



Inovasi pengolahan eceng gondok menjadi makanan bergizi dan kerajinan bernilai tinggi

Dartiwen^{1*}, Setyo Dwi Widyastuti¹, Entus Hikmana²

¹Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Indramayu, Indramayu, Indonesia

²Universitas Wiralodra, Indramayu, Indonesia

*email Koresponden Penulis: iwenjuli@gmail.com

Info Artikel

Riwayat Artikel

Diajukan: 2025-08-20

Diterima: 2025-10-10

Diterbitkan: 2025-10-30



Lisensi: cc-by-sa

Copyright © 2025 Penulis

ABSTRAK

Program pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga dan kesehatan lingkungan. Kegiatan ini memperkenalkan konsep dan praktik pembuatan makanan bergizi berbahan dasar eceng gondok, pembuatan kerajinan berbahan dasar eceng gondok, dan budidaya eceng gondok melalui penyuluhan dan pelatihan intensif. Melalui inovasi yang diterapkan, dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan tim PKK dalam membuat variasi makanan berbahan dasar eceng gondok, Meningkatnya keterampilan membuat kerajinan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, dan budidaya eceng gondok dapat menjaga keseimbangan ekosistem. Namun, selama pelaksanaan program terdapat beberapa kendala yaitu keterbatasan sarana dan prasarana, waktu yang digunakan dalam proses pembuatan relatif lama, terbatasnya sumber daya manusia sebagai tenaga ahli, dan kendala dalam pemasaran. Untuk mengatasinya, upaya yang dilakukan yaitu melibatkan lebih banyak komunitas melalui kerja sama dengan pemerintah daerah untuk akses ke pasar yang lebih luas. Selain itu, pengembangan jejaring komunitas berbasis digital dapat menjadi langkah strategis untuk memperluas dampak program ini. Rekomendasi untuk keberlanjutan program yaitu kegiatan ini dapat direplikasikan di wilayah lain yang memiliki potensi serupa, terutama di daerah perairan yang ditumbuhi eceng gondok. Mitra dapat mengembangkan variasi makanan berbahan dasar eceng gondok, mengembangkan produk kerajinan serta melakukan pemasaran yang massif untuk memasarkan makanan berbahan eceng gondok dan kerajinan berbahan eceng gondok.

Kata Kunci: eceng gondok; makanan bergizi; kerajinan

Cara mensitasi artikel:

Dartiwen, Widyastuti, S. D., & Hikmana, E. (2025). Inovasi pengolahan eceng gondok menjadi makanan bergizi dan kerajinan bernilai tinggi. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 6(4), 1372–1385. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v6i4.24269>

PENDAHULUAN

Indonesia saat ini menghadapi tiga masalah gizi sekaligus (triple burden malnutrition) yaitu gizi kurang seperti Malnutrisi Energi Protein (MEP), dan gizi lebih (obesitas), serta kekurangan zat gizi mikro seperti anemia gizi besi, Kekurangan Vitamin A (KVA), dan Gangguan Akibat Kekurangan Yodium (GAKY) (Kemenkes RI, 2024). Di dunia, sebanyak 1,9 miliar orang dewasa mengalami kegemukan, sekitar 462 juta orang mengalami masalah gizi kurang. Di kalangan balita, 41 juta anak mengalami obesitas dan 159 juta anak lainnya mengalami

stunting. Selain itu, 29% wanita usia subur menderita anemia. Di Indonesia, anak di bawah lima tahun mengalami stunting sebanyak 30,8%, orang dewasa mengalami overweight dan obesitas sebanyak 35,4%, serta penduduk menderita anemia sebanyak 48,5% (BKPK Kemenkes RI, 2023).

Berdasarkan hasil penelitian di Kabupaten Indramayu, diketahui bahwa ibu hamil pada usia remaja berisiko melahirkan bayi dengan Berat Bayi Lahir Rendah (BBLR), hal ini akan berisiko untuk menderita stunting (Aryanti & Dartiwen, 2024). Pemerintah Kabupaten Indramayu optimis menurunkan angka stunting hingga 4,4% sampai akhir tahun 2024. Target penurunan tersebut menyamai target nasional sebesar 14% (Diskominfo, 2024). Sanitasi yang buruk, air yang tercemar, dan praktik hygiene yang tidak baik, dapat menyebabkan timbulnya berbagai macam penyakit infeksi yang dapat mengganggu pola makan dan penyerapan nutrisi yang berlanjut menjadi malnutrisi (Candriasih et al., 2023).

Faktor kesehatan lingkungan merupakan salah satu penyebab tidak langsung terjadinya stunting, seperti kondisi Sungai Cimanuk yang saat ini memprihatinkan. Sungai Cimanuk yang membentang di bawah Jembatan Desa Pagirikan Kecamatan Pasekan Kabupaten Indramayu dipenuhi eceng gondok, bahkan permukaan airnya sampai tidak terlihat karena banyaknya eceng gondok yang tumbuh, kondisi ini mengancam warga yang berada di sekitaran sungai karena bisa menyebabkan banjir (Pemerintah Desa Pagirikan, 2025). Eceng gondok bukan hanya mengganggu pemandangan, tetapi dapat mengganggu ekosistem, jika dalam jumlah besar maka akan menghalangi jalannya perahu nelayan. Eceng gondok yang mati akan menjadi sampah di dasar sungai sehingga menyebabkan pendangkalan dan juga menjadi sarang pertumbuhan bakteri yang mempengaruhi kesehatan manusia (Puspa et al., 2024).



Gambar 1. Sungai Cimanuk dipenuhi eceng gondok

Meskipun sering dianggap sebagai gulma, eceng gondok memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan (Ria Pangaribuan et al., 2020). Zat gizi yang terkandung dalam eceng gondok, antara lain: vitamin, mineral dan zat antioksidan. Di Kenya, beberapa suku menggunakan ramuan eceng gondok untuk memperlancar ASI dan dikutip dari Dr Health Benefits, salah satu manfaat eceng gondok adalah menjaga berat badan seimbang. Eceng gondok mengandung serat yang tinggi sehingga dapat menurunkan berat badan dan mencegah obesitas. Selain itu, dapat juga

dibuat sebagai bahan baku kerajinan (CNNIndonesia.com, 2018). Terkait dengan kandungan asam sianida yang tinggi dalam eceng gondok dapat dinetralisir dengan cara merebus sampai lunak, atau direndam selama 6 jam. Namun, masih banyak masyarakat yang belum mengetahui manfaat dari tanaman eceng gondok bagi kehidupan manusia. Hal ini sesuai dengan pernyataan dari aparat Desa Pagirikan bahwa eceng gondok yang sudah diambil dari sungai langsung dibuang tanpa ada pemanfaatan lebih lanjut.



Gambar 2. Wawancara dengan aparat Desa Pagirikan

Berdasarkan informasi dari Ketua PKK Desa Pagirikan menyatakan bahwa eceng gondok yang ada di Sungai Cimanuk mengganggu kesehatan lingkungan. Upaya yang sudah dilakukan oleh pemerintah desa dengan melakukan normalisasi aliran sungai. Namun, karena sifat eceng gondok yang sulit dibasmi, mempunyai kecepatan dan kerapatan yang tinggi maka selalu menjadi masalah lingkungan. Eceng gondok yang sudah diambil dari sungai langsung dibuang tanpa ada pemanfaatan lebih lanjut karena masyarakat belum mengetahui bahwa eceng gondok mempunyai banyak manfaat salah satunya sebagai bahan makanan bergizi dan bahan baku kerajinan ramah lingkungan (Fitmeup.id, 2022).



Gambar 3. Wawancara dengan Ketua PKK Desa Pagirikan

Saat ini, pengolahan eceng gondok masih sederhana, yaitu biasa dibuat tumis atau lalap dan sebagai bahan baku kerajinan. Untuk itu, kami membuat suatu

terobosan baru untuk mengolah eceng gondok menjadi suatu produk makanan bergizi berupa Es Krim Eceng Gondok (Cenggo) dan berbagai makanan lainnya. Selain diolah menjadi makanan bergizi, eceng gondok juga menjadi salah satu bahan baku alami yang bisa dimanfaatkan untuk kerajinan bernilai ekonomi tinggi, ramah lingkungan agar ekosistem tetap terlindungi. Berbagai kerajinan yang dapat dibuat dengan bahan baku eceng gondok, antara lain: tempat tisu, tas, kursi, meja, dan lain-lain.

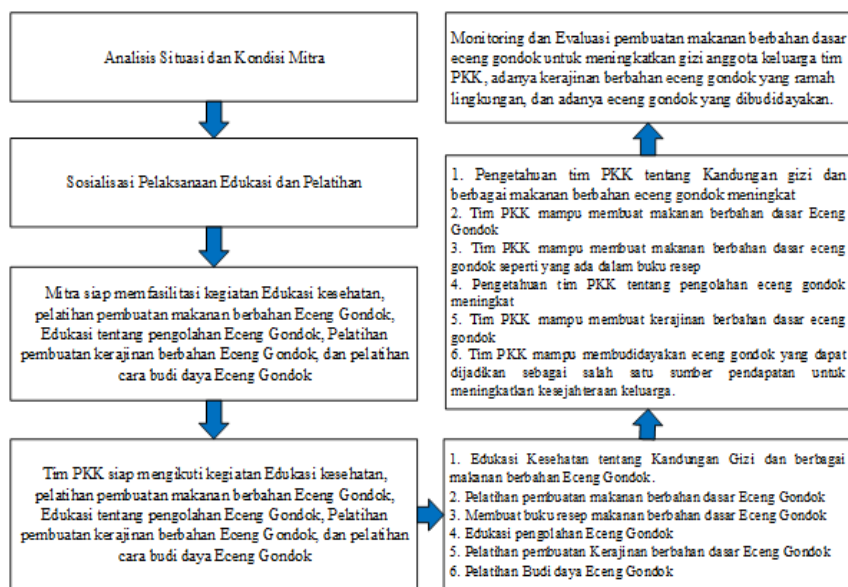
Dalam rangka menyelesaikan masalah tersebut, kegiatan ini melibatkan Tim PKK. Tim PKK Desa Pagirikan memiliki peran penting dalam penanganan dan pencegahan stunting yakni dengan meningkatkan gerakan kader kelompok Dasa Wisma melalui kunjungan rumah, mendukung gerakan masyarakat sehat (germas), penguatan pengelolaan posyandu serta mengembangkan UKBM yang mendukung kesehatan ibu dan anak. Oleh karena itu, sudah semestinya Tim PKK dibekali pengetahuan tentang pemenuhan gizi yang baik dan benar sebagai penerapan pesan utama gizi seimbang.

Berdasarkan identifikasi masalah di Desa Pagirikan diketahui bahwa Tim PKK belum pernah mendapatkan informasi dan pelatihan tentang pengolahan eceng gondok menjadi suatu produk makanan bergizi, juga belum pernah ada pelatihan pemanfaatan eceng gondok menjadi salah satu bahan baku alami yang bisa dimanfaatkan untuk kerajinan bernilai ekonomi.

Tujuan dari pengabdian ini untuk berperan aktif dalam meningkatkan status gizi keluarga dan meningkatkan kesehatan lingkungan di Desa Pagirikan dengan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Tim PKK. Pemenuhan gizi keluarga dilakukan dengan cara memanfaatkan eceng gondok sebagai bahan dasar pembuatan makanan bergizi untuk keluarga sedangkan peningkatan kesehatan lingkungan dilakukan dengan cara melakukan pengolahan eceng gondok menjadi bahan baku kerajinan yang ramah lingkungan sehingga Sungai cimanuk menjadi bersih.

METODE

Tahapan pelaksanaan untuk mendukung realisasi metode yang ditawarkan yaitu tahap analisis situasi dan kondisi mitra, tahap sosialisasi dan pelaksanaan pelatihan, tahap penyuluhan tentang gizi dan kandungan gizi pada eceng gondok, membuat buku resep makanan berbahan dasar eceng gondok, pelatihan pembuatan makanan berbahan dasar eceng gondok seperti ice cream, penyuluhan tentang pengolahan eceng gondok menjadi bahan baku yang ramah lingkungan, pelatihan membuat kerajinan berbahan dasar eceng gondok, serta pelatihan budidaya eceng gondok, serta tahap monitoring dan evaluasi. Penjelasan mengenai tahapan pelaksanaan kegiatan terpapar seperti pada gambar 4.



Gambar 4. Tahapan pelaksanaan pengabdian

Tim PKK memiliki peranan penting dalam meningkatkan gizi keluarga dan mengatasi masalah kesehatan lingkungan. Dalam meningkatkan gizi keluarga kegiatan yang dilakukan adalah meningkatkan pengetahuan tentang kandungan gizi pada eceng gondok, meningkatkan keterampilan tim PKK dalam membuat makanan berbahan dasar eceng gondok, menyediakan buku resep makanan berbahan eceng gondok yang dapat dimanfaatkan oleh tim PKK dalam pemenuhan gizi keluarga. Dalam mengatasi masalah kesehatan lingkungan, kegiatan yang dilakukan adalah meningkatkan pengetahuan tim PKK dalam melakukan pengolahan eceng gondok, meningkatkan keterampilan tim PKK dalam membuat kerajinan berbahan dasar eceng gondok, dan adanya eceng gondok yang dibudidayakan.

Tahapan untuk mengatasi masalah mitra dari aspek sosial kemasyarakatan meliputi: Kegiatan edukasi kesehatan tentang gizi dan kandungan gizi pada eceng gondok, dilakukan agar dapat meningkatkan pengetahuan tim PKK tentang pemenuhan gizi keluarga, salah satunya dengan memanfaatkan eceng gondok sebagai bahan makanan. Untuk mengukur pengetahuan dilakukan melalui pretest dan posttest. Membuat buku resep makanan berbahan dasar eceng gondok. digunakan sebagai media pelatihan dan panduan tim PKK dalam mengembangkan keterampilan pembuatan makanan berbahan dasar eceng gondok untuk pemenuhan gizi pada keluarga. Kegiatan pelatihan ini, tim PKK mampu membuat sepuluh jenis makanan berbahan dasar eceng gondok.

Tahapan untuk mengatasi masalah mitra dari aspek produksi antara lain: Kegiatan edukasi tentang pengolahan eceng gondok menjadi bahan baku kerajinan yang ramah lingkungan dilakukan agar dapat meningkatkan pengetahuan tim PKK tentang pengolahan eceng gondok menjadi bahan baku kerajinan yang ramah lingkungan. Untuk mengukur peningkatan pengetahuan dilakukan melalui pretest

dan posttest. Adanya pre test dan post test bertujuan untuk mengetahui apakah edukasi yang telah dilaksanakan dapat meningkatkan pengetahuan anggota tim PKK. Kegiatan pelatihan pembuatan kerajinan dengan bahan dasar eceng gondok dilakukan agar dapat memanfaatkan hasil panen eceng gondok yang berlebih dibuat kerajinan yang ramah lingkungan. Pada akhir kegiatan pelatihan, tim PKK mampu membuat kerajinan seperti tempat tisu, tas, plasemat, dan lain sebagainya, serta pelatihan tentang budidaya eceng gondok dilakukan agar tim PKK mampu membudidayakan eceng gondok sehingga ketersediaan eceng gondok sebagai bahan dasar pembuatan makanan dan kerajinan selalu tersedia.

Kepala Desa Pagirikan menyediakan tempat pada pelaksanaan kegiatan edukasi, pelatihan, pembuatan kerajinan eceng gondok, dan menyediakan tempat untuk budidaya eceng gondok. Dalam pelaksanaan semua kegiatan, mitra selalu dilibatkan. Mitra terlibat aktif dalam setiap aktivitas, sehingga solusi yang dipilih merupakan hasil pemikiran dan inovasi dari kedua belah pihak yaitu tim pelaksana PkM dan mitra itu sendiri. Sistem monitoring internal juga akan dikembangkan bersama secara rutin bekerjasama dengan tim pelaksana pengabdian. Partisipasi mitra dalam pelaksanaan kegiatan yaitu mitra berpartisipasi dalam menyiapkan tempat dan mengkoordinir tim PKK sebagai peserta kegiatan, serta memberikan data yang dibutuhkan oleh tim pelaksana, berperan serta dalam mensosialisasikan program pelatihan yang akan diikuti oleh tim PKK. Mitra juga berpartisipasi aktif dalam menjalankan program setelah pelaksanaan pengabdian ini selesai, sehingga program bisa berjalan secara berkesinambungan untuk menjaga kesehatan lingkungan dan masalah gizi dapat dicegah.

Evaluasi pelaksanaan pengabdian dan keberlanjutan program setelah kegiatan selesai tetap melibatkan mitra dan tentu saja pihak Unit Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (UPPM) STIKes Indramayu dan Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Wiralodra. Evaluasi dilakukan dengan menggunakan kuesioner dan mengukur kepuasan peserta pelatihan dalam hal ini tim PKK terhadap kemudahan pembuatan makanan berbahan dasar eceng gondok dan kebermanfaatannya serta pelatihan pembuatan kerajinan berbahan dasar eceng gondok dan kebermanfaatannya. Evaluasi tetap dilakukan walaupun kegiatan PkM selesai, dengan tetap memantau tim PKK dalam melakukan pengolahan eceng gondok menjadi makanan untuk perbaikan status gizi keluarga, pembuatan kerajinan untuk menambah pendapatan keluarga, serta budidaya eceng gondok untuk menjamin ketersediaan eceng gondok untuk bahan makanan dan kerajinan. Mitra akan melakukan advokasi ke pemerintah daerah untuk mendukung dalam pemasaran hasil kerajinan dan makanan berbahan dasar eceng gondok

Kegiatan pengabdian ini Masyarakat ini memperkenalkan konsep dan praktik pembuatan makanan bergizi berbahan dasar eceng gondok, pembuatan kerajinan berbahan dasar eceng gondok, dan budidaya eceng gondok. Adanya kegiatan pelatihan kepada tim PKK akan membantu pemerintah Kabupaten Indramayu dalam mencegah dan mengendalikan masalah gizi dan kesehatan lingkungan di Indramayu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dari bulan Juni sampai dengan Agustus 2025 yang diikuti oleh seluruh Tim PKK Desa Pagirikan yang berjumlah 23 orang. Kegiatan pengabdian dibagi dalam 6 kegiatan. Kegiatan pertama yaitu edukasi kesehatan tentang gizi seimbang dan berbagai makanan berbahan dasar eceng gondok. Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan tim PKK tentang kandungan gizi dan variasi berbagai makanan berbahan dasar eceng gondok yang mudah didapatkan di lingkungan sekitar dan mempunyai nilai gizi. Dalam kegiatan edukasi, dilakukan pre dan post tes. Tujuannya adalah untuk mengetahui pengetahuan tim PKK tentang gizi sebelum dan sesudah dilakukan edukasi. Adapun hasilnya disajikan pada tabel 1.

Tabel 1. Pengetahuan sebelum dan sesudah dilakukan edukasi tentang gizi dan berbagai makanan berbahan dasar eceng gondok

Pengetahuan	Sebelum		Sesudah	
	Frekuensi	Persentase	Frekuensi	Persentase
Kurang	11	47,83	1	4,35
Cukup	10	43,48	2	8,69
Baik	2	8,69	20	86,96
Jumlah	23	100	23	100

Berdasarkan tabel 1 diketahui bahwa pengetahuan tim PKK tentang gizi seimbang dan berbagai makanan berbahan dasar eceng gondok sebelum dilakukan edukasi, 47,83% berpengetahuan kurang, dan setelah dilakukan edukasi, 86,96% berpengetahuan baik.

Pengetahuan dapat ditingkatkan, salah satunya adalah dengan adanya keterpaparan terhadap informasi melalui edukasi. Kegiatan ini memberikan dampak nyata terhadap peningkatan pengetahuan tim PKK. Berdasarkan data yang diperoleh, setelah mengikuti penyuluhan, pengetahuan tim PKK mengalami peningkatan sehingga dapat disimpulkan terdapat peningkatan pengetahuan sebelum dan sesudah dilakukan edukasi.



Gambar 5. Dokumentasi kegiatan edukasi

Kegiatan kedua yaitu pelatihan pembuatan makanan berbahan dasar eceng gondok kepada tim PKK. Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan keterampilan tim PKK dalam membuat makanan dan mengembangkan pembuatan

makanan berbahan dasar eceng gondok. Pada kegiatan ini, Tim PKK awalnya melihat video demonstrasi pembuatan es krim eceng gondok. Setelah melihat video, kemudian latihan membuat keanekaragaman makanan berbahan dasar eceng gondok sesuai dengan buku resep yang telah diberikan.

Adanya pelatihan ini dapat meningkatkan keterampilan anggota tim PKK dalam membuat berbagai makanan dengan bahan dasar eceng gondok sehingga menambah keanekaragaman makanan dan juga bernilai gizi tinggi, dan harapannya dapat menjadi percontohan bagi warga masyarakat umum di Desa Pagirikan. Pada kegiatan ini, tim PKK mampu membuat sepuluh jenis makanan berbahan dasar eceng gondok



Gambar 6. Keanekaragaman makanan berbahan dasar eceng gondok

Kegiatan ketiga yaitu serah terima aset berupa seperangkat alat masak dan juga alat-alat untuk membuat kerajinan dari eceng gondok. Alat-alat yang diberikan dapat mendukung dalam membuat berbagai kreasi makanan berbahan dasar eceng gondok dan juga membuat kerajinan dari eceng gondok.



Gambar 7. Dokumentasi serah terima aset

Kegiatan keempat adalah edukasi pengolahan eceng gondok menjadi bahan baku kerajinan yang ramah lingkungan. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatnya pengetahuan tim PKK tentang pengolahan eceng gondok menjadi bahan baku kerajinan yang ramah lingkungan. Sebelum eceng gondok dapat diolah menjadi

kerajinan, terdapat beberapa tahapan pengolahan awal yang perlu dilakukan. Tahapan-tahapan ini bertujuan untuk membersihkan, mengeringkan, dan mempersiapkan eceng gondok agar siap dijadikan bahan kerajinan yang berkualitas. Proses pengolahan eceng gondok yang benar akan menghasilkan produk dengan kualitas yang tinggi, sehingga memberikan dampak positif bagi lingkungan dan perekonomian (Marjenah & Simbolon, 2021).

Pengolahan eceng gondok menjadi produk kerajinan berkualitas tinggi melibatkan beberapa tahapan penting. Setiap tahap memerlukan perhatian ekstra untuk memastikan hasil akhir optimal. Proses pertama adalah memanen tanaman eceng gondok. Memilih tanaman yang sehat dan bebas dari kotoran atau bahan kimia, karena hal ini berpengaruh pada kualitas produk akhir. Setelah pemanenan, langkah selanjutnya adalah membersihkan eceng gondok untuk menghilangkan kotoran dan elemen non organik. Pembersihan yang tepat memastikan kualitas serat menjadi maksimal. Kemudian proses pengeringan, setelah kering batang eceng gondok dipotong atau dibelah menjadi bagian lebih kecil sesuai kebutuhan. Kemudian, serat siap diproses menjadi berbagai produk kerajinan, seperti tas, keranjang, atau perabot rumah tangga.

Dalam kegiatan edukasi, dilakukan pre dan post tes. Tujuannya adalah untuk mengetahui pengetahuan tim PKK tentang pengolahan eceng gondok sebelum dan sesudah dilakukan edukasi. Adapun hasilnya disajikan pada tabel 2 berikut:

Tabel 2. Pengetahuan sebelum dan sesudah dilakukan edukasi tentang pengolahan eceng gondok

Pengetahuan	Sebelum		Sesudah	
	Frekuensi	Persentase	Frekuensi	Persentase
Kurang	15	65,22	1	4,35
Cukup	7	30,43	3	13,04
Baik	1	4,35	19	82,61
Jumlah	23	100	23	100

Berdasarkan tabel 2 diketahui bahwa pengetahuan tim PKK tentang pengolahan eceng gondok sebelum dilakukan edukasi, 65,22% berpengetahuan kurang, dan setelah dilakukan edukasi, 82,61% berpengetahuan baik, sehingga dapat disimpulkan terdapat peningkatan pengetahuan sebelum dan sesudah dilakukan edukasi.



Gambar 8. Dokumentasi edukasi pengolahan eceng gondok

Kegiatan ini memberikan dampak signifikan dalam pengolahan eceng gondok. Dengan mengetahui pada setiap tahapan pengolahan, maka bisa menghasilkan produk berkualitas tinggi yang memiliki nilai jual tinggi yang sebelumnya tidak diketahui oleh tim PKK.

Kegiatan kelima adalah pelatihan pembuatan kerajinan berbahan dasar eceng gondok. Kerajinan tangan dapat dibuat dengan memanfaatkan barang-barang atau bahan-bahan yang dianggap tidak berguna untuk diolah menjadi barang-barang yang multi fungsi dan bernilai ekonomis. Eceng gondok termasuk salah satu tanaman yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan kerajinan tangan. Eceng gondok memiliki serat yang kuat dan fleksibel. Hal ini menjadikannya bahan baku yang ideal untuk membuat berbagai produk kerajinan tangan (Rahmianti et al., 2022).

Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan keterampilan tim PKK dalam membuat kerajinan berbahan dasar eceng gondok. Beberapa produk yang dihasilkan yaitu membuat anyaman tas, tempat pensil, tempat tisu, placemat, dan lain sebagainya. Setelah selesai membuat kerajinan, langkah selanjutnya melapisi dengan menggunakan cat, melukis motif menarik, atau menambahkan aksesoris tambahan. Selain itu, penting juga untuk memberikan perlindungan pada kerajinan agar tetap awet dan terhindar dari jamur atau serangga dengan menggunakan lapisan vernis khusus yang ramah lingkungan. Menciptakan kerajinan dari eceng gondok merupakan pilihan yang tepat. Selain menghasilkan karya unik dan indah, juga berkontribusi dalam pelestarian lingkungan (Hasibuan et al., 2024).



Gambar 9. Proses menganyam eceng gondok

Mengolah eceng gondok menjadi produk kerajinan berkualitas tinggi membuka peluang ekonomi baru. Masyarakat Desa Pagirikan memiliki banyak eceng gondok bisa mendapatkan penghasilan tambahan dengan mengolah tanaman ini menjadi produk yang bernilai. Selain itu, proses pembuatan kerajinan tangan dari eceng gondok dapat menciptakan lapangan kerja baru dalam bidang kerajinan tangan dan desain produk (Setiati et al., 2020). Peningkatan permintaan terhadap produk ramah lingkungan di pasar global juga dapat membuka peluang ekspor untuk produk kerajinan eceng gondok. Dengan kualitas yang tinggi, produk

kerajinan ini dapat bersaing di pasar internasional dan memberikan manfaat ekonomis yang besar bagi masyarakat lokal.



Gambar 10. Kerajinan berbahan dasar eceng gondok

Kegiatan yang keenam adalah pelatihan budidaya eceng gondok. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan keterampilan dalam membudidayakan eceng gondok yang dapat dijadikan sebagai salah satu sumber pendapatan untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga. Langkah pertama yang sangat penting dalam budidaya eceng gondok adalah pemilihan lokasi yang tepat. Lokasi akan memengaruhi pertumbuhan dan kesejahteraan eceng gondok (Zaman & Sutrisno, 2006). Pemilihan lokasi yang tepat akan memberikan dasar yang kuat untuk budidaya eceng gondok yang sukses. Dengan kondisi lingkungan yang sesuai, akan terlihat pertumbuhan yang subur dan manfaat ekologis yang dihasilkan (Fridtriyanda et al., n.d.). Budidaya eceng gondok melibatkan beberapa langkah penting untuk memastikan pertumbuhan yang optimal seperti pengadaan bibit, persiapan media, penanaman, perawatan, dan pemanenan. Budidaya eceng gondok adalah kegiatan yang menarik dan bermanfaat. Tumbuhan air ini tidak hanya mempercantik taman tetapi juga memiliki peran penting dalam menjaga keseimbangan ekosistem air (Sudana & Mohamad, 2020). Dengan perawatan yang sederhana, dapat menikmati manfaatnya sekaligus menjaga alam.



Gambar 11. Budidaya eceng gondok

Meski potensinya besar, ada beberapa tantangan dalam mengolah eceng gondok menjadi produk kerajinan berkualitas tinggi. Salah satunya adalah proses pengeringan dan pemrosesan yang memerlukan waktu dan keterampilan khusus. Oleh karena itu, keterampilan dan pengalaman dalam mengolah eceng gondok sangat penting untuk menghasilkan produk berkualitas. Selain itu, pengumpulan eceng gondok yang berlebihan tanpa perencanaan dapat merusak ekosistem perairan (Wiranda et al., 2019). Mengubah eceng gondok menjadi produk kerajinan berkualitas tinggi bukan hanya memberikan manfaat ekonomi, tetapi juga mendukung pelestarian lingkungan. Ini membuka peluang untuk menciptakan lapangan kerja baru dan mengurangi dampak buruk dari limbah plastik.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini memberikan dampak nyata dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga. Melalui inovasi yang diterapkan, dapat meningkatkan pengetahuan tim PKK tentang kandungan gizi dan variasi berbagai makanan berbahan dasar eceng gondok yang mudah didapatkan di lingkungan sekitar yang mempunyai nilai gizi. Meningkatnya keterampilan dalam pembuatan makanan berbahan dasar eceng gondok, merupakan salah satu upaya dalam pencegahan dan penanggulangan stunting. Dengan meningkatnya keterampilan dalam membuat kerajinan berbahan dasar eceng gondok dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dan menciptakan lapangan pekerjaan. Meningkatnya kemampuan tim PKK dalam budidaya eceng gondok di rawa dapat mengatasi masalah kesehatan lingkungan dan menjaga keseimbangan ekosistem serta meningkatkan kesehatan masyarakat. Banyaknya kegiatan yang dilakukan dalam pengabdian ini harapannya Desa Pegirikan akan menjadi desa percontohan di Kabupaten Indramayu

Usaha kerajinan tangan memiliki prospek yang cerah sebab produk kerajinan memiliki peran penting dalam menunjang perkembangan ekonomi. Adanya program kegiatan kerajinan tangan merupakan salah satu solusi untuk mengurangi pengangguran di pedesaan, menambah penghasilan masyarakat, menambah mutu sumber daya manusia, dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru dengan memaksimalkan kemampuan yang terdapat di lingkungan pedesaan.

Namun, selama pelaksanaan program terdapat beberapa tantangan yang dihadapi yaitu keterbatasan sarana dan prasarana, waktu yang digunakan dalam proses pembuatan relatif lama, terbatasnya sumber daya manusia sebagai tenaga ahli, dan kendala dalam pemasaran. Salah satu upaya yang dilakukan yaitu melibatkan lebih banyak komunitas melalui kerja sama dengan pemerintah daerah untuk akses ke pasar yang lebih luas. Selain itu, pengembangan jejaring komunitas berbasis digital dapat menjadi langkah strategis untuk memperluas dampak program ini.

Rekomendasi untuk keberlanjutan program yaitu kegiatan ini dapat direplikasikan di wilayah lain yang memiliki potensi serupa, terutama di daerah perairan yang ditumbuhi eceng gondok. Mitra dapat mengembangkan lebih

banyak lagi makanan berbahan dasar eceng gondok, mengembangkan lebih banyak produk kerajinan berbahan eceng gondok serta melakukan pemasaran yang massif untuk memasarkan makanan berbahan eceng gondok dan kerajinan berbahan eceng gondok.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi Republik Indonesia yang sudah memberikan pendanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, Unit Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (UPPM) STIKes Indramayu dan STIKes Indramayu, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Wiralodra dan Universitas Wiralodra atas dukungannya, serta Tim PKK Desa Pagirikan Kecamatan Pasekan Kabupaten Indramayu atas partisipasinya dalam kegiatan ini.

DAFTAR RUJUKAN

- BKPK Kemenkes RI. (2023). *Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023*. <https://www.badankebijakan.kemkes.go.id/hasil-ski-2023/>
- Candriasih, P., Hafid, F., Kurniasari, D., Galenso, N., Eli Asomah, N., Kalaha, E., Tiwow, M., D-III Keperawatan Luwuk, P., Kemenkes Palu, P., D-III Gizi, P., RSUD Luwuk Banggai, B., Kampung Baru, P., & Kesehatan Kabupaten Banggai, D. (2023). *Poltekita: Jurnal Pengabdian Masyarakat Edukasi Gizi Seimbang dan Lomba Menu sebagai Upaya Pencegahan Triple Burden of Malnutrition*. <https://doi.org/10.33860/pjpm.v4i3.3291>
- CNNIndonesia.com. (2018). *5 Manfaat Eceng Gondok untuk Kesehatan*. <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20181205114524-255-351254/5-manfaat-eceng-gondok-untuk-kesehatan>
- Diskominfo, K. I. (2024). *Gaspool, Indramayu Optimis Turunkan Stunting*. <https://diskominfo.indramayukab.go.id/berita/detail/gaspool-indramayu-optimis-turunkan-stunting>
- Fitmeup.id. (2022). *10 Contoh Kerajinan dari Eceng Gondok dan Cara Pengolahannya*. <https://fitmeup.id/10-contoh-kerajinan-dari-eceng-gondok-dan-cara-pengolahannya/>
- Fridtriyanda, A., Sukmawatie, N., & Iashania, Y. (n.d.). *Efektivitas Tanaman Eceng Gondok (Eichornia Crassipes) dan Substrat Organik Dalam Mengelola Kualitas Air Asam Tambang Batubara*.
- Pemerintah Desa Pagirikan. (2025). *Profil Desa Pagirikan 2024*. <https://pagirikan.desa.id/>
- Puspa, D. A., Agung Sasmita Jati, M., & Anggraeni, D. (2024). *Pemanfaatan Eceng Gondok (Eichornia Crassipes) dengan Penambahan Ekstrak Daun Pegagan (Centella Asiatica) Dalam Pembuatan Edible Coating*.
- Ria Pangaribuan, M., Puspita, P., & Rosyadi, I. (2020). *Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ Pemanfaatan Eceng Gondok Menjadi Olahan Pakan Ternak Produksi Rumah Tangga*. <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat>

- Setiati, N., Retnoningsih, A., & Dewi, N. K. (2020). Pelatihan Kerajinan Eceng Gondok untuk Menumbuhkan Wirausaha Baru di Kecamatan Banyubiru. *Journal of Dedicators Community*.
- Sudana, I. W., & Mohamad, I. (2020). Karakteristik Seni Kerajinan Eceng Gondok Gorontalo. *Dewa Ruci: Jurnal Pengkajian Dan Penciptaan Seni*, 15(1), 38–47. <https://doi.org/10.33153/dewaruci.v15i1.3171>
- Tribuncirebon.com. (2024, May 24). *Penampakan Sungai Cimanuk Lama Indramayu yang Dipenuhi Eceng Gondok* -. <https://cirebon.tribunnews.com/2024/05/24/penampakan-sungai-cimanuk-lama-indramayu-yang-dipenuhi-eceng-gondok>
- Wiranda, J., Wibowo, H., & Yulianto, E. (2019). Kajian Revetasi Lahan Basah Konservasi (Studi Kasus Sungai Kelik 2600 HA). *JeLAST: Jurnal Teknik Kelautan, PWK, Sipil, Dan Tambang*, 6(3). <https://doi.org/10.26418/JELAST.V6I3.38943>
- Zaman, B., & Sutrisno, E. (2006). *Kemampuan Penyerapan Eceng Gondok Terhadap Amoniak dalam Limbah Rumah Sakit Berdasarkan Umur dan Lama Kontak (Studi Kasus: RS Panti Wilasa, Semarang)*. <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/presipitasi/article/view/10984/8675>