

Pembuatan *Cookies* Sorgum Sebagai Inovasi Produk Unggulan Lokal Masyarakat Desa Beber Kabupaten Cirebon

Hana Nur'latipah¹, Rizky Brehnaputrifajar Khaerudin², Yekti Nilasari³, Nasywa Mocherine Salsabila⁴, Shella Seftiani⁵, Gilang Ramadhan⁶

^{1,2,3,4,5,6} Universitas Nahdlatul Ulama Cirebon

*email: hananurlatifah44@gmail.com

HP. 08310490885

Abstrak

Sorgum merupakan salah satu komoditas unggulan Desa Beber yang memiliki potensi besar sebagai bahan pangan alternatif karena kandungan nutrisinya yang tinggi dan sifatnya yang bebas gluten. Namun, pemanfaatan sorgum di tingkat masyarakat masih terbatas, umumnya hanya dijual dalam bentuk bahan mentah dengan nilai jual yang rendah. Melalui program pengabdian masyarakat dalam rangka Kuliah Kerja Nyata (KKN), dilakukan pelatihan pembuatan *cookies* berbasis sorgum sebagai upaya diversifikasi produk pangan sekaligus peningkatan nilai tambah ekonomi lokal. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi, demonstrasi, praktik langsung, serta diskusi kewirausahaan. Peserta kegiatan terdiri dari ibu rumah tangga, KWT, kader PKK, dan pelaku usaha mikro, kecil, menengah (UMKM) skala kecil. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah sorgum menjadi *cookies*, tumbuhnya minat masyarakat untuk menjadikan produk ini sebagai peluang usaha rumah tangga, serta munculnya ide-ide pemasaran sederhana di lingkungan lokal. Program ini tidak hanya mendukung peningkatan ekonomi desa, tetapi juga memperkuat identitas Desa Beber sebagai sentra penghasil sorgum. Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam mendukung ketahanan pangan lokal dan membuka peluang pengembangan produk unggulan berbasis kearifan lokal.

Kata kunci: Inovasi, Sorgum, *Cookies*, Desa Beber

Abstract

Abstract Sorghum is one of the leading commodities of Beber Village, with great potential as an alternative food source due to its high nutritional content and gluten-free nature. However, its utilization at the community level remains limited, as it is generally sold in raw form with low economic value. Through a community service program as part of the Community Service Program (KKN), training on the production of sorghum-based cookies was conducted as an effort to diversify food products while simultaneously increasing local economic value. The methods used included socialization, demonstrations, hands-on practice, and entrepreneurship discussions. Participants consisted of housewives, women farmer groups (KWT), PKK cadres, and small-scale MSME actors. The results of the activity indicated an improvement in the community's skills in processing sorghum into cookies, growing interest in developing this product as a household business opportunity, and the emergence of simple marketing ideas within the local environment. This program not only supports the economic development of the village but also strengthens Beber Village's identity as a sorghum-producing center. Thus, this activity is expected to serve as an initial step in supporting local food security and opening opportunities for the development of flagship products based on local wisdom.

Keyword: Innovation, Sorgum, Cookies, Beber Village

DOI: <https://doi.org/10.52188/psnpm.v5i1.1647>

©2024 Authors by Universitas Nahdlatul Ulama Cirebon



PENDAHULUAN

Desa Beber merupakan satu-satunya wilayah di Kabupaten Cirebon yang memiliki potensi pertanian sorgum yang cukup melimpah. Sorgum merupakan tanaman pangan yang memiliki banyak keunggulan, baik dari sisi kandungan gizi maupun manfaatnya sebagai bahan pangan alternatif. Sorgum mengandung karbohidrat kompleks, protein, serat pangan, serta berbagai vitamin dan mineral yang penting untuk kesehatan. Selain itu, sorgum juga bebas gluten sehingga aman dikonsumsi oleh penderita alergi gandum atau orang yang menjalani pola makan tertentu. Tren konsumsi pangan sehat dan bebas gluten juga semakin meningkat dalam masyarakat modern (Pertanian, 2021); (WHO, 2020), sehingga produk berbasis sorgum memiliki peluang pasar yang luas.

Secara nasional, sorgum mulai dilirik sebagai bahan pangan alternatif untuk mendukung ketahanan pangan. Upaya diversifikasi pangan lokal berbasis sorgum dinilai strategis dalam mengurangi ketergantungan terhadap impor gandum (Wulandari S. &, 2020). Jawa Barat, termasuk Kabupaten Cirebon, memiliki kondisi tanah dan iklim yang sesuai untuk pengembangan sorgum. Namun, potensi tersebut di Desa Beber belum dimanfaatkan secara optimal. Selama ini, masyarakat cenderung menjual sorgum dalam bentuk mentah tanpa pengolahan lebih lanjut. Akibatnya, nilai jual sorgum rendah dan belum mampu memberikan kontribusi signifikan terhadap kesejahteraan petani. Padahal, jika diolah menjadi produk bernilai tambah, sorgum dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa (Wahyuni, 2024); (Farida, 2015).

Melihat adanya potensi yang dimiliki di Desa Beber sebagai penghasil sorgum, maka penulis melaksanakan pengembangan olahan produk sorgum yang tidak hanya di jual mentah tetapi produk sorgum ini bisa diolah menjadi cemilan yang disukai banyak kalangan yaitu *cookies* sorgum. Penulis memberi ide inovasi produk ini karena *cookies* memiliki daya tarik tinggi di berbagai kalangan masyarakat, baik anak-anak, remaja, maupun orang dewasa. Selain itu, *cookies* memiliki daya simpan yang relatif lama, mudah dipasarkan, serta bisa diproduksi menggunakan peralatan sederhana yang tersedia di rumah tangga. Inovasi produk dapat diartikan sebagai perbaikan atau perubahan pada produk yang telah ada sebelumnya atau melalui penciptaan produk baru yang benar-benar beda dengan produk sebelumnya. (Fauzan, 2023) Inovasi olahan pangan lokal semacam ini juga dapat menjadi pintu masuk penguatan usaha mikro, kecil, menengah (UMKM) desa. Penelitian (Dayar, 2024) menunjukkan bahwa strategi pengembangan usaha mikro, kecil, menengah (UMKM) berbasis pangan lokal di era digital sangat penting untuk meningkatkan daya saing. Sejalan dengan itu, pelatihan pemasaran digital terbukti mendorong pertumbuhan usaha mikro, kecil, menengah (UMKM) olahan pangan (Pitaloka, 2023).

Berdasarkan beberapa hal tersebut diatas, maka perlu dilakukan sosialisasi dan pelatihan pembuatan *cookies* sorgum di Desa Beber untuk sebagai pengembangan sorgum yang sehingga memberikan sebuah inovasi olahan produk yang dapat meningkatkan nilai pertumbuhan ekonomi dikalangan usaha mikro, kecil, menengah (UMKM) sekaligus menginovasi potensi yang ada di Desa Beber.

Dengan demikian, Sosialisasi dan pelatihan pembuatan *cookies* berbasis sorgum di Desa Beber diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam membuka peluang usaha rumah tangga baru, meningkatkan keterampilan masyarakat, serta memperkuat identitas Desa Beber sebagai desa penghasil sorgum dengan produk olahan khas yang bernilai ekonomi sekaligus sesuai dengan tren pangan sehat modern.



Gambar 1. Gambar Tanaman Sorgum

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Beber, Kabupaten Cirebon, pada tanggal 29 Agustus 2025. Peserta terdiri atas perangkat desa, kelompok wanita tani (KWT), dan kader PKK serta tim pendamping dari dosen dan mahasiswa berkontribusi langsung sejak tahap penyusunan rencana kegiatan, pelaksanaan, hingga evaluasi akhir program.

Metode pelaksanaan meliputi:

1. Sosialisasi – penyampaian materi mengenai manfaat sorgum, potensi ekonominya, serta pentingnya diversifikasi produk pangan lokal.
2. Demonstrasi – praktik langsung pembuatan *cookies* berbasis sorgum, mulai dari proses pembuatan tepung sorgum, pencampuran bahan, pengovenan, hingga pengemasan.
3. Pelatihan dan pendampingan – peserta dilibatkan dalam seluruh tahapan produksi *cookies* dengan bimbingan langsung.
4. Diskusi kewirausahaan – membahas peluang usaha, strategi pemasaran sederhana, serta pengembangan produk *cookies* sorgum untuk dipasarkan di lingkungan sekitar maupun dijadikan oleh-oleh khas desa.

Metode yang digunakan adalah kombinasi ceramah interaktif, demonstrasi, dan praktik partisipatif, sehingga masyarakat memperoleh pengalaman langsung dan keterampilan nyata.

Tabel 1. Jadwal Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat

No	Kegiatan	Agustus			
		I	II	III	IV
1	Sosialisasi	✓			
2	Demonstrasi		✓		
3	Pelatihan & Pendampingan			✓	
4	Diskusi Kewirausahaan				✓

HASIL

Sebagai bentuk implementasi, dilakukan kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan *cookies* berbasis sorgum. Kegiatan ini bertujuan membekali peserta dengan pemahaman mengenai manfaat sorgum, sekaligus keterampilan mengolahnya menjadi produk modern yang bernilai jual. Proses pelatihan dilakukan melalui metode interaktif dengan demonstrasi langsung, sehingga peserta tidak hanya menerima teori, tetapi juga berkesempatan untuk mempraktikkan pembuatan *cookies* sorgum.

Pelatihan tersebut dilaksanakan di Balai Desa Beber pada tanggal 29 Agustus 2025 dengan melibatkan pemerintah desa, kwt, kader pkk, serta masyarakat setempat yang berminat mengembangkan usaha berbasis pangan lokal.



Gambar 2. Kegiatan sosialisasi manfaat sorgum kepada KWT dan kader PKK



Gambar 3. Kegiatan demonstrasi pembuatan adonan *cookies* sorgum kepada KWT dan kader PKK

Kegiatan dimulai dengan sosialisasi yang membahas potensi sorgum, nilai gizi, dan peluang usaha berbasis produk olahan. Peserta menunjukkan minat tinggi, ditandai dengan banyaknya pertanyaan terkait teknik pengolahan dan prospek pemasaran. Pada tahap demonstrasi, instruktur memperlihatkan proses pembuatan adonan *cookies* sorgum mulai dari persiapan bahan, pencampuran, pembentukan, hingga proses pemanggangan. Peserta kemudian diberikan kesempatan untuk mempraktikkan langsung sehingga mereka mendapatkan pengalaman nyata dalam mengolah sorgum menjadi produk siap konsumsi.



Gambar 4. Peserta praktik langsung membentuk adonan *cookies* sorgum

Hasil praktik menunjukkan bahwa *cookies* sorgum memiliki tekstur renyah, cita rasa gurih, serta lebih sehat dibandingkan *cookies* berbahan terigu karena kandungan seratnya lebih tinggi. Produk yang dihasilkan juga dikemas dalam wadah sederhana, namun cukup menarik untuk dipasarkan di lingkungan lokal. Penelitian sebelumnya (Wulandari S. &., 2020) menegaskan bahwa diversifikasi pangan fungsional berbasis sorgum mampu meningkatkan ketahanan pangan sekaligus nilai tambah ekonomi masyarakat.



Gambar 5. Hasil produk *cookies* sorgum setelah dipanggang dan siap dikemas

Respon peserta pelatihan sangat positif. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian (Wahyuni, 2024) yang menemukan bahwa pelatihan inovasi pangan lokal berbasis partisipatif dapat meningkatkan kreativitas dan keterampilan masyarakat dalam mengembangkan produk olahan. Antusiasme masyarakat Desa Beber menunjukkan adanya kesadaran baru bahwa sorgum tidak hanya sekadar bahan konsumsi tradisional, tetapi juga dapat diolah menjadi produk modern yang bernilai jual.



Gambar 6. Antusiasme peserta saat mencicipi *cookies* sorgum hasil pelatihan

Kegiatan ini memperlihatkan bahwa masyarakat dapat dengan cepat beradaptasi dalam membuat produk inovatif berbasis bahan lokal. Hal ini sesuai dengan penelitian sebelumnya yang menekankan pentingnya diversifikasi pangan dalam meningkatkan ketahanan pangan dan ekonomi masyarakat (Wulandari S. &, 2020). Kendala utama yang ditemukan antara lain keterbatasan peralatan modern, keterampilan teknis yang masih perlu dilatih, dan pemasaran yang masih sederhana. Namun, tantangan ini dapat diatasi melalui pelatihan lanjutan, pemberian akses modal usaha, serta pendampingan pemasaran digital. Dengan strategi tersebut, produk *cookies* sorgum berpotensi berkembang menjadi salah satu ikon kuliner Desa Beber yang mampu menembus pasar lebih luas, bahkan hingga ke sektor wisata kuliner.



Gambar 7. *Cookies* sorgum dalam kemasan menarik dengan label sederhana sebagai produk unggulan lokal



Gambar 8. Label produk *cookies* sorgum

PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Beber menunjukkan adanya perubahan pemahaman masyarakat mengenai potensi sorgum sebagai bahan pangan alternatif. Pada awalnya, sebagian besar warga hanya mengenal sorgum sebatas bahan konsumsi tradisional dengan nilai jual rendah. Namun, melalui program pelatihan pembuatan *cookies* berbasis sorgum, masyarakat mulai melihat bahwa komoditas ini dapat diolah menjadi produk modern dengan cita rasa yang disukai berbagai kalangan.

Pendekatan partisipatif yang digunakan dalam program ini terbukti efektif dalam meningkatkan keterlibatan warga, sejalan dengan penelitian (Farida, 2015) yang mengembangkan model pelatihan berbasis partisipatif untuk meningkatkan keterampilan dan rasa memiliki terhadap produk lokal. Keterlibatan aktif KWT, kader PKK, dan pelaku UMKM menunjukkan tumbuhnya kemandirian masyarakat dalam mengembangkan produk lokal.

Selain aspek keterampilan, faktor kualitas produk menjadi kunci keberlanjutan usaha. (Fitriyani, 2024) menegaskan bahwa kualitas produk berpengaruh langsung terhadap kepuasan konsumen dan daya saing UMKM di pasar. Oleh karena itu, peningkatan inovasi resep, teknik pengemasan, dan promosi digital sangat diperlukan agar produk *cookies* sorgum tidak hanya bertahan di pasar lokal, tetapi juga mampu menembus pasar regional maupun sektor wisata kuliner.

Di sisi lain, strategi pengembangan UMKM pangan lokal juga harus diperhatikan aspek sumber daya manusia. (Ananta, 2024) menunjukkan bahwa pengembangan SDM merupakan faktor kunci untuk meningkatkan daya saing UMKM di era digital.

Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini memberikan dampak ganda, yaitu peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah sorgum sekaligus penguatan posisi Desa Beber sebagai sentra pangan lokal berbasis kearifan lokal.

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan *cookies* berbasis sorgum di Desa Beber berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan sorgum sebagai bahan pangan bernilai tambah. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat mampu beradaptasi dalam mengolah sorgum menjadi produk modern yang memiliki cita rasa baik, tekstur renyah, serta nilai gizi tinggi. Produk ini tidak hanya memberikan alternatif pangan sehat, tetapi juga membuka peluang usaha baru bagi ibu rumah tangga, kader PKK, dan pelaku UMKM desa.

Kegiatan ini sejalan dengan penelitian (Wulandari S. &, 2020) serta (Wahyuni, 2024) yang menegaskan pentingnya diversifikasi pangan lokal dan inovasi produk olahan dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Lebih lanjut, pendekatan partisipatif yang diterapkan terbukti efektif dalam menumbuhkan keterlibatan masyarakat, sesuai dengan pandangan (Farida, 2015).

Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini tidak hanya berkontribusi pada peningkatan ekonomi masyarakat Desa Beber, tetapi juga memperkuat identitas desa sebagai sentra penghasil sorgum dan mendukung ketahanan pangan lokal berbasis kearifan lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Ananta, N. P., Ramadhan, A., Meirinawati, M., & Suprpto, F. A. (2024a). Strategi Pengembangan Sumber Daya Manusia dalam Meningkatkan Ekonomi Lokal pada Sektor UMKM di Sentra Wisata Kuliner Karah, Kota Surabaya. Dalam *Bappenas Working Papers* (Vol. 7, Nomor 1, hlm. 72–85). <https://doi.org/10.47266/bwp.v7i1.310>
- Dayar, M. B., Aulia Daisy Arsy Syafitri, Thalia Damayanti, Ivan Mahendra Wirapradipta, Hafifah Isma Ningrum B., & Jerin Amelia Margaretha. (2024). Digitalisasi Marketing UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) Pangan Lokal Desa Mendukung Ketahanan Pangan. *International Journal of Community Service Learning*, 8(4), 455–466. <https://doi.org/10.23887/ijcs.v8i4.84705>
- Digitalisasi Pemasaran UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) Pangan Lokal Desa Mendukung Ketahanan Pangan _ Jurnal Internasional Pembelajaran Pengabdian Kepada Masyarakat. (t.t.).
- Farida. (2019). Pengembangan Model Pelatihan Partisipatif Berbasis Kompetensi Di Smk Panca Dharma Balikpapan. *Thesis (Diploma) PROGRAM PASCASARJANA UPT PERPUSTAKAAN UNM*, 1–21. <http://eprints.unm.ac.id/id/eprint/11837%0A>
- Fauzan, Y. S. (2023). PENGARUH INOVASI PRODUK, ORIENTASI PASAR DAN ORIENTASI KEWIRAUSAHAAN TERHADAP KINERJA PEMASARAN (Studi pada industri kecil menengah konveksi di Kecamatan Tanah Merah Kabupaten Bangkalan). *Oikos: Jurnal Kajian Pendidikan Ekonomi dan Ilmu Ekonomi*, 7(2), 1–14.
- Fitriyani1, F. (2024). Pengaruh Inovasi, Kualitas Produk dan Strategi Perusahaan. *Jurnal Siber Multi Disiplin (JSMD)*, 3.
- Pitaloka, L. K., & Kardoyo, K. (2023). Membuka Pintu Pasar Digital: Pelatihan Pemasaran Digital untuk Mendorong Pertumbuhan UMKM Olahan Pangan di Salatiga. *Madaniya*, 4(4), 1368–1380. <https://www.madaniya.pustaka.my.id/journals/contents/article/view/559%0Ahttps://www.madaniya.pustaka.my.id/journals/contents/article/download/559/392>
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. (2021). BULETIN KONSUMSI PANGAN Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. *Buletin Konsumsi Pangan*, 12(02), 1–107. <http://epublikasi.pertanian.go.id/arsip-buletin/53-buletin-konsumsi/677-buletin-konsumsi-vol-10-no-2-2019>
- View of PENGARUH ORIENTASI KEWIRAUSAHAAN DAN ORIENTASI PASAR TERHADAP KINERJA PEMASARAN UMKM. (t.t.).
- Wahyuni, R. D., Ridho, M. R., Nadhiroh, N., & Mukminin, A. (2024). Pelatihan Inovasi Pangan Lokal Dalam Peningkatan Kreativitas Usaha Mikro Kecil Menengah Di Kabupaten Wonogiri. *Al Basirah Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 89–99.
- WHO. (2020). Diet sehat. *World Health Organization*, 1. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>

- Wulandari, E., Sukarminah, E., & Lembong, E. (2020). Sosialisasi Diversifikasi Produk Pangan Fungsional Berbasis Sorgum Di Desa Cimanggu Kecamatan Pameungpeuk Kabupaten Banjaran. Dalam *Dharmakarya* (Vol. 9, Nomor 4, hlm. 232). <https://doi.org/10.24198/dharmakarya.v9i4.19783>