

Peningkatan keterampilan ibu rumah tangga melalui inovasi pengolahan salad buah

Elida Gultom*, Nova Syafrina, Siti Rofidah, Lamin, Jeli Nata Liyas, Rizqi Fakhri, Mulyadi

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Riau, Riau, Indonesia

**email Koresponden Penulis: gultomelida11@gmail.com*

Info Artikel

Riwayat Artikel

Diajukan: 2026-03-14

Diterima: 2026-05-06

Diterbitkan: 2026-05-25



Lisensi: cc-by-sa

Copyright © 2026 Penulis

ABSTRAK

Keterbatasan keterampilan teknis dalam mengolah produk pangan bernilai jual menjadi salah satu faktor yang menghambat upaya peningkatan ekonomi rumah tangga di Desa Pandau Jaya. Meskipun sebagian besar ibu rumah tangga memiliki minat berwirausaha, kemampuan dalam mengolah produk yang higienis, menarik, dan layak jual masih tergolong rendah. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan kapasitas wirausaha ibu rumah tangga melalui pelatihan pengolahan salad buah sebagai produk kuliner sederhana bernilai ekonomi. Metode yang digunakan meliputi ceramah, demonstrasi, dan praktik langsung yang diikuti oleh sebanyak 21 orang ibu rumah tangga. Evaluasi dilakukan melalui pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan, serta observasi keterampilan praktik peserta dalam proses produksi dan pengemasan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta sebelum pelatihan 35,7% dan naik menjadi 91,7 % setelah dilakukan pelatihan. Antusiasme peserta juga dapat dilihat dari 76,2 % menyatakan tertarik membuat salad buah di rumah dan adanya saran-saran dari peserta yang berkeinginan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan secara berkelanjutan. Kegiatan ini juga mendorong munculnya inisiatif usaha rumahan berbasis olahan salad buah sebagai sumber tambahan pendapatan keluarga. Kontribusi kegiatan ini terletak pada model pelatihan berbasis praktik yang efektif dalam meningkatkan keterampilan teknis sekaligus mendorong kemandirian ekonomi masyarakat melalui pengolahan produk pangan sehat dan bernilai jual.

Kata Kunci: pemberdayaan; pelatihan; pengolahan salad buah

Cara mensitasi artikel:

Gultom, E., Syafrina, N., Rofidah, S., Lamin, L., Liyas, J. N., Fakhri, R., & Mulyadi, M. (2026). Peningkatan keterampilan ibu rumah tangga melalui inovasi pengolahan salad buah. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 7(2), 669–680. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v7i2.25255>

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam perekonomian Indonesia, selain memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pendapatan negara, UMKM juga berperan dalam mengurangi pengangguran, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, terutama di tingkat lokal dan turut mendorong perkembangan ekonomi daerah (Anita et al., 2025). Namun, banyak pelaku UMKM khususnya pada sektor pengolahan pangan masih menghadapi

berbagai hambatan dalam meningkatkan kapasitas produksi, kualitas produk, serta kemampuan manajerial. Tantangan tersebut semakin kompleks, sehingga memerlukan strategi yang tepat guna meningkatkan nilai jual produk. Usaha, Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan jenis usaha yang dikelola oleh individu, kelompok maupun entitas berbadan hukum atau badan usaha (Anita et al., 2025)

Melihat kondisi tersebut, Perguruan Tinggi sebagai agen perubahan dalam membantu mencari solusi dari berbagai permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat untuk mencapai pembangunan ekonomi yang berkelanjutan. Perguruan tinggi sebagai masyarakat ilmiah dituntut untuk berperan secara aktif positif dalam memecahkan permasalahan yang dihadapi masyarakat dengan menghasilkan ilmu yang siap pakai dalam arti penemu masalah. Dengan demikian ilmu yang diperoleh melalui penelitian dapat digunakan untuk menerangkan, meramalkan atau peristiwa di dalam kehidupan masyarakat, dunia usaha dan dunia industry (Khasanah et al., 2024). Pengabdian kepada Masyarakat merupakan salah satu mekanisme utama dalam memfasilitasi transfer pengetahuan, teknologi dan sumber daya dari Lembaga Pendidikan dan penelitian ke Masyarakat untuk meningkatkan kehidupan mereka (Zunaidi, 2024).

Salah satu kegiatan yang dilakukan oleh perguruan tinggi adalah melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) merupakan salah satu wujud nyata kontribusi perguruan tinggi dalam mendukung pemberdayaan serta peningkatan kualitas hidup Masyarakat (Gultom et al., 2023). Upaya ini dilakukan melalui peningkatan pengetahuan, keterampilan, sikap, perilaku, serta kesadaran masyarakat dalam memanfaatkan potensi dan sumber daya lokal.

Pemberdayaan masyarakat merupakan sebuah proses terstruktur yang bertujuan untuk meningkatkan kapasitas individu maupun kelompok dalam masyarakat agar mereka mampu mengendalikan dan memperbaiki kualitas hidup secara mandiri. Menurut Chambers, pemberdayaan masyarakat adalah konsep pembangunan ekonomi yang mencakup nilai-nilai masyarakat dalam membangun paradigma baru pembangunan yang berorientasi pada manusia, partisipatif, berempati, serta berkelanjutan. Lebih lanjut, Chambers menjelaskan bahwa konsep pembangunan berbasis pemberdayaan masyarakat tidak hanya bertujuan memenuhi kebutuhan dasar masyarakat, tetapi juga membuka alternatif pertumbuhan ekonomi lokal. (Qur'ainny et al., 2025). Program sosialisasi dan pelatihan berbasis ekonomi kreatif merupakan bentuk pemberdayaan masyarakat dalam meningkatkan daya saing UMKM.

Salah satu upaya untuk membantu masyarakat dalam menciptakan peluang usaha adalah dengan melakukan pelatihan. Pelatihan keterampilan kuliner adalah bentuk penting dari pemberdayaan masyarakat, meningkatkan kemampuan individu untuk mengelola dan menciptakan peluang ekonomi. Pelatihan ini mendukung swasembada, memungkinkan rumah tangga untuk memperbaiki kondisi sosial ekonomi mereka dan berkontribusi pada pengembangan masyarakat secara keseluruhan (Atmaja et al., 2022). Diskusi kelompok fokus selama sesi pelatihan mendorong peserta untuk mengidentifikasi tantangan dan

solusi lokal, mempromosikan pemecahan masalah kolektif (Suyanto et al., 2024). Pemberdayaan melalui keterampilan kuliner dapat merangsang ekonomi lokal dengan mempromosikan penggunaan bahan-bahan dan sumber daya lokal (Mahdona & Setiawati, 2023).

COVID 19 membawa banyak perubahan dan kesadaran masyarakat dalam menjaga kesehatan semakin meningkat (Hardi et al., 2021). Kesadaran masyarakat dalam meningkatkan kesehatan di masa pandemi meningkat, masyarakat menyadari arti pentingnya menjaga kesehatan dan melakukan pola hidup sehat untuk individu dan lingkungan sekitar. COVID 19 selain membawa dampak negatif juga membawa dampak positif bagi masyarakat terutama bagi ibu rumah tangga. Adanya desakan kebutuhan ekonomi menjadi tantangan nyata yang harus disikapi oleh keluarga sehingga mendorong ibu rumah tangga untuk turut membantu fungsi ekonomi keluarga (Inderasari, 2019). Sosok ibu rumah tangga tidak saja berperan sebagai ibu rumah tangga semata tetapi juga sebagai penopang kehidupan keluarga karena keikutsertaan ibu rumah tangga dalam membantu perekonomian keluarga (Mesra, 2019). Perempuan berperan mewujudkan adanya perubahan dalam rumah tangga untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga. Penghasilan istri berpengaruh cukup besar terhadap pendapatan keluarga, semakin kecil pendapatan suami, maka kontribusi pendapatan istri semakin besar sehingga mendorong wanita untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga dengan jalan aktif dalam kegiatan mencari nafkah (Telaumbanua & Nugraheni, 2018).

Berbagai ide bisnis yang dikerjakan dari rumah membawa banyak peluang usaha bagi ibu rumah tangga salah satunya adalah usaha salad buah. Produk salad buah menghadirkan peluang usaha yang menjanjikan selain modal yang relatif rendah dan menyehatkan, bahan baku salad buah juga mudah ditemukan serta peralatan produksi apa adanya bisa dimanfaatkan. Salad buah adalah makanan alternatif yang menyehatkan. Bahkan bisa mencegah dan mengobati beberapa jenis penyakit. Sayuran dan buah dalam salad kaya akan nutrisi, kandungan gizi, mengandung serat tinggi, juga mengandung berbagai vitamin dan mineral yang sangat berguna bagi kesehatan tubuh (Syafrizal & Calam, 2022). Salad buah adalah makanan alternatif yang menyehatkan, bahkan bisa mencegah dan mengobati beberapa jenis penyakit (Saputri et al., 2023). Buah-buahan sangat berperan dalam proses metabolisme tubuh karena mengandung banyak vitamin dan mineral yang dibutuhkan tubuh (Ziraluo & Duha, 2020).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha salad buah memiliki peluang yang kuat, dengan adanya peningkatan kesadaran konsumen dengan gaya hidup sehat. Proses produksi salad buah sangat sederhana dengan peralatan apa adanya. Analisis manajemen menunjukkan struktur organisasi yang kecil dapat mendukung operasional usaha. Bisnis ini menghasilkan keuntungan yang menarik dengan titik impas yang rendah dengan pengembalian modal yang singkat. Bisnis salad buah secara ekonomi layak dan berkelanjutan secara operasional dan peluang yang menjanjikan bagi UMKM berbasis kuliner sehat (Miradji et al., 2025). Salad buah merupakan salah satu jenis usaha yang sangat cocok untuk masyarakat menengah kebawah karena tidak harus mengeluarkan modal yang cukup besar dan cara pembuatannya yang tidak begitu sulit, dan menjanjikan omset yang besar

(Setiani et al., 2023). Penjualan salad buah di berbagai bazar dan acara yang memberikan dampak positif yang signifikan bagi pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (Zulfa & Permanasari, 2024).

Usaha ini sejalan dengan tren pertumbuhan makanan siap saji, yang semakin populer karena kenyamanan dan nilai gizinya. Potensi ibu rumah tangga untuk mengembangkan produk salad buah didukung oleh beberapa faktor, termasuk permintaan pasar, kemudahan produksi, dan kemampuan memanfaatkan platform digital untuk pemasaran dan penjualan. Permintaan akan makanan siap saji meningkat, didorong oleh perubahan pola konsumsi menuju pilihan makanan instan dan nyaman. Tren ini terbukti dalam meningkatnya popularitas produk seperti Fruit Jelly Balls dan salad olahan minimal, yang melayani konsumen yang mencari pilihan makanan cepat dan sehat (Mustari et al., 2024). Badan Pusat Statistik mencatat bahwa 41% usaha mikro di Indonesia berbasis industri rumahan (Gultom et al., 2025).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada RW 25 Desa Pandau Jaya Kecamatan Siak Hulu, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau. Hasil wawancara dengan ibu RT 03 RW 25, menyatakan bahwa sebagian besar ibu-ibu rumah tangga di lingkungan RW 25 memiliki minat berwirausaha namun kurang memiliki keterampilan teknis yang memadai. Salah satu ide usaha yang tim PKM tawarkan adalah pelatihan pengolahan salad buah sebagai ide usaha. Usaha salad buah selain modal kecil dan hanya diperlukan peralatan seadanya yang ada di dapur para ibu rumah tangga. Dalam usaha ini tidak memerlukan banyak orang karena usaha ini masih kecil-kecilan dan juga tidak membutuhkan orang yang memiliki keahlian khusus akan tetapi dibutuhkan sikap tekun, dan sabar (Nazaruddin et al., 2021). Dalam proses produksi pemantau akan kebersihan dari produk yang dihasilkan maksimalkan guna menjaga kepercayaan konsumen dan kualitas yang produk hasilkan. Penerapan praktik higienis sangat penting dalam menjaga kualitas makanan dan mencegah kontaminasi, seperti yang disorot oleh tinjauan sistematis tentang kebersihan kuliner. Proses perawatan makanan harus mengikuti standar kebersihan, termasuk pemilihan bahan baku dan kebersihan peralatan.

Pelatihan pembuatan salad buah ini dirancang sebagai upaya peningkatan kapasitas masyarakat melalui transfer pengetahuan dan keterampilan praktis yang dapat diterapkan langsung. Kegiatan ini juga bertujuan untuk mendukung peningkatan ekonomi rumah tangga melalui peluang usaha kuliner sederhana yang berbasis pangan sehat. Dengan melibatkan tim pengabdian dari Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Riau, kegiatan ini diharapkan dapat memberikan dampak positif bagi masyarakat melalui peningkatan pengetahuan, keterampilan, serta motivasi berwirausaha pada Ibu rumah tangga di RW 25, Desa Pandau Jaya, Kecamatan Siak Hulu, Provinsi Riau. Selain itu, pelatihan ini diharapkan memperkuat hubungan antara perguruan tinggi dan masyarakat sebagai bentuk implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi.

METODE

Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Pandau Jaya, Kecamatan Siak Hulu, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau. Pada tanggal 23 November 2025 bertempat di Posyandu. Peserta kegiatan terdiri 21 orang ibu rumah tangga. Metode pelaksanaan pengabdian ini terdiri dari beberapa tahap, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan kegiatan, tahap evaluasi dan tahap pembuatan laporan. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dimulai dengan tahap persiapan. Tim pelaksana pengabdian terlebih dahulu berkoordinasi dengan Ketua RW 25 Desa Pandau Jaya yang diwakilkan oleh Ibu Halimah. Adapun tahap-tahap kegiatan yang dilakukan dapat dilihat pada gambar berikut ini:



Gambar 1. Tahapan pelaksanaan kegiatan PKM di Desa Pandau Jaya

Pertama, tahap persiapan. Pada tahap persiapan, tim pelaksana Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) menghubungi Ketua RW 25 Desa Pandau Jaya, terkait dengan permohonan izin kegiatan untuk mengadakan pelatihan produksi salad buah, menetapkan tempat pelatihan, jadwal diadakannya pelatihan dan membuka pendaftaran peserta. Setelah tanggal pelaksanaan kegiatan pelatihan ditentukan dan jumlah peserta sudah diketahui, maka tim menyiapkan segala sarana pendukung pelatihan antara lain: melakukan survei kebutuhan singkat calon peserta, menentukan bahan salad buah dan peralatan yang mudah diperoleh, menyusun modul sederhana berupa resep salad buah, kebersihan, costing. Kemudian menyiapkan materi presentasi, kuesioner pretest dan posttest dan menyiapkan bahan dan kemasan salad buah sehari sebelum kegiatan.

Kedua, tahap pelaksanaan kegiatan. Pada tahap ini, dilakukan dengan dua metode yaitu metode ceramah dan praktek pembuatan salad buah. Sebelum kegiatan dimulai, di pembukaan anggota tim pelaksana menjelaskan tujuan pelatihan dan peluang usaha salad buah masa kini serta membagikan absensi dan kuesioner pretest singkat yaitu tentang pengetahuan dasar *higienitas* dan *coasting*). Pada metode ceramah, dilakukan selama 1 jam berupa presentasi narasumber menjelaskan teori dasar pemilihan bahan, standar kebersihan minimal, komposisi salad buah dan perhitungan biaya produksi secara sederhana. Metode praktek, pada tahap metode praktek ini dilakukan selama 2 jam, tim pelaksana mempraktekkan cara mengolah salad buah yang baik dan benar supaya buah yang dipotong tetap segar dan membuat saus salad buah yang enak dan creamy serta layak untuk dijual. Dalam praktek ini narasumber memberikan resep dan bahan-bahan yang digunakan secara detail. Narasumber memberikan kesempatan bagi peserta untuk ikut praktek langsung seperti mencuci buah, memotong buah, mengolah saus salad dan mengemas salad buah dengan baik dan

benar. Untuk evaluasi hasil olahan salad buah seperti rasa, tekstur, kebersihan, visual salad buah diberikan kepada peserta untuk dicicipi. Semua biaya dan peralatan untuk praktek pengolahan salad buah ditanggung oleh tim pengabdian.

Ketiga, tahap evaluasi dan pelaporan. Pada tahap evaluasi dan pelaporan, tim pengabdian melakukan kegiatan memantau selama proses berjalannya pelatihan, merefleksi singkat mengenai pemahaman dalam mengolah salad buah serta , memverifikasi absensi kehadiran peserta, mendokumentasikan kegiatan, membagikan lembar pretest dan posttest berbasis skala likert 1-5 yang memuat indikator pengetahuan, keterampilan dan sikap terhadap proses pengolahan salad buah dengan tujuan untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan peserta setelah melakukan pelatihan serta melakukan penyusunan laporan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pengolahan salad buah dilaksanakan pada hari Minggu, tanggal 21 November 2025 pada RW 25, Desa Pandau Jaya, Kecamatan Siak Hulu Kabupaten Kampar provinsi Riau. Desa Pandau Jaya merupakan salah satu kawasan padat penduduk karena lokasinya yang strategis berbatasan langsung dengan Kota Pekanbaru. Mayoritas masyarakat bekerja di sektor Pegawai Negeri Sipil (PNS), pegawai swasta, wirausaha (UMKM), buruh industri dan perkebunan. Secara umum, pendapatan Masyarakat sangat dipengaruhi dengan pusat perekonomian di kota Pekanbaru. Selain itu, banyak juga ibu rumah tangga.

Terlaksananya kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah atas permintaan dari ibu RW 25 untuk memberdayakan ibu rumah tangga supaya memiliki keahlian membuat salad buah untuk dijadikan salah satu ide bisnis rumahan untuk menambah penghasilan atau pendapatan rumah tangga. Adanya fenomena banyak ibu rumah tangga ingin memiliki pendapatan sampingan seperti buka usaha rumahan tetapi bingung mau usaha apa karena tidak memiliki keahlian. Fokus dari pelatihan ini adalah memberdayakan ibu rumah tangga. Adapun jumlah peserta yang hadir sebanyak 21 orang.

Tabel 1. Jumlah peserta berdasarkan usia

No	Usia (Tahun)	Jumlah	
		f	Persentase
1	30-39	3	14,3 %
2	40-49	11	52,4%
3	≥ 50	7	33,3 %
Total		21	100 %

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui peserta berusia antara 30-39 tahun sebanyak 3 orang (14,3%), peserta berusia 40-49 tahun sebanyak 11 orang (52,4%), dan peserta berusia ≥ 50 sebanyak 7 orang (33,3%) dan seluruh peserta berstatus ibu rumah tangga.



Gambar 2. Pembukaan, presentasi materi dan pembagian pretest

Pada Gambar 2, tim pelaksana Pengabdian Kepada Masyarakat membuka acara dan narasumber mempresentasikan menjelaskan tujuan pelatihan, peluang usaha salad buah masa kini, bagaimana memilih buah dan mencuci buah yang baik dan teori dasar pemilihan bahan, standar kebersihan minimal, komposisi salad buah dan perhitungan biaya produksi secara sederhana serta cara pengemasan salad buah dan membagikan absensi dan kuesioner pretest singkat yaitu tentang pengetahuan dasar *higienitas* dan *coasting*).



Gambar 3. Peserta mengisi pretest dan absensi

Selama pelatihan, tim pelaksana pengabdian melakukan evaluasi pengetahuan peserta pelatihan dengan pretest dan posttest. Hal ini didukung oleh hasil penelitian Fitria & Sudiarti (2021) yang membuktikan bahwa metode pretest dan posttest dapat digunakan sebagai indikator keberhasilan penyuluhan. Hasil pretest pengetahuan peserta pelatihan pengolahan salad buah RW 25 Desa Pandau Jaya, yaitu sebagai berikut:

Tabel 2. Hasil pretest peserta pelatihan

No	Pertanyaan	Jumlah	
		f	Persentase
1	Pemilihan buah untuk salad	6	28,6 %
2	Pengolahan Salad Buah	15	71,4 %
3	Pengemasan Salad Buah	15	71,4 %
4	Dasar perhitungan harga jual Salad Buah	18	85,7 %
Total			64.3 %

Tabel 2 diatas adalah jawaban pretest peserta tentang ketidakpahaman peserta dalam pengolahan dasar dan perhitungan harga jual produk salad buah. Berdasarkan tabel tersebut di peroleh rata rata ketidakpahaman peserta sebesar 64,3%. Adapun rincian ketidakpahaman peserta yaitu dari 21 peserta, 6 (28,6%) peserta tidak paham buah apa saja yang cocok digunakan untuk salad buah. 15 (71,4%) peserta belum mengetahui cara mengolah salad buah. 15 (71,4%) peserta belum memahami bagaimana cara mengemas salad buah supaya menarik, tahan beberapa hari dan layak untuk di jual, dan 18 (85,7 %) peserta tidak memahami dasar perhitungan harga jual salad buah.



Gambar 4. Praktek pengolahan salad buah

Setelah peserta mengikuti seluruh pelatihan, untuk mengetahui hasil pelatihan sekaligus bahan evaluasi, Tim pelaksana pengabdian kembali menyebarkan kuesioner posttest kepada peserta. Adapun hasil posttest tersebut dapat dilihat pada tabel 3 berikut ini.

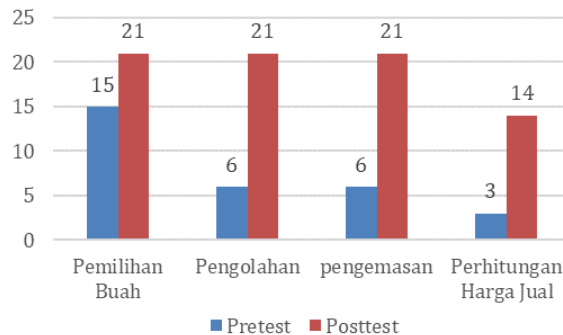
Tabel 3. Hasil jawaban posttest peserta pelatihan

No	Pertanyaan	Jumlah	
		f	Persentase
1	Pemilihan buah untuk salad	21	100 %
2	Pengolahan salad buah	21	100 %
3	Pengemasan salad buah	21	100 %
4	Teknik dasar perhitungan harga jual salad buah	14	66,7 %
5	Tertarik membuat salad buah di rumah	16	76,2 %

Tabel 3 di atas menjelaskan tentang pemahaman pemahaman peserta tentang pengolahan salad buah setelahpelatihan. Jawaban diatas merupakan jumlah peserta yang menjawab paham mengolah salad buah. Dan 16 (76,2%) peserta tertarik untuk membuat ulang salad buah di rumah.

Data hasil pretest dan posttest ini menunjukkan terdapat peningkatan yang signifikan para peserta dalam memahami proses pengolahan salad buah yaitu rata rata persentase peserta yang paham membuat salad buah dari 35,7% menjadi 91,7%. Peningkatan pemahaman peserta ini dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu metode pelatihan yang interaktif, penjelasan resep, takaran dan komposisi bahan dijelaskan dengan detail sehingga peserta sangat mudah memahami,

peserta ikut berperan langsung dalam praktek, dan bahan-bahan yang digunakan mudah ditemukan dipasar.



Gambar 5. Diagram perubahan dan pemahaman peserta sebelum (pra) dan sesudah (post) pelatihan

Berdasarkan hasil evaluasi kegiatan, peserta memberikan beberapa saran terkait topik pelatihan yang diharapkan dapat dilaksanakan pada kegiatan berikutnya. Sebagian besar peserta mengusulkan pelatihan yang berfokus pada pengembangan produk olahan berbahan dasar buah. Usulan tersebut meliputi pelatihan pemasaran salad buah serta pelatihan pengemasan (*packaging*) salad buah guna meningkatkan daya tarik dan nilai jual produk. Selain itu, peserta juga menyarankan adanya pelatihan pengolahan asinan dan manisan buah sebagai alternatif diversifikasi produk olahan. Beberapa peserta mengusulkan pelatihan pengolahan rujak Aceh dan pembuatan puding buah sebagai bentuk pengembangan keterampilan dalam pengolahan makanan berbahan buah yang memiliki potensi ekonomi dan diminati masyarakat.

Semua peserta sangat antusias dalam mengikuti pelatihan, peserta sangat mengharapkan dilaksanakannya kembali pelatihan dengan topik yang berbeda. Adapun saran- saran yang diberikan peserta adalah agar pelatihan di lanjutkan kembali dengan dengan materi yang berbeda diantaranya: pelatihan cara pemasaran salad buah, pelatihan pengolahan asinan buah, manisan buah, pudding buah, dimsum dan lulur.



Gambar 6. Foto bersama peserta dan tim PKM STIE Riau

Hasil dari pelatihan ini menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pemahaman peserta dalam mengolah salad buah secara higienis dan sesuai standar. Hal ini bisa dilihat dari perbandingan hasil pretest dan posttest yang menunjukkan peningkatan pemahaman mengenai pemilihan buah, pengolahan salad buah, pengemasan salad buah yang menarik dan dasar perhitungan harga jual salad buah.

Selain meningkatkan pengetahuan dan keterampilan, pelatihan ini juga memberikan dampak pada perubahan cara berpikir peserta mengenai peluang ekonomi dari produk salad buah. Peserta mulai menyadari bahwa makanan sederhana bisa memiliki nilai jual jika diolah dengan cara yang benar dan dikemas menarik. Dengan memahami cara menghitung biaya produksi dan menentukan harga jual, peserta menjadi lebih rasional dan terencana dalam merancang usaha mereka, bukan hanya mencoba-coba secara terburu-buru.

Namun, hasil pelatihan juga menemukan bahwa sebagian peserta masih membutuhkan bimbingan lebih lanjut, terutama dalam menjaga kualitas produk secara konsisten dan memutuskan untuk memulai usaha. Hal ini menunjukkan bahwa satu kali pelatihan belum cukup untuk membentuk sikap wirausaha yang berkelanjutan. Oleh karena itu, kegiatan seperti ini perlu dilanjutkan dengan program bimbingan atau pelatihan tambahan agar dampak pemberdayaan benar-benar berubah menjadi usaha yang nyata dan berkelanjutan.

SIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Pandau Jaya-Siak Hulu, berawal dari adanya keterbatasan masyarakat dalam mengolah makanan yang bernilai jual. Pelatihan pengolahan salad buah dipilih sebagai solusi untuk meningkatkan keterampilan ibu-ibu rumah tangga. Selain karena proses pengolahan yang relative simple, bahan baku yang mudah ditemukan di pasar serta adanya peningkatan kesadaran masyarakat dalam mengkomsumsi makanan sehat. Melalui serangkaian tahapan, yaitu tahapan persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi yang menggunakan pretest dan posttest.

Data hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan signifikan, sebelum dilakukan pelatihan diketahui lewat pretest rata rata persentasi peserta yang paham mengolah salad buah hanya 35,7% atau sebaliknya yang belum paham pengolahan salad buah sebesar 64,3% dan setelah dilakukan pelatihan, rata-rata persentase tingkat pemahaman peserta meningkat menjadi 91,6%. Dan antusiasme peserta juga dapat dilihat dari 76,2 % menyatakan tertarik membuat salad buah dirumah dan saran-saran peserta yang berkeinginan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan secara berkelanjutan. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan kapasitas pemahaman peserta, tetapi juga membuka peluang ekonomi bagi peserta di masa depan. Secara keseluruhan, pelatihan ini berhasil mencapai tujuan pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan keterampilan kuliner sederhana yang bernilai ekonomi. Kemitraan antara perguruan tinggi, masyarakat, dan lembaga mitra terjalin dengan baik sehingga memberikan kontribusi positif bagi penguatan hubungan institusional dan pembangunan sosial-ekonomi di tingkat lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kami sampaikan kepada pihak-pihak yang terlibat atau berkontribusi terlaksananya kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini yaitu: 1) Ketua RW 25 dan RT 01, RT 02 dan RT 03 Desa Pandau Jaya, Kecamatan Siak Hulu, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau, 2) Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Riau. 3) Dosen Tim Pengabdian Kepada Masyarakat STIE Riau, 4) Mahasiswa Tim Pengabdian Kepada Masyarakat STIE Riau.

DAFTAR RUJUKAN

- Anita, A., Turyandi, I., Manurung, M. T., Kuncorosidi, K., Adawia, P. R., Lugiani, T., Anwar, M. S., Liesta Verawati, Desty A., B., Abdurohim, A., Purwantini, H., Sigalingging, A. S. M., Riyanton, R., Lely, L., Egim, A. S., & Endriastuty, Y. (2025). *Manajemen UMKM: Transformasi dan inovasi di era digital*. Ganesha Kreasi Semesta.
- Atmaja, R., Nurlaila, N., Arif, R., & Atikah, R. (2022). Life skill sebagai langkah pemberdayaan masyarakat menuju kemandirian ekonomi. *Journal of Millennial Community*, 3(2), 94. <https://doi.org/10.24114/jmic.v3i2.32344>
- Fitria, F., & Sudiarti, T. (2021). Pengaruh penyuluhan terhadap peningkatan pengetahuan gizi dan kesehatan pada ibu balita di Mampang, Depok. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 2(1), 9. <https://doi.org/10.52742/jgkp.v2i1.10329>
- Gultom, E., Lamin, L., Syafrina, N., & Liyas, J. N. (2023). Pelatihan soft skill problem solving pada siswa SMK Dirgantara Riau. *Cakrawala: Jurnal Pengabdian Masyarakat Global*, 2(3), 57–62. <https://doi.org/10.30640/cakrawala.v2i3.1334>
- Gultom, E., Syafrina, N., & Liyas, J. N. (2025). Pemberdayaan konpetensi vokasi: Pelatihan kreasi produk rumahan bernilai ekonomi di SMK Bina Profesi Pekanbaru. *Pemberdayaan Masyarakat: Jurnal Aksi Sosial*, 2(2), 156–162. <https://doi.org/10.62383/aksisosial.v2i2.1854>
- Hardi, V. J., Supriadi, D., Supriady, A., & Ahmad, V. (2021). Survey kesadaran masyarakat dalam meningkatkan kesehatan fisik di masa pandemi. *Journal of Physical and Outdoor Education*, 3(2), 120–131. <https://doi.org/10.37742/jpoe.v3i2.131>
- Inderasari, O. P. (2019). Eksistensi wanita pemecah batu antara peran gender dan adaptasi ekonomi rumah tangga. *Qowwam*, 12(1), 60–86. <https://doi.org/10.20414/qawwam.v12i1.781>
- Khasanah, U., Trisnawati, S. N. I., Isma, A., Alanur, S. N., Maida, A. N., Nainiti, N. P. P. E., Amin, L. H., Aryawati, N. P. A., Murwati, Bangu, H., & Maulida, C. (2024). *Metodologi Pengabdian Kepada Masyarakat: Teori dan Implementasi* (S. N. I. Trisnawati (ed.)). Tahta Media Group.
- Mahdona, S. O., & Setiawati, S. (2023). Community empowerment through environmental conservation program. *KOLOKIUM Jurnal Pendidikan Luar Sekolah*, 11(3), 1071–1078. <https://doi.org/10.24036/kolokium.v11i3.783>
- Mesra. (2019). Ibu rumah tangga dan kontribusinya dalam membantu

- perekonomian keluarga di Kecamatan Hamparan Perak Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Manajemen Tools*, 11(1), 139–149. <https://jurnal.pancabudi.ac.id/index.php/JUMANT/article/view/509>
- Miradji, M. A., Fifmansyah, M. M., Maharani, A., Kirana, N. P., Albani, R. K., & Syah, E. D. (2025). Kelayakan usaha salad buah pada umkm kuliner sehat: Tinjauan aspek. *Ascendia : Journal of Economic and Business Advancement*, 1(2), 301–309. <https://doi.org/10.65310/67fatg49>
- Mustari, M., Arisah, N., Nurjannah, N., Hasyim, S. H., & Nahriana, N. (2024). Inovasi jelly buah menjadi fruit jelly ball untuk meningkatkan pendapatan ibu rumah tangga. *Jurnal Akademik Pengabdian Masyarakat*, 2(6), 198–210. <https://doi.org/10.61722/japm.v2i6.2915>
- Nazaruddin, I., Mahmud, R., Umara, Y., Heni, N. I., & Dewani, D. W. (2021). Pelatihan pembuatan salad buah keju sebagai program usaha ekonomi masyarakat menengah ke bawah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 1(6), 329–333. <https://doi.org/10.52436/1.jpmi.64>
- Qur'ainny, A., Sianipaar, G. S. N., Rozan, M. A., & Afifah, D. F. (2025). Analisis pemberdayaan masyarakat di desa cileles berdasarkan perspektif teori pemberdayaan oleh Robert Chambers. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, 8(2), 6252–6259. <https://doi.org/10.31004/jrpp.v8i2.47392>
- Saputri, I., Oktavia, R., Muslim, R., Astuti, T. W., & Sari, V. N. (2023). Pelatihan dan pengembangan inovasi untuk peningkatan kinerja pada UMKM Raja Salad Buah Padang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 1(5), 284–288. <https://doi.org/10.59837/jpmba.v1i5.125>
- Setiani, R., Lestari, R. D., & Sydiq, R. N. (2023). Persepsi dan minat masyarakat terhadap konsumsi salad buah. *Seminar Nasional HUBISINTEK - Pengembangan Bisnis Dan Teknologi Pasca Pandemi Pulih Lebih Cepat Bangkit Lebih Kuat*, 3(1), 621–628. <https://www.ojs.uadb.ac.id/index.php/HUBISINTEK/article/view/2717>
- Syafrizal, S., & Calam, A. (2022). Nuansa pendidikan berwirausaha salad buah keju sebagai program usaha ekonomi bagi siswa SMK PAB 7 Lubuk Pakam. *Ihsan*, 4(1), 10–19. <https://doi.org/10.30596/ihsan.v4i1.9942>
- Telaumbanua, M., & Nugraheni, M. (2018). Peran ibu rumah tangga dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga. *Sosio Informa*, 4(2), 418–436. <https://doi.org/10.33007/inf.v4i2.1474>
- Ziraluo, Y. P. B., & Duha, M. (2020). Diversity study of fruit producer plant in Nias Islands. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(4), 683–694.
- Zulfa, N., & Permanasari, M. D. (2024). Desain sarana bawa bagi pelaku UMKM salad buah di Bazaar. *Jurnal Desain Produk Nasional*, 2(1), 9–22. <https://doi.org/10.26760/jdpn.v2i1.44>
- Zunaidi, A. (2024). *Metodologi pengabdian kepada masyarakat: Pendekatan praktis untuk memberdayakan komunitas* (U. S. Hidayatun (ed.)). Yayasan Putra Adi Dharma.