

Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga melalui Pelatihan Pembuatan Olahan Mangga untuk Buah Tangan Khas Desa Bulak Indramayu

Cucu Cahyana¹; Guspri Devi Artanti²; Annis Kandriasari³, Yeni Yulianti⁴

¹Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan

²Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas

Teknik, Universitas Negeri Jakarta, Indonesia

ccahyana@unj.ac.id; guspri@unj.ac.id; annis@unj.ac.id; yeni.yulianti@unj.ac.id

Abstract

Bulak Village, Jatibarang District, Indramayu, is one of the centers of high-quality mango production; however, its utilization is still limited to the sale of fresh fruit, which is vulnerable to price fluctuations and post-harvest waste. On the other hand, housewives, who play an important role in the family economy, don't have optimal skills in entrepreneurship and business opportunities. This program aims to empower housewives through training in the production of mango-based souvenir products, such as chips, candied fruits, dodol, jam, syrup, and other applicable products. The implementation methods include socialization, technical training on food processing, mentoring in digital marketing, strengthening business management, and facilitating product legality. The results of the activity show an improvement in participants' skills in processing mangoes to higher market potential. In addition, a joint business group was formed as a collaborative forum for production and marketing. This program supports the strengthening of family and village community economies and also contributes to the achievement of the Sustainable Development Goals (SDGs). Training results showed a 19,48% increase in participants' knowledge, as indicated by the increase in the number of correct answers on the post-test. The results of the gain score on knowledge before and after training showed a gain value of 0.66 in the range of $0.3 \leq g \leq 0.7$, meaning that the increase in knowledge about making bread rolls before and after participating in the training was in the moderate category. A community service satisfaction questionnaire indicated that 94.7% of participants were satisfied.

Keywords: Training, Culinary Souvenirs, Mango, Housewives, Sustainable Culinary Business

Abstrak

Desa Bulak, Kecamatan Jatibarang, Indramayu, merupakan salah satu sentra penghasil mangga berkualitas, namun pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan buah segar yang rentan terhadap fluktuasi harga dan pemborosan hasil panen. Di sisi lain, ibu rumah tangga yang memegang peran penting dalam ekonomi keluarga belum memiliki keterampilan yang optimal mengenai kewirausahaan dan peluang usaha. Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan ibu rumah tangga melalui pelatihan pembuatan produk oleh-oleh berbahan dasar mangga, seperti keripik, manisan, dodol, selai, sirup, serta produk aplikatif lainnya. Metode pelaksanaan meliputi sosialisasi, pelatihan teknis pengolahan pangan higienis, pendampingan pemasaran digital, penguatan manajemen usaha, hingga fasilitasi legalitas produk. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan keterampilan peserta dalam mengolah mangga menjadi produk bernilai tambah dengan kemasan menarik dan potensi jual yang lebih tinggi. Selain itu, terbentuk kelompok usaha bersama (KUB) yang menjadi wadah kolaborasi untuk produksi dan pemasaran. Program ini tidak hanya mendukung penguatan ekonomi keluarga dan masyarakat desa, tetapi juga berkontribusi terhadap pencapaian Sustainable Development Goals (SDGs), khususnya kesetaraan gender, pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi, serta konsumsi berkelanjutan. Hasil pelatihan menunjukkan 19,48% pengetahuan peserta mengalami peningkatan yang ditandai dengan bertambahnya

jumlah jawaban benar pada post test. Hasil nilai gain skor pada pengetahuan sebelum dan sesudah pelatihan menunjukkan nilai gain 0,66 berada pada rentangan $0,3 \leq g \leq 0,7$ artinya peningkatan pengetahuan tentang pembuatan roti gulung sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan dengan kategori sedang. Angket kepuasan kegiatan pengabdian masyarakat menyatakan 94,7% peserta puas.

Kata Kunci: Pelatihan, Oleh-Oleh Pangan, Mangga, Ibu Rumah Tangga, Usaha Kuliner Berkelanjutan

1. PENDAHULUAN (*Introduction*)

Indramayu adalah kabupaten yang dikenal sebagai penghasil buah mangga. Hampir di setiap jengkal tanah di wilayah Kabupaten Indramayu ditumbuhi oleh pohon mangga. Oleh karenanya Indramayu sering pula disebut sebagai Kota Mangga. Di Kabupaten Indramayu, mangga memiliki aneka jenis warna, rasa dan tekstur yang berbeda-beda. Mangga cengkir dan gedong gincu adalah jenis mangga yang paling populer di masyarakat, bahkan sampai luar negeri. Dua mangga itu sering dijadikan oleh-oleh karena rasanya enak, teksturnya yang menarik, serta aroma yang khas. (DISKOMINFO Indramayu, 2021). Mangga dapat dijadikan sebagai sumber daya lokal untuk peningkatan ekonomi masyarakat desa karena rasanya manis dan sedikit asam dengan kandungan gizi yang bermanfaat untuk kesehatan (Saputri, 2023).

Produksi buah mangga di kabupaten indramayu tahun 2023 sebanyak 1.118.941 kuintal//tahun. Produksi mangga pada kecamatan Jatibarang sebesar 94.715 kuintal//tahun yakni, tertinggi ke-3 setelah wilayah kecamatan Haurgeulis dan Cikedung (BPS Statistik Pertanian Hortikultura SPH, 2024). Desa Bulak, Kecamatan Jatibarang yang terletak di Kabupaten Indramayu, Jawa Barat, dikenal sebagai salah satu daerah penghasil mangga berkualitas tinggi. Namun, pemanfaatan mangga sebagai komoditas unggulan desa masih terbatas pada penjualan buah segar. Produksi buah mangga seringkali diiringi oleh harga jual yang rendah, terutama pada saat panen raya. Hal ini akan mengurangi pendapatan petani serta mengurangi semangat untuk menghasilkan produksi lebih tinggi. Terdapat upaya untuk meningkatkan nilai tambah buah mangga tersebut antara lain melalui pengolahan menjadi berbagai jenis makanan yang memiliki harga yang lebih tinggi. Selain itu, pengolahan mangga akan memperpanjang waktu simpan, sehingga dapat dikonsumsi dalam jangka waktu yang panjang.

Potensi mangga ini dapat dimaksimalkan dengan mengolahnya menjadi berbagai produk bernilai tambah, seperti makanan ringan, minuman, atau camilan khas yang dapat dijadikan oleh-oleh. Hal ini sejalan dengan Sustainable Development Goals (SDGs), terutama tujuan SDG 5 (Kesetaraan Gender), SDG 8 (Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi) dan SDG 12 (Konsumsi dan Produksi yang Bertanggung Jawab). Pelatihan pengembangan keterampilan kewirausahaan bertujuan untuk meningkatkan kemampuan peserta dalam mengelola usaha dan sektor ekonomi, melalui pembelajaran tentang manajemen, pemasaran, dan praktik berkelanjutan untuk memperkuat daya saing dan peluang bisnis mereka (Ardiansyah et al., 2023).

Pelatihan kewirausahaan berbasis produk lokal yang dilakukan oleh Nur et al. (2024) bertujuan mendukung desa wisata dengan memberdayakan masyarakat untuk mengembangkan dan memasarkan produk lokal, sehingga meningkatkan pendapatan dan menarik wisatawan. Pelatihan memasarkan produk ke media sosial yang dilakukan oleh Ratnaningtyas et al. (2022) menginspirasi kegiatan PKM ini, dimana pelaku wirausaha diberikan pelatihan untuk mempromosikan produk makanan dan minuman pada platform digital di media sosial sehingga meningkatkan visibilitas, dan menarik lebih banyak pengunjung ke destinasi wisata selain melihat atraksi wisata, para pengunjung dapat menikmati makanan dan minuman.

Keterkaitan Indikator Kinerja Utama (IKU) pada pelatihan ini dapat dijelaskan sebagai berikut. (1) IKU Perguruan Tinggi terdiri dari (a) IKU 1 (Lulusan Mendapatkan Pekerjaan yang Layak): program pelatihan ini memberikan keterampilan kewirausahaan kepada peserta, yang diharapkan dapat menciptakan peluang usaha baru atau membuka lapangan pekerjaan di sektor ekonomi lokal berbasis produk olahan mangga; (b) IKU 2 (Mahasiswa Mendapatkan Pengalaman di Luar Kampus): mahasiswa dapat berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian masyarakat, seperti menjadi fasilitator atau pendamping pelatihan. Hal ini mendukung pengalaman praktis mahasiswa dalam kegiatan berbasis masyarakat; (c) IKU 3 (Dosen Berkegiatan di Luar Kampus): dosen yang terlibat dalam pelatihan ini dapat berkontribusi langsung dalam pengabdian kepada masyarakat, sesuai dengan tridharma perguruan tinggi; (d) IKU 5 (Hasil Kerja Dosen Digunakan oleh Masyarakat): pelatihan ini didasarkan pada inovasi dosen tentang pengolahan mangga, hasil tersebut dapat langsung diaplikasikan dalam pelatihan, sehingga memberi manfaat langsung kepada masyarakat. Selanjutnya keterkaitan dengan (2) IKU Pemerintah Daerah (Daerah/Desa) antara lain (a) IKU Bidang Pemberdayaan Perempuan: pelatihan ini mendukung keterlibatan perempuan, khususnya ibu rumah tangga, dalam aktivitas ekonomi yang produktif, membantu mereka untuk lebih mandiri secara finansial; (b) IKU Bidang Peningkatan Kesejahteraan Ekonomi: menciptakan produk bernilai tambah dari mangga, pelatihan ini mendukung peningkatan pendapatan rumah tangga serta pengembangan usaha kecil di Desa Bulak; (c) IKU Bidang Pemanfaatan Sumber Daya Lokal: mengoptimalkan hasil panen mangga lokal sebagai bahan dasar produk olahan, sehingga mengurangi limbah sekaligus meningkatkan potensi ekonomi desa.

Program MBKM yang relevan dengan pelatihan ini yaitu, (1) wirausaha: pelatihan ini juga relevan untuk program MBKM bidang kewirausahaan. Mahasiswa yang mengikuti pelatihan dapat belajar bagaimana mengembangkan produk berbasis bahan baku lokal, mengelola bisnis kecil, hingga memasarkan produk. (2) proyek kemanusiaan: kegiatan ini dapat menjadi bagian dari proyek kemanusiaan yang dirancang untuk meningkatkan kesejahteraan ibu rumah tangga melalui peningkatan pendapatan keluarga.

Permasalahan utama yang akan diatasi adalah 1) masih kurang optimalnya pemanfaatan pangan lokal desa Bulak Jatibarang, Indramayu menjadi produk potensial wisata kuliner setempat; 2) masih kurangnya variasi produk oleh-oleh berbasis pangan lokal; 3) kurangnya pengetahuan penggunaan kemasan dan labeling produk; 4) masih

minimnya media informasi yang mendukung pengembangan produk usaha kuliner berbasis pangan lokal; 5) belum ada kelompok usaha atau koperasi yang dapat menjadi wadah bagi ibu rumah tangga untuk bekerja sama dalam produksi, pemasaran, dan distribusi produk; dan 6) Ibu rumah tangga belum memahami pentingnya legalitas produk (seperti PIRT, sertifikat halal, dan izin lainnya) untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan memperluas jangkauan pasar.

Untuk mengatasi tantangan ini, program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) yang berjudul “Pelatihan Pembuatan Produk Oleh-Oleh Pangan Berbahan Dasar Mangga Bagi Ibu Rumah Tangga Di Desa Bulak, Indramayu, Jawa Barat” dirancang. Program ini bertujuan untuk memberdayakan ibu rumah tangga di Desa Bulak agar mampu mengolah mangga menjadi produk oleh-oleh khas. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan terjadi peningkatan keterampilan, pendapatan, dan penguatan ekonomi keluarga serta masyarakat desa. Dengan menggabungkan teori dan praktik, program ini tidak hanya menyediakan pengetahuan yang dibutuhkan tetapi juga mengajarkan keterampilan praktis melalui workshop dan sesi praktik langsung (Veronica et al., 2024). Melalui pendekatan ini, diharapkan peserta dapat segera menerapkan keterampilan yang diperoleh dalam situasi nyata, memajukan inisiatif kewirausahaan lokal, dan memperbaiki daya tarik pariwisata di wilayah mereka.

Secara khusus, tujuan kegiatan pengabdian antara lain: (1) meningkatkan keterampilan ibu rumah tangga dalam mengolah mangga menjadi produk bernilai tambah, seperti keripik mangga, manisan mangga, asinan mangga, dodol mangga, sari buah mangga, sirup mangga, selai mangga serta aplikasinya dalam produk roti, pastri, kue tradisional, dan produk awetan; (2) mengembangkan produk oleh-oleh khas Desa Bulak yang dapat bersaing di pasar lokal maupun nasional; (3) mendorong pemberdayaan ekonomi keluarga melalui usaha kecil dan menengah berbasis bahan baku lokal; (4) mengurangi limbah mangga dengan mengolah buah yang tidak terjual atau kualitasnya di bawah standar menjadi produk olahan; dan (5) berperan aktif dalam mendukung SDGs, khususnya pada aspek pemberdayaan perempuan, pertumbuhan ekonomi inklusif, dan pengelolaan sumber daya berkelanjutan. Program ini juga diharapkan dapat memberikan kontribusi positif terhadap pengembangan perekonomian masyarakat setempat dan memotivasi lebih banyak inisiatif serupa di daerah lain yang menghadapi tantangan serupa.

2. TINJAUAN LITERATUR (*Literature Review*)

Tanaman mangga sangat cocok dibudidayakan di Kabupaten Indramayu sehingga dapat memberikan keuntungan yang lebih tinggi dibandingkan dengan budidaya tanaman lainnya. Setiap halaman rumah, tempat sekolah, rumah ibadah, perkantoran, taman di Kabupaten Indramayu mayoritas ditanami pohon mangga. Selain itu, kebun mangga setiap desa terbentang luas di beberapa lokasi di wilayah Indramayu (Rasmikayati, dkk, 2018).

Kegiatan pemberdayaan masyarakat dapat menggerakkan ekonomi warga di desa Gumulung. Langkah pelaksanaan yang dilakukan dalam pemberdayaan masyarakat tersebut ialah penyusunan program dengan kemitraan dan melakukan pelaksanaan kegiatan yang menambah keterampilan masyarakat. Strategi yang digunakan ialah membangun upaya masyarakat yang lebih kreatif, inovatif, dan bekerja keras demi tercapai tujuan. Praktik pembuatan produk olahan menjadi salah satu bentuk upaya untuk menjalankan strategi tersebut sekaligus meningkatkan motivasi masyarakat (Adriyani, 2019).

Sosial media sangat efektif digunakan dalam mengembangkan bisnis digital. Sosial media menawarkan fitur khusus yang diperuntukkan untuk bisnis, seperti iklan berbayar. Iklan berbayar dapat menjangkau konsumen yang lebih luas dibandingkan menggunakan teknik pemasaran konvensional. Fitur seperti *posting* yang jika dilakukan secara rutin dapat meningkatkan peluang konten untuk ditonton lebih banyak orang. Selain berbagai fitur yang tersedia, profil bisnis yang profesional dengan deskripsi yang akurat dan jelas dapat meningkatkan kredibilitas bisnis dan memudahkan konsumen mendapatkan informasi lebih lanjut (Wulandari, dkk, 2025).

3. METODE PELAKSANAAN (*Materials and Method*)

Program pengabdian kepada masyarakat ditujukan untuk ibu rumah tangga di Desa Bulak, Indramayu, Jawa Barat, dengan target peserta sebanyak 30-50 orang. Sasaran utama adalah kelompok perempuan yang ingin meningkatkan keterampilan dan berkontribusi pada perekonomian keluarga melalui usaha mikro berbasis pengolahan mangga. Peningkatan keterampilan dan kontribusi dilakukan melalui pelatihan pembuatan produk usaha oleh-oleh pangan berbahan dasar mangga bagi ibu rumah tangga dengan bantuan buku panduan.

Berikut adalah tahapan yang sistematis untuk melaksanakan pelatihan pembuatan produk usaha oleh-oleh berbahan dasar mangga bagi ibu rumah tangga di Desa Bulak, Indramayu tahap persiapan, tahap pelaksanaan pelatihan, tahap pendampingan dan monitoring, tahap evaluasi dan pengembangan lanjutan, serta tahap publikasi dan pelaporan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN (*Results and Discussion*)

Kegiatan pelatihan diawali dengan pembukaan dan pengenalan dari beberapa pihak, seperti pihak penyelenggara, pemerintah desa, dan narasumber. Setelah pembukaan, peserta diberikan pre test untuk menilai kemampuan awal dari peserta sebelum kegiatan pelatihan. Kegiatan dilanjutkan dengan sesi pelatihan teknis yang meliputi pelatihan pengolahan hingga pengemasan produk olahan mangga, membuat desain kemasan dan branding produk, mempromosikan produk dengan media sosial, hingga edukasi terkait legalitas usaha. Pelatihan teknis dilengkapi dengan media pendukung berupa buku saku yang berisikan variasi produk olahan mangga serta pengaplikasiannya.



Gambar 1. Pembukaan & Pemberian Produk Produk Pelatihan Kepada Wakil Desa Bulak



Gambar 2. Pelatihan Teknis Pembuatan Produk Berbahan Dasar Mangga Indramayu



Gambar 3. Buku Saku Pengembangan Produk Berbahan Dasar Mangga Indramayu

Peserta kemudian diberikan waktu untuk mempraktikkan keterampilan yang telah dipelajari dan narasumber memberikan evaluasi berupa umpan balik. Setelahnya peserta diberikan post test untuk mengukur kemampuan peserta setelah pelatihan serta peserta diminta mengisi angket kepuasan peserta terhadap pelatihan.



Gambar 4. Partisipasi aktif peserta dalam proses pelatihan.

Pre test dan Post Test dilakukan kepada seluruh peserta pelatihan yang semuanya berjumlah 19 orang. Berdasarkan hasil pre test dan post test pada Tabel 1, menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan dari rata-rata pre test yaitu 71,57 menjadi 91,05 pada nilai rata-rata post test. Berdasarkan hasil pre-test dan post-test, terjadi peningkatan pengetahuan peserta sebesar rata-rata 19,48% terkait pengolahan mangga, pemasaran digital, serta aspek legalitas produk.

Tabel 1. Hasil Pre Test dan Post Test

NO	NAMA PESERTA	NILAI	
1	KURIAH	70	90
2	FITRI	70	90
3	CARSIAH	50	60
4	MAENAH	60	100
5	MIRYATUN	70	90
6	MARNI	60	90
7	DERIN	60	100
8	JUNIAH	60	90
9	KUSERIH	60	90
10	WASTINI	80	90
11	MANDA	90	100
12	TATI	60	90

13	ASIAWATI	70	90
14	TUTI INDRAYANTI	70	90
15	KURNIYAH	80	100
16	TUTIEK O	90	100
17	TINA SUTINAH	90	90
18	ANA PUJIAWATI	90	90
19	YATI SURYATI	80	90
Nilai Rata-rata		71,57	91,05

Data hasil perhitungan instrumen pengetahuan sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan pembuatan produk berbahan dasar mangga Indramayu kemudian akan diinterpretasikan dengan menggunakan *gain* standar sebagai berikut (Melzer dalam Syahfitri, 2008) :

Tabel 2. Pembagian Skor Gain

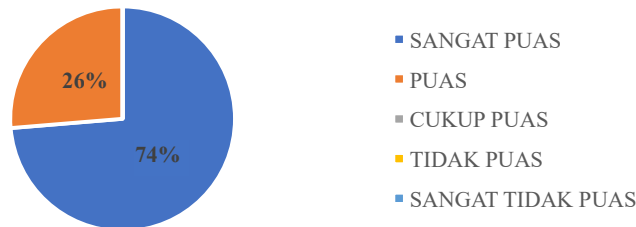
Nilai N-Gain	Kategori
$G > 0,7$	Tinggi
$0,3 \leq g \leq 0,7$	Sedang
$G < 0,3$	Rendah

Berdasarkan Tabel 2 hasil nilai gain skor pada pengetahuan sebelum dan sesudah pelatihan menunjukkan nilai gain 0,68 berada pada rentangan $0,3 \leq g \leq 0,7$ artinya peningkatan pengetahuan tentang pembuatan produk berbahan dasar mangga Indramayu sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan dengan kategori sedang.

Pada kegiatan pelatihan ini juga dilakukan survey kepuasan peserta pelatihan. Hasil kepuasan peserta pelatihan dapat dilihat pada grafik di bawah ini:

1. Kesesuaian Jadwal Kegiatan

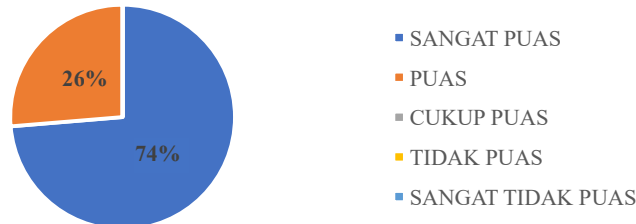
Berdasarkan kuesioner yang diberikan kepada peserta pelatihan tentang kesesuaian jadwal kegiatan didapatkan bahwa 74% peserta menyatakan sangat puas dan 26% menyatakan puas. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 5 dibawah ini.



Gambar 5. Kesesuaian Jadwal Kegiatan

2. Tempat dan Fasilitas Memadai

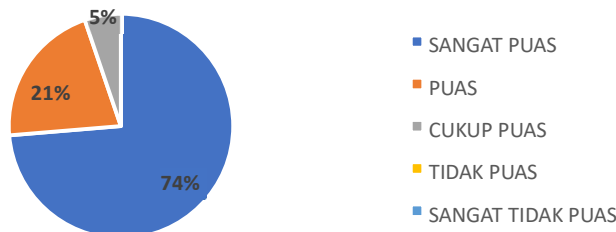
Berdasarkan kuesioner yang diberikan kepada peserta pelatihan tentang tempat dan fasilitas memadai didapatkan bahwa 74% peserta menyatakan sangat puas dan 26% menyatakan puas. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 6 dibawah ini.



Gambar 6. Tempat dan Fasilitas Memadai

3. Waktu Pelaksanaan Efektif dan Efisien

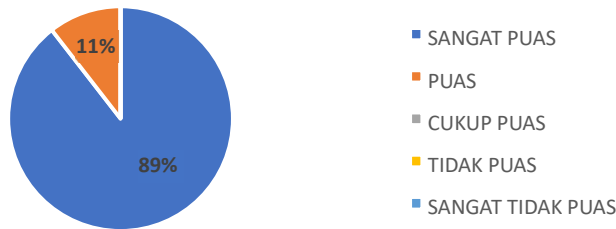
Berdasarkan kuesioner yang diberikan kepada peserta pelatihan tentang waktu pelaksanaan efektif dan efisien didapatkan bahwa 74% peserta menyatakan sangat puas, 26% menyatakan puas, dan 5% peserta menyatakan cukup puas. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 7 dibawah ini.



Gambar 7. Waktu Pelaksanaan Efektif dan Efisien

4. Pelayanan dan Bantuan Panitia Penyelenggara

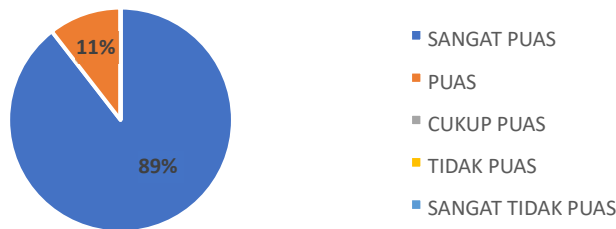
Berdasarkan kuesioner yang diberikan kepada peserta pelatihan tentang pelayanan dan bantuan panitia penyelenggara didapatkan bahwa 89% peserta menyatakan sangat puas, dan 11% menyatakan puas. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 8 dibawah ini.



Gambar 8. Pelayanan dan Bantuan Panitia Penyelenggara

5. Materi Sesuai Kebutuhan dan Konteks Lokal

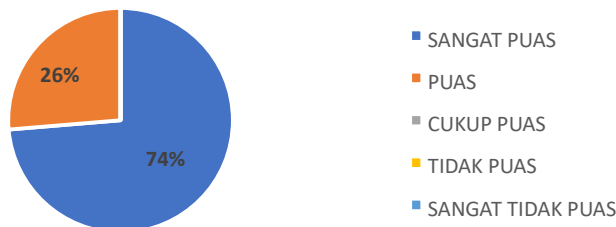
Berdasarkan kuesioner yang diberikan kepada peserta pelatihan tentang materi sesuai kebutuhan dan konteks lokal didapatkan bahwa 89% peserta menyatakan sangat puas, 11% menyatakan puas, dan 5% peserta menyatakan cukup puas. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 9 dibawah ini.



Gambar 9. Materi Sesuai Kebutuhan dan Konteks Lokal

6. Materi Mudah Dipahami dan Aplikatif

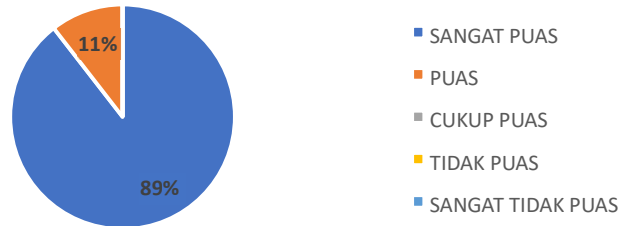
Berdasarkan kuesioner yang diberikan kepada peserta pelatihan tentang materi mudah dipahami dan aplikatif didapatkan bahwa 74% peserta menyatakan sangat puas, dan 26% menyatakan puas. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 10 dibawah ini.



Gambar 10. Materi Mudah Dipahami dan Aplikatif

7. Materi Mendorong Kreatifitas dan Inovasi Pengolahan Bahan Lokal

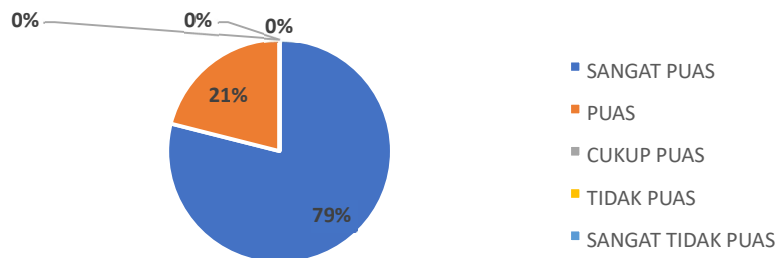
Berdasarkan kuesioner yang diberikan kepada peserta pelatihan tentang materi mendorong kreatifitas dan inovasi pengolahan bahan lokal didapatkan bahwa 89% peserta menyatakan sangat puas dan 11% menyatakan puas. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 11 dibawah ini.



Gambar 11. Materi Mendorong Kreatifitas dan Inovasi Pengolahan Bahan Lokal

8. Materi Mendukung Pertumbuhan Jiwa Wirausaha

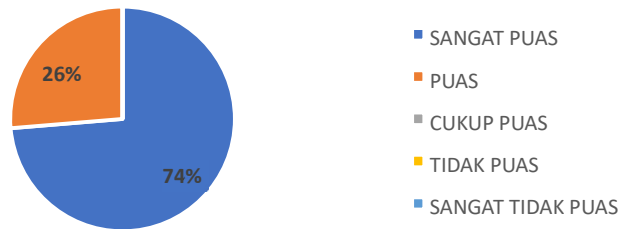
Berdasarkan kuesioner yang diberikan kepada peserta pelatihan tentang materi mendukung pertumbuhan jiwa wirausaha didapatkan bahwa 79% peserta menyatakan sangat puas dan 21% menyatakan puas. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 12 dibawah ini.



Gambar 12. Materi Mendukung Pertumbuhan Jiwa Wirausaha

9. Narasumber Menguasai Materi dengan Baik

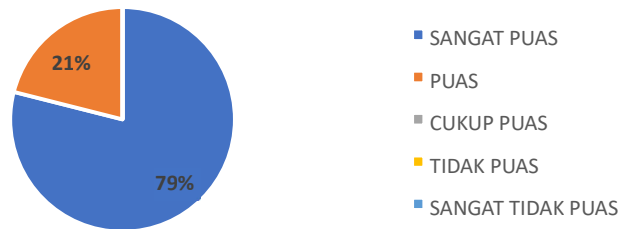
Berdasarkan kuesioner yang diberikan kepada peserta pelatihan tentang narasumber menguasai materi dengan baik didapatkan bahwa 74% peserta menyatakan sangat puas, dan 26% menyatakan puas. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 13 dibawah ini.



Gambar 12. Narasumber Menguasai Materi dengan Baik

10. Narasumber Meyampaikan Materi secara Menarik dan Komunikatif

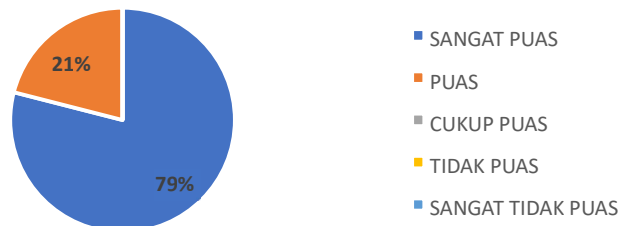
Berdasarkan kuesioner yang diberikan kepada peserta pelatihan tentang narasumber menyampaikan materi secara menarik dan komunikatif didapatkan bahwa 79% peserta menyatakan sangat puas, dan 21% menyatakan puas. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 13 dibawah ini.



Gambar 13. Narasumber Meyampaikan Materi secara Menarik dan Komunikatif

11. Narasumber Menjawab Pertanyaan Peserta dengan Jelas dan Tepat

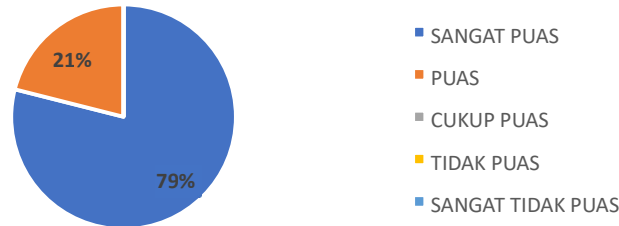
Berdasarkan kuesioner yang diberikan kepada peserta pelatihan tentang narasumber menjawab pertanyaan peserta dengan jelas dan tepat didapatkan bahwa 79% peserta menyatakan sangat puas, dan 21% menyatakan puas. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 14 dibawah ini.



Gambar 14. Narasumber Menjawab Pertanyaan Peserta dengan Jelas dan Tepat

12. Peserta Mendapatkan Pengetahuan Baru dari Kegiatan Pelatihan

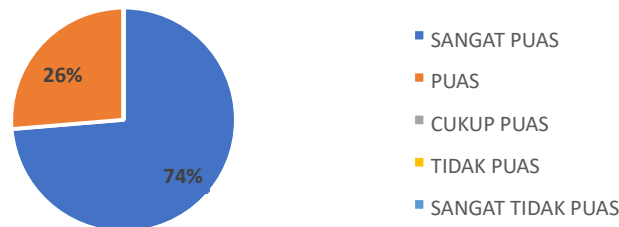
Berdasarkan kuesioner yang diberikan kepada peserta pelatihan tentang peserta mendapatkan pengetahuan baru dari kegiatan pelatihan didapatkan bahwa 79% peserta menyatakan sangat puas, dan 21% menyatakan puas. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 15 dibawah ini.



Gambar 15. Peserta Mendapatkan Pengetahuan Baru dari Kegiatan Pelatihan

13. Kegiatan Meningkatkan Minat Berwirausaha Peserta

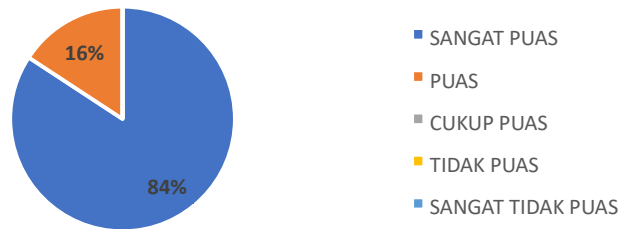
Berdasarkan kuesioner yang diberikan kepada peserta pelatihan tentang kegiatan meningkatkan minat berwirausaha peserta didapatkan bahwa 74% peserta menyatakan sangat puas, 26% menyatakan puas, dan 5% peserta menyatakan cukup puas. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 16 dibawah ini.



Gambar 16. Kegiatan Meningkatkan Minat Berwirausaha Peserta

14. Peserta Termotivasi Untuk Memanfaatkan Bahan Pangan Lokal Secara Inovatif

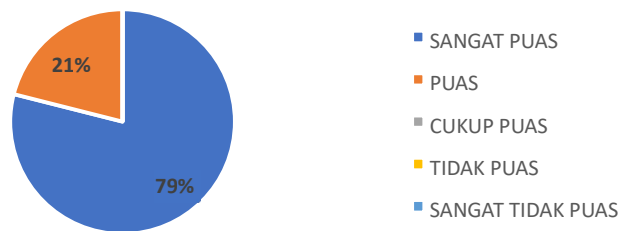
Berdasarkan kuesioner yang diberikan kepada peserta pelatihan tentang peserta termotivasi untuk memanfaatkan bahan pangan lokal secara inovatif didapatkan bahwa 84% peserta menyatakan sangat puas, dan 16% menyatakan puas. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 17 dibawah ini.



Gambar 17. Peserta Termotivasi Untuk Memanfaatkan Bahan Pangan Lokal Secara Inovatif

15. Kegiatan Bermanfaat bagi Masyarakat Sekitar

Berdasarkan kuesioner yang diberikan kepada peserta pelatihan tentang kegiatan bermanfaat bagi masyarakat sekitar didapatkan bahwa 79% peserta menyatakan sangat puas, dan 21% menyatakan puas. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 18 dibawah ini.



Gambar 18. Kegiatan Bermanfaat bagi Masyarakat Sekitar

Berdasarkan hasil angket evaluasi, sebanyak 95% peserta menyatakan puas terhadap penyelenggaraan pelatihan. Peserta juga memberikan komentar positif terhadap kebermanfaatan kegiatan pelatihan serta wawasan dan ilmu tentang olahan dari mangga yang bertambah setelah mendapatkan materi dan praktik langsung dalam pelatihan. Hal ini mengindikasikan bahwa pelatihan mampu menjawab kebutuhan nyata ibu rumah tangga dalam meningkatkan keterampilan, memperluas wawasan, dan membuka peluang usaha.

5. KESIMPULAN (*Conclusions*)

Kegiatan pelatihan pembuatan produk oleh-oleh berbahan dasar mangga di Desa Bulak, Indramayu, memberikan dampak yang signifikan terhadap pemberdayaan ibu rumah tangga. Pada aspek pengetahuan dan keterampilan, peserta menunjukkan peningkatan pemahaman rata-rata sebesar 21% terkait teknik pengolahan mangga, pemasaran digital, serta aspek legalitas produk. Hal ini dibuktikan dengan kemampuan

peserta dalam membuat produk olahan mangga yang dasar serta pengaplikasian produk-produk dasar tersebut dengan kualitas rasa, tekstur, dan kemasan yang layak jual. Tingkat kepuasan peserta juga sangat tinggi, yaitu mencapai 95%, yang menunjukkan bahwa pelatihan ini relevan dengan kebutuhan dan memberikan manfaat nyata.

Dampak kegiatan ini terlihat pada meningkatnya motivasi dan kepercayaan diri ibu rumah tangga untuk berwirausaha, sekaligus mendukung pencapaian tujuan pembangunan berkelanjutan (SDGs) terutama kesetaraan gender, pertumbuhan ekonomi, serta konsumsi dan produksi berkelanjutan. Untuk keberlanjutan program, diperlukan pendampingan berkelanjutan agar kelompok usaha tetap aktif dan konsisten dalam produksi, serta mendorong diversifikasi produk olahan mangga agar lebih kompetitif. Peserta juga perlu segera mengurus izin legalitas (PIRT, halal) dan meningkatkan kualitas kemasan, disertai perluasan kolaborasi dengan koperasi, UMKM, marketplace, dan pemerintah daerah. Selain itu, pemanfaatan teknologi digital melalui e-commerce dan media sosial harus terus dioptimalkan agar produk olahan mangga dapat dipasarkan lebih luas hingga ke tingkat regional maupun nasional.

6. DAFTAR PUSTAKA (*References*)

- Adriyani, R. (2019). Strategi Meningkatkan Nilai Produk Berbahan Mangga Melalui Pemberdayaan Masyarakat. *DIMASEJATI* Vol. 1 No. 1, 81-93.
- Adriyani, R. (2019). Strategi Meningkatkan Nilai Produk Berbahan Mangga Melalui Pemberdayaan Masyarakat. *DIMASEJATI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(1), 22-29.
- Ardiansyah, I., dkk. (2023). Pelatihan Pengetahuan Dasar dalam Pengelolaan Homestay di Desa Wisata Tanjungjaya. *APTEKMAS: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 6(1), 45-52.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2024). Statistik Pertanian Hortikultura SPH: Produksi Buah Mangga Menurut Kecamatan di Kabupaten Indramayu. Jakarta: BPS.
- Diajengsari, A. P., dkk. (2023). Efektivitas Media Pelatihan Flipbook Digital Variasi Roti Manis. *Syntax Idea*, 5(7), 622-631.
- Diskominfo Indramayu. (2021). Bupati Nina Agustina Berharap Mangga Indramayu Dapat Menjadi Kekuatan Ekonomi Masyarakat Indramayu. Indramayu: Diskominfo.
- Nur, M., dkk. (2024). Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Produk Lokal untuk Dukungan Desa Wisata. *Community Development Journal (CDJ)*, 5(2), 87-95.
- Rasmikayati, E., Wibawa, G., Andriani, R., Fatimah, S., & Saefudin, B. R. (2018). Kajian Potensi dan Kendala dalam Proses Usahatani dan Pemasaran Mangga Di Kabupaten Indramayu. *Sosiohumaniora - Jurnal Ilmu-ilmu Sosial dan Humaniora*; Vol. 20, No. 3, 215 -221.

- Ratnaningtyas, H., dkk. (2022). Pelatihan Memasarkan Produk ke Media Sosial untuk Pelaku Wirausaha Destinasi Wisata. *MAKARDHI: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 101–109.
- Renstra PPM UNJ. (2021). Rencana Strategis Pengabdian kepada Masyarakat 2021– 2025. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Saputri, R. K., dkk. (2023). Pelatihan Pengolahan dan Analisis Usaha Mangga Kering (Dried Mango). *Jurnal Abdi Rakyat Komunikasi dan Sosial (JARCOMS)*, 2(1), 123–132.
- Syafriani, E., dkk. (2022). Pelatihan Pembuatan Selai Mangga Sebagai Produk Olahan Tabulampot di Dusun Sendowo. *SOLMA*, 11(2), 311–321.
- Veronica, V., dkk. (2024). Pelatihan Peningkatan Kapasitas UMKM dan Kepariwisataaan. *Jurnal Abdimas Perbanas*, 5(2), 14–22.
- Wulandari, S., Zahiroh, M., Maknunah, L., & Halizah, S. N. (2025). Peran Konten TikTok dalam Mengembangkan Branding sebagai Media Bisnis Digital yang Berprofitabilitas. *Journal of Science and Education Research*, Vol. 4, No. 1, 7178.
- Yusuf, N. (2023). Pelatihan Pembuatan dan Perhitungan HPP Olahan Buah Mangga pada Masyarakat Desa. *Mopolayio: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 55–63.