital, kapasitas produksi, dan legalitas, peluang pengembangan ke depan sangat besar. Dengan pendampingan berkelanjutan, *stik siwalan* berpotensi menjadi ikon pangan khas Tuban yang mampu bersaing di pasar regional maupun nasional. Meskipun menghadapi tantangan pada aspek keterampilan teknis, kapasitas produksi, dan sertifikasi halal, peluang pengembangan ke depan sangat besar. Stik siwalan berpotensi menjadi produk unggulan Desa Kowang yang mampu bersaing di pasar lokal maupun regional, serta menjadi model pemberdayaan berbasis kearifan lokal yang berkelanjutan.

SARAN

Berdasarkan hasil pembahasan, terdapat beberapa saran yang dapat diajukan

untuk pengembangan program inovasi stik siwalan di Desa Kowang. Pertama, masyarakat perlu memperoleh dukungan berupa peralatan produksi yang lebih modern agar kapasitas produksi dapat ditingkatkan sehingga mampu memenuhi permintaan pasar yang lebih luas. Kedua, penting untuk dilakukan pendampingan literasi digital secara berkelanjutan, agar tidak hanya pemuda desa, tetapi juga ibu-ibu PKK mampu memanfaatkan media sosial dan marketplace dalam memasarkan produk secara mandiri.

Selanjutnya, aspek legalitas produk seperti sertifikasi halal dan izin edar harus mendapatkan perhatian serius melalui fasilitasi biaya maupun konsultasi dari pemerintah desa, perguruan tinggi, dan lembaga pendamping UMKM. Selain itu, pengembangan diversifikasi produk turunan dari siwalan, seperti sirup, dodol, atau selai, juga perlu dilakukan agar variasi pasar semakin luas dan daya saing produk meningkat. Produk stik siwalan juga sebaiknya diperkuat melalui strategi branding yang konsisten, misalnya dengan kemasan menarik, cerita berbasis kearifan lokal, serta promosi di pusat oleh-oleh dan destinasi wisata. Akhirnya, kolaborasi multipihak antara mahasiswa, pemerintah desa, pelaku UMKM, dan tokoh masyarakat harus terus dijaga agar program tidak berhenti pasca KKN, melainkan berkembang menjadi Gerakan pemberdayaan desa yang berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, B. (2018). *Ekonomi Pertanian dan Pangan Berkelanjutan*. Rajawali Pers.
- Astuti, W. (2020). Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Berbasis Potensi Lokal untuk Ketahanan Desa. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 115–123.
- Fadilah, N. (2020). Strategi Pemberdayaan UMKM Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 5(2), 45–56.
- Fitri, A. (2023). PENGEMBANGAN USAHA PENGOLAHAN Barassus flabellifer (SIWALAN) MENJADI KRIPIK PENTOL (KRIPTOL) SIWALAN. *ABDISUCI : Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(2), 58–60. <https://doi.org/10.59005/j-abdisuci.v1i2.71>
- Hasanah, U. (2019). Partisipasi Masyarakat dalam Pemberdayaan Ekonomi Desa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 11–20.
- Hayati, N. (2022). Inovasi Olahan Produk Pangan Berupa Siwalan Menjadi Dodol Siwalan (Sticky Palm). *Jurnal PkM ABDHINAH*, 1(1), 45–54.
- Hidayat, R. (2021). *Pengembangan produk pangan lokal berbasis inovasi dan kewirausahaan*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(2), 55–63.
- Hidayati, S. (2021). Potensi Siwalan sebagai Bahan Pangan Alternatif. *Jurnal Pangan Nusantara*, 9(2), 67–78.
- Maulida, R. (2021). Pentingnya Sertifikasi Halal untuk Produk UMKM. *Jurnal Halal Studies*, 2(3), 101–115.
- Putri, A. M., & Rahmawati, D. (2021). Potensi buah siwalan sebagai bahan baku pangan fungsional. *Jurnal Gizi dan Pangan Lokal*, 9(1), 23–31.
- Rahmawati, D. (2021). Pemanfaatan Buah Siwalan sebagai Produk Olahan Lokal. *Jurnal Agroindustri Nusantara*, 3(2), 55–63.
- Santoso, B. (2020). Pemberdayaan masyarakat desa melalui pengembangan produk pangan lokal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 5(1), 44–52.
- Sari, N. (2020). Analisis nilai tambah produk olahan hasil pertanian. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 16(2), 101–110.
- Sari, N. (2021). Inovasi Produk Lokal sebagai Strategi Peningkatan Ekonomi Desa. *Jurnal Inovasi Daerah*, 6(1), 88–97.
- Sulastri, H., & Hardiyanti, R. (2021). Pelatihan dan Pendampingan UMKM Desa: Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk Lokal. *Jurnal Abdimas Kreatif*, 6(1), 66–74.
- Sulistyaningsih. (2020). PKM UKM PEDAGANG SIWALANDI DESA LAMONGAN KECAMATAN ARJASA KABUPATEN SITUBONDO. *Jurnal Pengabdian*, 538
- Suryanto, E., & Lestari, S. (2020). Strategi Diferensiasi Produk untuk Peningkatan

- Daya Saing UMKM Desa. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 2(1), 77–89.
- Sutopo, A. (2020). *Budaya dan Kearifan Lokal dalam Pengelolaan Sumber Daya Alam*. Pustaka Pelajar.
- Wahyuni, E., Nugroho, S., & Pratiwi, L. (2022). Inovasi produk pangan berbasis potensi lokal sebagai upaya peningkatan daya saing UMKM. *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan*, 11(3), 77–85.
- Widyaningsih, E. (2020). Pemanfaatan Digital Marketing dalam Pemasaran Produk Lokal. *Jurnal Ekonomi Digital*, 3(2), 77–89.
- Yuliani, T. (2019). Ekonomi Kreatif Berbasis Potensi Lokal: Studi Kasus Desa Wisata. *Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 4(2), 59–72.
- Yulianti, N. (2019). Community Development: Konsep dan Implementasi dalam Pemberdayaan Masyarakat Desa. *Jurnal Pembangunan Sosial*, 8(3), 211–225.