



## Pengembangan Kreativitas Olahan Pangan untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi Kreatif Masyarakat Desa Kinnepen, Kec. Munte, Kab. Karo

Adetia Dara Ayu<sup>1\*</sup>, Ayu Fitriana<sup>2</sup>, Dinda Putri Agelia<sup>3</sup>, Nur Haliza Pasha<sup>4</sup>, Benni Ichsanda Rahman<sup>5</sup>

<sup>1-5</sup> Program Studi Ekonomi Islam, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Indonesia

Email: [adetiadaraayu02@gmail.com](mailto:adetiadaraayu02@gmail.com)<sup>1</sup>, [aayu78474@gmail.com](mailto:aayu78474@gmail.com)<sup>2</sup>, [dindaputriagelia@gmail.com](mailto:dindaputriagelia@gmail.com)<sup>3</sup>, [nurhalizapasha21@gmail.com](mailto:nurhalizapasha21@gmail.com)<sup>4</sup>, [benni.ichsanda@uinsu.ac.id](mailto:benni.ichsanda@uinsu.ac.id)<sup>5</sup>

\*Penulis Korespondensi: [adetiadaraayu02@gmail.com](mailto:adetiadaraayu02@gmail.com)

### Riwayat Artikel:

Naskah Masuk: 27 November 2025;

Revisi: 25 Desember 2025;

Diterima: 22 Januari 2026;

Tersedia: 27 Januari 2026

**Keywords:** *Creative Economy; Increased Income; Local Product; Orange Jam; Women's Empowerment.*

**Abstract.** *The community service program implemented in Kineppen Village, Munte District, Karo Regency aims to optimize local orange harvests through outreach and training on orange marmalade production. The program's primary objective is to increase the economic value of the abundant local oranges by producing more profitable processed products. The program is implemented through three main stages: planning, implementation, and evaluation. Local women, particularly those from the elderly and prayer groups, are involved in the training and actively participate in the orange marmalade production process, packaging, and product labeling. Evaluation results indicate that participants are highly interested in producing orange marmalade independently, driven by the availability of materials and equipment. The program not only successfully increases community income but also reduces orange waste and encourages the development of a creative economy in the village. Thus, the program has a positive impact on the economic well-being of the local community and improves agricultural product management.*

### Abstrak

Program pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Kineppen, Kecamatan Munte, Kabupaten Karo bertujuan untuk mengoptimalkan hasil panen jeruk lokal melalui sosialisasi dan pelatihan produksi selai jeruk. Tujuan utama program ini adalah untuk meningkatkan nilai ekonomi jeruk lokal yang melimpah dengan menghasilkan produk olahan yang lebih menguntungkan. Program ini dilaksanakan melalui tiga tahap utama: perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi. Perempuan lokal, terutama kelompok lansia dan kelompok doa, dilibatkan dalam pelatihan dan aktif berpartisipasi dalam proses pembuatan selai jeruk, pengemasan, dan penandaan produk. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peserta menunjukkan minat besar untuk memproduksi selai jeruk secara mandiri, didorong oleh ketersediaan bahan dan peralatan. Program ini tidak hanya berhasil meningkatkan pendapatan masyarakat, tetapi juga mengurangi limbah jeruk dan mendorong pengembangan ekonomi kreatif di desa. Dengan demikian, program ini memberikan dampak positif terhadap kesejahteraan ekonomi masyarakat setempat dan pengelolaan hasil pertanian yang lebih baik.

**Kata Kunci:** Ekonomi Kreatif; Pemberdayaan Perempuan; Peningkatan Pendapatan; Produk Lokal; Selai Jeruk.

## 1. PENDAHULUAN

Desa Kinnepen (atau Kineppen) adalah salah satu desa yang berada di Kecamatan Munte, Kabupaten Karo, Provinsi Sumatera Utara, Indonesia. Desa ini berada pada ketinggian sekitar 968 meter di atas permukaan laut dan tergolong desa berkembang menurut Indeks Desa Membangun (IDM) tahun 2022. Desa Kinnepen memiliki populasi sekitar 1.941 jiwa dengan total 675 keluarga. Desa ini berada dalam area administrasi Kecamatan Munte dengan total luas area sekitar 125,64 km<sup>2</sup> dan terdiri dari 22 desa. Desa Kinnepen memiliki sumber daya

lokal yang dapat dimanfaatkan, terutama dalam sektor agrowisata dan ekonomi kreatif, termasuk produk olahan makanan, sesuai dengan kondisi geografi dan ekonomi sosial masyarakat setempat. (Wikipedia, n.d.)

Desa kinnepen memiliki hasil pertanian jeruk yang melimpah, untuk itu kami mahasiswa UIN Sumatera Utara melakukan KKN didesa tersebut dan kami melaksanakan salah satu program kerja kami yaitu pengolahan hasil jeruk menjadi produk bernilai tambah, seperti selai jeruk. Pengolahan jeruk menjadi selai tidak hanya membantu mengurangi limbah hasil panen jeruk yang berlebih, tetapi juga membuka peluang baru untuk meningkatkan pendapatan masyarakat desa melalui pengembangan ekonomi kreatif berbasis hasil pertanian lokal. Produk olahan selai jeruk menjadi alternatif inovatif yang dapat meningkatkan nilai ekonomi produk jeruk, memperkuat ketahanan pangan, dan mendukung pemberdayaan masyarakat desa dalam era ekonomi kreatif.

Konsep "ekonomi kreatif" merujuk pada upaya untuk mencapai pembangunan ekonomi yang berkelanjutan yang didasarkan pada kreativitas. Karena potensinya untuk berfungsi sebagai sosial enterprise bagi masyarakat di suatu wilayah dan memberikan kontribusi ekonomi nasional yang signifikan, ekonomi kreatif dapat menjadi sumber ekonomi baru yang perlu dikembangkan dalam perekonomian nasional.(Sutriyanti, 2020)

Salah satu jenis diversifikasi pangan adalah selai. Selai terbuat dari pasta yang dibuat dari gula, bubur buah, dan dapat dicampur dengan asam dan bahan-bahan lain.(Weriantoni, 2019)

Selai jeruk adalah makanan kental yang dibuat dari buah jeruk yang telah dihancurkan atau dihaluskan, kemudian dicampur dengan gula dan dimasak hingga kental. Biasanya, selai jeruk mengandung pektin dan asam alami dari buah jeruk yang membantu mengentalkannya, dan dapat dioleskan pada roti atau digunakan sebagai makanan pendamping lainnya.(Al-fiqri et al., 2022). Selai biasa digunakan sebagai pelengkap roti, isian kue kering dan bahan tambahan pada produk pangan yang lain. Selai yang berasal dari buah-buahan pada umumnya hanya kaya akan vitamin sementara kandungan mineral seperti kalsium ada hanya dalam jumlah kecil.(Saputra et al., 2020)

Tujuan dari sosialisasi pembuatan selai jeruk adalah untuk memberikan contoh produk hasil olahan dari buah jeruk yang mudah dilakukan, rasanya enak, dan dapat dinikmati secara langsung. Jika produk selai ini dipasarkan secara luas, hal itu akan menghasilkan nilai ekonomi bagi masyarakat.(Weriantoni et al., 2019)

Selama proses produksi selai jeruk, wadah atau kemasan diperlukan untuk menjaga kualitas produk dan untuk mendesain label sebagai strategi pemasaran untuk menarik

pelanggan untuk membeli produk tersebut. Kemasan, juga dikenal sebagai wadah atau pembungkus, memainkan peran penting dalam mempertahankan kualitas dan keamanan makanan serta meningkatkan daya tarik produk yang dijual. Kemasan produk makanan harus dilapisi atau dilindungi dari pengaruh luar fisik dan kimia (Mardhiyyah et al., 2022) Biologi mengenai kualitas gizi dan kesehatan barang yang dijual (Rahardjo, 2019). Dengan demikian, dianggap penting untuk memberikan informasi kepada penduduk Kineppen tentang inovasi dalam proses mengolah jeruk menjadi selai. Metode pengolahan yang baik, serta kemasan yang efisien. (Maria Purnawati n.d.)

## 2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode sosialisasi dan pelatihan selai jeruk dengan bahan baku buah jeruk digunakan untuk melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Masyarakat Desa Kineppen adalah mitra dari kegiatan ini. Pelatihan diberikan di posko mahasiswa KKN kami di Desa Kineppen, yang terletak di Kecamatan Munte, Kabupaten Karo.

Pada tanggal 28 Agustus 2025, ibu-ibu lansia dan ibu-ibu perwira yang memiliki ladang jeruk menghadiri kegiatan sosialisasi dan pelatihan selai jeruk. Perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi adalah bagian dari proses sosialisasi dan pelatihan. Tabel 1 berikut menggambarkan tahapan kegiatan:

**Tabel 1** Tahapan Kegiatan Sosialisasi dan Pelatihan Selai Jeruk.

Tahapan	Kegiatan	Keterangan
Tahap 1 Perencanaan	1. Pengamatan	Pengamatan dilakukan untuk menganalisis potensi pertanian Desa Kineppen.
	2. Wawancara	Tujuan wawancara adalah untuk memahami kebutuhan, kekhawatiran, dan masalah masyarakat terkait pengembangan hasil budidaya jeruk.
	3. Persiapan Kegiatan	Meliputi persiapan kegiatan, yaitu: a. Koordinasi dengan pihak terkait meliputi penjadwalan, memastikan keamanan kegiatan, dan lain-lain. b. Penyediaan peralatan, perlengkapan, persyaratan administratif, dan unsur-unsur lain yang diperlukan untuk kegiatan pada tahap pelaksanaan. c. Alat evaluasi meliputi panduan wawancara dan lembar observasi.
Tahap 2 Pelaksanaan	1. Ceramah	Tujuan metode presentasi ini adalah untuk menjelaskan materi yang relevan secara sosial, termasuk informasi tentang buah jeruk inovatif.
	2. Demonstrasi	Demonstrasi dilakukan dengan cara yang tenang, menampilkan seluruh proses pembuatan produk, mulai dari tahap persiapan, pengolahan, hingga pengemasan.
	3. Tanya Jawab	Sesi tanya jawab untuk memfasilitasi pertanyaan para peserta.

Tahap 3 Evaluasi	Observasi dan Wawancara	Tim pengabdian mengevaluasi tingkat keberhasilan pelaksanaan kegiatan pengabdian dengan observasi partisipasi peserta selama kegiatan dan wawancara terhadap dua peserta kegiatan.
------------------	-------------------------	--

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dalam tiga tahap, yaitu perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi. Tahapan ini sejalan dengan model pengabdian masyarakat berbasis potensi lokal yang menekankan identifikasi sumber daya desa sebelum implementasi program (Suryani et al., 2022). Pada tahap perencanaan, pengabdian melakukan observasi dan wawancara untuk menilai potensi pertanian Desa Kinnepen. Hasil observasi menunjukkan bahwa jeruk lokal merupakan salah satu komoditas unggulan desa, namun pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi buah segar tanpa pengolahan lanjutan, sebagaimana sering ditemukan pada wilayah sentra hortikultura pedesaan (Rahmawati & Nugroho, 2021). Tim pengabdian juga menemukan bahwa buah jeruk yang jatuh dari pohon cenderung dibuang tanpa proses pengolahan, yang berdampak pada menurunnya efisiensi pemanfaatan hasil panen. Kondisi ini menunjukkan perlunya diversifikasi produk olahan jeruk sebagai strategi peningkatan nilai tambah dan pengurangan limbah pertanian (Putri et al., 2023). Pengolahan jeruk menjadi selai merupakan salah satu bentuk inovasi pangan sederhana yang dapat diterapkan pada skala rumah tangga dan terbukti mampu meningkatkan nilai ekonomi produk hortikultura lokal (Hidayat et al., 2024).

Pada tahap pelaksanaan, pengabdian menyediakan alat, bahan, dan media presentasi untuk menjelaskan proses pembuatan selai jeruk kepada para ibu peserta kegiatan. Pendekatan pelatihan berbasis praktik langsung dengan penyediaan peralatan dan bahan terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan pengolahan pangan masyarakat desa (Lestari et al., 2020). Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya berorientasi pada transfer pengetahuan, tetapi juga mendorong kemandirian ekonomi melalui pemanfaatan sumber daya lokal secara optimal.



**Gambar 1.** Persiapan Alat dan Bahan untuk Tahapan.

Cara pembuatan selai jeruk: 1) Potong jeruk menjadi dua bagian; 2) peras jeruk menggunakan perasan jeruk; 3) masukan perasan air jeruk kedalam panci; 4) Hidupkan kompor

dengan api kecil selama 30 menit; 5) masukan gula pasir sebanyak 7 sendok makan; 6) Larutkan 1 sendok teh tepung maizena; 7) Tuangkan larutan tepung kedalam air jeruk yang sudah mendidih; 8) Aduk terus menerus selama 1 jam sampai tekstur mengental; 9) Tunggu sampai dingin suhu ruang lalu kemas kedalam botol yang sudah di sterilkan;



**Gambar 2.** Dokumentasi proses pembuatan.

Dengan adanya kemasan ini, berfungsi sebagai wadah produk. Penampilan fisik wadah ini mencakup desain, warna, label, bentuk, dan bahan yang digunakan. Menurut pendapat lain, kemasan dapat dianggap sebagai suatu benda yang berfungsi untuk melindungi, memastikan produk tertentu di dalamnya, dan juga dapat memberikan citra tertentu untuk menarik pelanggan.

Pelaksanaan adalah tahap kedua dari pengabdian. Pada tanggal 28 Agustus 2025, di Posko kami di Desa Kineppen, ada acara pelatihan sosialisasi dan optimasi jeruk lokal untuk membuat selai jeruk. Pada tahap sosialisasi pembuatan selai jeruk ini, diharapkan para ibu yang telah terlibat sebelumnya dapat memahami apa yang telah kami lakukan hingga saat ini.



**Gamabar 3.** Tahapan Pelaksanaan Sosialisasi.

Setelah penyediaan bahan-bahan, proses pembuatan dilakukan hingga tahap pengemasan. Hal ini dilakukan dengan menjelaskan secara perlahan proses pembuatan sesuatu yang tidak terlalu membebani pengguna. Setelah dingin, selai dikemas dalam toples kecil dan diberi label sehingga siap untuk dijual. Pada tahap ini, sangat penting untuk menjaga

kebersihan dalam proses pengemasan dan memberikan nama kemasan yang dijelaskan dengan jelas.



**Gambar 4.** Selai Jeruk Yang Sudah Dikemas.

Untuk menilai keberhasilan pelaksanaan, tahap akhir kegiatan ini adalah evaluasi, yang dilakukan melalui observasi selama kegiatan dan wawancara di akhir kegiatan. Hasil observasi menunjukkan antusiasme peserta yang tinggi, dengan mereka fokus saat penyampaian materi, tertarik mengikuti praktek pembuatan selai jeruk, dan aktif mengajukan pertanyaan. Dua peserta yang diwawancarai mengungkapkan bahwa mereka senang dengan pelatihan ini, merasa senang dengan pelatihan, dan ingin mencoba membuat selai jeruk sendiri Karena alat dan bahan yang tersedia mudah digunakan.

Selain itu, ibu-ibu Desa Kinnepen menyatakan bahwa pelatihan pembuatan selai jeruk sangat bermanfaat untuk meningkatkan produksi produk jeruk selain produk mentah, menciptakan peluang tambahan, dan meningkatkan status ekonomi jeruk Desa Kinnepen. Mereka juga percaya bahwa diversifikasi produk ini mengurangi risiko kerugian finansial akibat fluktuasi harga dan hasil jeruk.



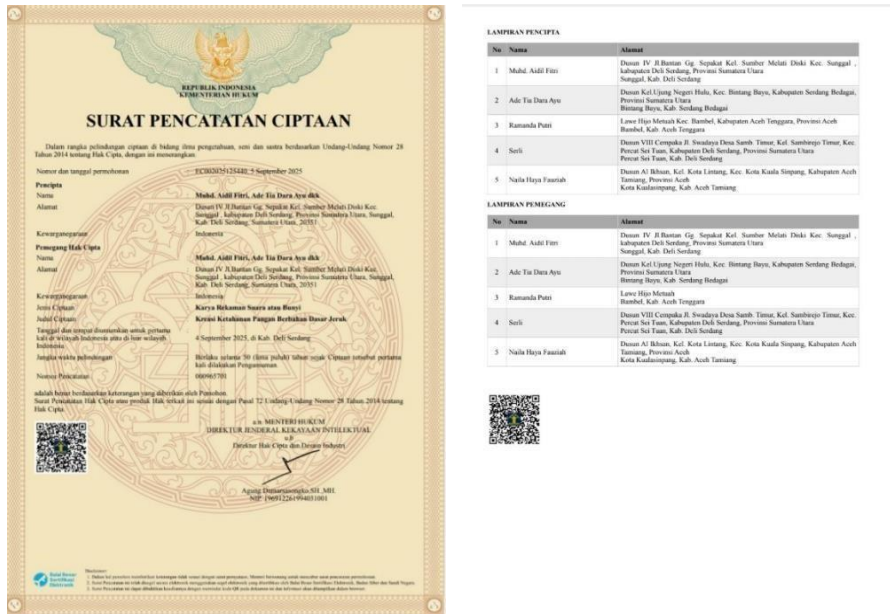
**Gambar 5** Tahapan Akhir Kegiatan.

Kesuksesan Selai Jeruk Orange Simalem mendapatkan sertifikat HKI menunjukkan bahwa produk yang dihasilkan dari pengabdian dan inovasi masyarakat dapat menjadi aset

ekonomi kreatif yang memiliki nilai legalitas. Perlindungan HKI memberikan beberapa keuntungan strategis dalam konteks pemberdayaan masyarakat, seperti:

- a. Perlindungan Orisinalitas—Sertifikat HKI menjamin bahwa resep, merek, dan desain kemasan selai jeruk tidak dapat ditiru oleh pihak lain tanpa izin. Ini memastikan keberlanjutan produk dalam jangka panjang.
- b. Peningkatan Nilai Ekonomi—Konsumen menilai kualitas dan legalitas produk yang bersertifikat, yang menghasilkan daya jual yang lebih tinggi. Akibatnya, potensi pemasaran lokal dan regional dapat diperluas.
- c. Pengembangan Branding Lokal—Selai Jeruk Orange Simalem dapat menjadi identitas produk unggulan lokal dan memperkuat reputasi Desa Kineppen, atau daerah penghasil jeruk Simalem, sebagai pusat olahan makanan kreatif.
- d. Dukungan Ekonomi Kreatif Berbasis Pertanian — Diversifikasi hasil panen jeruk menjadi selai yang diakui secara hukum meningkatkan pendapatan petani, mengurangi limbah hasil panen, dan mendorong masyarakat untuk membuat produk turunan jeruk lainnya lebih kreatif.

Hak Kekayaan Intelektual, juga dikenal sebagai HKI, sangat penting dalam dunia bisnis. Menurut WTO atau World Trade Organization (WTO), HKI adalah hak eksklusif yang diberikan oleh pemilik ciptaan atau hasil kreatif untuk digunakan secara bebas oleh orang lain selama periode waktu tertentu. Perdagangan dapat menggunakan HKI yang mencakup desain, gambar, simbol, dan sebagainya. Dengan Selai Jeruk Orange Simalem yang dilindungi HKI, ada banyak ruang untuk inovasi dalam rasa, variasi kemasan, dan strategi pemasaran digital. Ke depan, produk ini mungkin menjadi salah satu ikon olahan pangan khas Sumatera Utara yang dapat bersaing di pasar nasional. (Merek et al., n.d.)



Gambar 6 Sertifikat HKI.

#### 4. KESIMPULAN

Di Desa Kinepen, aktivitas pengabdian masyarakat seperti sosialisasi dan pelatihan pembuatan selai jeruk berdampak positif pada masyarakat. Antusiasme peserta terlihat dari partisipasi mereka yang aktif dalam kegiatan, termasuk partisipasi dalam ceramah, demonstrasi, dan tanya jawab. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa masyarakat merasa aktivitas ini bermanfaat dan mudah dilakukan. Ini juga menunjukkan bahwa panen jeruk lokal membuka peluang bisnis baru. Selain itu, diversifikasi produk buah jeruk seperti selai jeruk memiliki potensi untuk meningkatkan nilai tambah buah jeruk, meningkatkan ketahanan pangan, dan mendukung pertumbuhan ekonomi kreatif di desa. Oleh karena itu, program ini tidak hanya mengurangi limbah yang dihasilkan dari panen jeruk tetapi juga memberikan peluang untuk meningkatkan pendapatan masyarakat secara berkelanjutan.

#### DAFTAR PUSTAKA

Al-Fiqri, Y., Asmarianti, D., Arif Maulana, M., Oktavian, M., Perdana Putra, R., Rahmadhany Tan Agma, D., Rahma Arbain, C., Sintia Mulia Dewi, I., Husna, R., Taupan, M., & Akma, M. (2022). Pengolahan Jeruk Menjadi Peluang Usaha Di Desa Sawah Kampar Utara Provinsi Riau. In *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ilmu Keguruan Dan Pendidikan* (Vol. 5, Issue 2).

Hidayat, R., Pramudya, E., & Setiawan, D. (2024). Diversifikasi produk olahan jeruk sebagai upaya peningkatan nilai tambah hasil pertanian lokal. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 15(2), 89–98.

Lestari, P., Sari, D. K., & Wibowo, A. (2020). Pelatihan pengolahan pangan berbasis potensi lokal dalam rangka pemberdayaan ekonomi rumah tangga. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(3), 211–218.

- Mardhiyyah, Y. S., Noviasri, R., & Ibrahim, M. F. (2022). Perancangan Produk Selai Jeruk Nipis Sebagai Upaya Pengembangan Potensi Agroindustri Di Desa Bolo, Kecamatan Ujung Pangkah, Kabupaten Gresik. *Riau Journal Of Empowerment*, 5(3), 175–186. <https://doi.org/10.31258/Raje.5.3.175-186>
- Masyarakat Melalui Pembuatan Selai Jeruk Di Jorong Kampung Muaro Nagari Koto Tinggi  
Weriantoni, P., Hal, Dkk, & Nadaila Mahsyuri, Dan. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pembuatan Selai Jeruk Di Jorong Kampung Muaro Nagari Koto Tinggi Kecamatan Gunung Omeh Kabupaten Limapuluh Kota. *Buletin Ilmiah Nagari Membangun*, 2(3).
- Merek, U., Wanyabi, U., Victoria, S., Andriyanti, A., Ferdiany, S., Costa, D., Laeticia, E., & Setiawan, B. (N.D.). *Implementasi Pembuatan Hki (Hak Kekayaan Intelektual)*. <https://doi.org/10.37817/ikra-ithabdimas.V9i2>
- Purnawati, M., Fitriah, L., Ibiriti, A. U., Pratiwi, D. W., Subadar, N., & Azizah, U. (2024). Pelatihan pembuatan selai jeruk: Diversifikasi jeruk lokal guna meningkatkan ekonomi kreatif di Desa Jedong. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 48-54.
- Putri, A. R., Hasanah, U., & Maulana, I. (2023). Pemanfaatan limbah buah jeruk menjadi produk pangan olahan bernilai ekonomi. *Jurnal Agroindustri*, 11(1), 45–53.
- Rahardjo, S. T. (2019). Desain Grafis Kemasan Umkm. *Deepublish Publisher*.
- Rahmawati, N., & Nugroho, B. A. (2021). Pengembangan produk olahan hortikultura berbasis masyarakat pedesaan. *Jurnal Agribisnis dan Pemberdayaan Masyarakat*, 6(2), 101–110.
- Saputra, E., Riftyan, E., Dewi, Y. K., & Hamzah, A. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pembuatan Selai Jeruk Kuok Di Dusun Pulau Belimbing, Desa Kuok, Kec. Kuok, Kab. Kampar. *Unri Conference Series: Community Engagement*, 2, 269–274. <https://doi.org/10.31258/Unricsce.2.269-274>
- Suryani, E., Prakoso, T., & Mulyadi, A. (2022). Model pengabdian masyarakat berbasis potensi desa untuk peningkatan ekonomi lokal. *Jurnal Abdimas Pembangunan*, 3(1), 1–9.
- Sutriyanti. (2020). *Pengaturan Ekonomi Kreatif Guna Mengembangkan Sumber Ekonomi Baru*.
- Weriantoni, & M. N. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pembuatan Selai Jeruk Di Jorong Kampung Muaro Nagari Koto Tinggi Kecamatan Gunung Omeh Kabupaten Limapuluh Kota. . *Buletin Ilmiah Nagari Membangun*, .
- Wikipedia. (N.D.). *Kineppen, Munte, Karo*.