

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA HUTAN BINAAN PERUM PERHUTANI KPH MOJOKERTO MELALUI SOSIALISASI USAHA PRODUKTIF PENGOLAHAN AMPAS TEBU MENJADI KERUPUK

**Sherly Febiani Ananta¹, Jesicca Salwa Berlinia Puteri², Septia Dwi Syaharani³,
OI Christin Our Heart Sinaga⁴, Raisha Firliana Listanti⁵, Taufik Setyadi⁶**

^{1,2,3,4,5,6}Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur
Jl. Raya Rungkut Madya Gunung Anyar – Surabaya 60294
e-mail: ⁶taufiksetyadi.agri@upnjatim.ac.id

Abstrak

Perum Perhutani melalui Kesatuan Pemangkuan Hutan (KPH) Mojokerto melaksanakan program Agroforestri Tebu sebagai bentuk pemberdayaan masyarakat yang tinggal di sekitar kawasan hutan. Salah satu limbah dari kegiatan ini adalah ampas tebu, yang selama ini belum dimanfaatkan secara maksimal dan umumnya hanya digunakan sebagai pakan ternak atau dibuang begitu saja. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan warga desa hutan dalam mengolah ampas tebu menjadi produk yang inovatif dan memiliki nilai jual. Salah satu hasil inovasi yang dikembangkan adalah produk kerupuk berbahan dasar ampas tebu, yang dinilai berpotensi menciptakan nilai ekonomi baru sekaligus mengurangi limbah pertanian. Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Jatipandak, Kecamatan Sambeng, Kabupaten Lamongan, tepatnya bersama Lembaga Masyarakat Desa Hutan (LMDH) Jati Mulya. Metode pelaksanaan kegiatan mencakup tiga tahapan, yaitu: 1) Pra-kegiatan, 2) Pelaksanaan, dan 3) Evaluasi. Berdasarkan hasil sosialisasi, kegiatan ini terbukti mampu meningkatkan pengetahuan dan pemahaman masyarakat dalam mengolah limbah ampas tebu menjadi produk kerupuk. Diharapkan, inovasi ini menjadi solusi pengelolaan limbah yang ramah lingkungan serta berkontribusi dalam meningkatkan pendapatan masyarakat sekitar hutan..

Kata kunci: *Sosialisasi, Masyarakat, Ampas Tebu, Kerupuk*

1. PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat merupakan upaya yang dilakukan untuk meningkatkan kapasitas dan kemandirian masyarakat dalam memenuhi kebutuhan hidupnya [1]. Upaya ini menjadi hal yang penting terutama bagi masyarakat yang tinggal di sekitar kawasan hutan, yang seringkali menghadapi keterbatasan akses ekonomi dan pendidikan. Perum Perhutani sebagai Badan Usaha Milik Negara (BUMN) yang mengelola kawasan hutan di Jawa dan Madura memiliki peran strategis dalam mendampingi dan membina masyarakat desa hutan. Melalui program-program kemitraan, Perhutani berupaya mewujudkan pengelolaan hutan yang berkelanjutan dengan melibatkan masyarakat sekitar [2].

Pemberdayaan masyarakat desa hutan merupakan strategi penting dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat yang tinggal di sekitar kawasan hutan [3]. Perum Perhutani, melalui Kesatuan Pemangkuan Hutan (KPH) Mojokerto, telah menjalankan berbagai program pemberdayaan yang bertujuan untuk mengoptimalkan potensi sumber daya alam dan manusia di wilayah tersebut. Salah satu pendekatan yang dilakukan adalah melalui pengembangan agroforestri tebu yang melibatkan masyarakat desa hutan sebagai mitra dalam pengelolaan hutan secara lestari. Program ini bertujuan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat melalui pemanfaatan hasil hutan secara berkelanjutan.

Salah satu bentuk program pemberdayaan masyarakat yang bisa dikembangkan adalah melalui pengolahan hasil hutan atau komoditas yang ditanam di sekitar hutan. Salah satu komoditas yang berada di Kesatuan Pemangkuan Hutan (KPH) Mojokerto adalah tanaman tebu. Agroforestri merupakan sistem tumpangsari yang menggabungkan kegiatan kehutanan dan pertanian dalam satu lahan. Konsep ini juga mengedepankan keberlanjutan dari aspek lingkungan, sosial, ekonomi, dan budaya. Agroforestri tebu di kawasan hutan memberikan peluang bagi masyarakat untuk meningkatkan pendapatan melalui budidaya tebu secara berkelanjutan [4]. Namun, Salah satu tantangan yang dihadapi oleh Kesatuan Pemangkuan Hutan (KPH) Mojokerto adalah bagaimana mengolah hasil panen tebu menjadi produk yang memiliki nilai tambah dan daya saing di pasar. Hingga saat ini, masyarakat umumnya hanya menjual tebu dalam bentuk bahan mentah, sehingga nilai tambahnya masih tergolong rendah. Namun demikian, jika diolah menjadi produk turunan seperti kerupuk tebu, komoditas ini dapat menjadi sumber pendapatan baru yang lebih menguntungkan.

[5] mengemukakan bahwa, Ampas tebu merupakan limbah padat yang dihasilkan dari proses ekstraksi nira pada batang tebu. Selama ini, ampas tebu lebih banyak dimanfaatkan sebagai bahan bakar, kompos, atau pakan ternak [6]. Namun, pemanfaatan tersebut belum memberikan nilai tambah yang optimal bagi masyarakat sekitar. Ampas tebu mengandung serat dan gula sisa yang berpotensi untuk diolah menjadi produk pangan inovatif, salah satunya adalah kerupuk tebu. Kerupuk tebu merupakan salah satu produk olahan yang mulai dikenalkan sebagai bentuk inovasi pangan lokal. Teksturnya yang renyah dan rasa manis alami dari tebu menjadikan produk ini berpotensi diterima pasar, terutama jika diolah dan dikemas dengan menarik.

Pengolahan ampas tebu menjadi kerupuk merupakan bentuk inovasi dalam pemanfaatan limbah pertanian yang ramah lingkungan dan bernilai ekonomi [7]. Selain mengurangi limbah, kerupuk tebu dari ampas tebu ini juga berpotensi menjadi alternatif makanan ringan yang kaya serat alami dan memiliki cita rasa yang khas. Dengan proses pengolahan yang relatif sederhana, produk ini dapat dikembangkan oleh masyarakat desa, khususnya di wilayah-wilayah yang memiliki kegiatan budidaya tebu seperti daerah binaan Perum Perhutani khususnya pada Kesatuan Pemangkuan Hutan (KPH) Mojokerto.

Dengan demikian, inovasi ini tidak hanya memberikan solusi terhadap permasalahan limbah, tetapi juga mampu mendorong pertumbuhan ekonomi. Artikel ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah tebu atau pemanfaatan ampas tebu menjadi produk olahan bernilai tambah yang berupa kerupuk tebu.

2. METODE PENGABDIAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 22 Mei 2025 di Desa Jatipandak, Kecamatan Sambeng, Kabupaten Lamongan, tepatnya bersama Lembaga Masyarakat Desa Hutan (LMDH) Jati Mulya. Tujuan utama dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat desa hutan dalam mengolah limbah pertanian, khususnya ampas tebu, menjadi produk olahan bernilai tambah berupa kerupuk tebu. Selama ini, ampas tebu di wilayah tersebut umumnya hanya digunakan sebagai pakan ternak atau dibuang, sehingga belum dimanfaatkan secara optimal. Oleh karena itu, pengolahan ampas tebu menjadi kerupuk dinilai sebagai solusi inovatif yang ramah lingkungan sekaligus memiliki potensi ekonomi yang cukup tinggi.

Kegiatan ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan yang terstruktur, yaitu:

(a) Tahap Pra-Kegiatan. Pada tahap ini dilakukan tiga kegiatan utama:

Uji coba pembuatan kerupuk dari ampas tebu untuk memastikan bahwa proses dan hasilnya layak untuk disosialisasikan kepada masyarakat. Diskusi dengan mentor magang untuk menentukan tempat dan waktu yang tepat bagi pelaksanaan kegiatan sosialisasi agar berjalan efektif dan efisien.

Penetapan target peserta sosialisasi yang akan diundang, sekaligus persiapan materi penyuluhan serta peralatan yang dibutuhkan selama proses kegiatan berlangsung.

(b) Tahap Pelaksanaan Kegiatan. Pada tahap ini, dilakukan sosialisasi kepada masyarakat mengenai cara pembuatan kerupuk dari ampas tebu. Materi yang disampaikan meliputi langkah-langkah pengolahan, tujuan dari inovasi tersebut, manfaatnya secara ekonomi maupun lingkungan, serta peluang usaha dari produk olahan ini. Peserta juga diajak untuk mengikuti secara langsung proses pembuatan kerupuk agar memperoleh pengalaman praktis.

(c) Tahap Evaluasi. Evaluasi dilakukan melalui sesi tanya jawab antara peserta dan pemateri setelah kegiatan sosialisasi berlangsung. Tujuan dari evaluasi ini adalah untuk mengetahui sejauh mana masyarakat memahami informasi yang telah diberikan serta menampung masukan atau kendala yang mereka hadapi. Evaluasi dilaksanakan pada hari yang sama dengan kegiatan sosialisasi guna memperoleh respon secara langsung dan akurat.

Secara keseluruhan, kegiatan ini disambut dengan antusias oleh masyarakat. Diharapkan, pelatihan ini mampu mendorong terciptanya peluang usaha baru berbasis limbah tebu yang berkelanjutan serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa hutan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

KPH Mojokerto memiliki potensi besar dalam sektor pertanian tebu yang tersebar di berbagai wilayah kerjanya. Langkah awal untuk meningkatkan melestarikan hutan dalam pangan adalah melalui inisiasi produk inovasi, sebagai hasilnya terdapat produk dengan bernilai tinggi sehingga bisa dipasarkan dengan patokan harga yang lebih mahal [8]. Perhutani membentuk kerjasama dengan para petani dalam meningkatkan perekonomian dan melestarikan hutan [9]. Lembaga Masyarakat Desa Huta Hutan (LMDH) sebagai kelompok yang dibentuk atas dasar perhutani yang peran penting dalam melestarikan sumber daya hutan [10].

LMDH Jati Mulya yang berada di Desa Jatipandak Kecamatan Sambeng Kabupaten Lamongan sebagai penghubung antara perhutani dengan masyarakat desa dalam mengelola hasil hutan, potensi dominan hasil hutan di daerah LMDH jati Mulya yakni tebu. Salah satu produk samping dari pengolahan tebu adalah ampas tebu, yang sampai sekarang belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat sekitar. Ampas tebu umumnya hanya dibuang atau dijadikan pakan ternak, padahal limbah ini mengandung serat yang tinggi dan dapat diolah menjadi produk pangan bernilai tambah [11].

Melalui program magang Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM), mahasiswa berkesempatan untuk terlibat langsung dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat dengan membawa inovasi yang aplikatif dan bermanfaat. Salah satu bentuk kontribusi yang dilakukan adalah memperkenalkan inovasi pemanfaatan ampas tebu menjadi produk olahan kerupuk kepada masyarakat desa hutan. Inovasi ini diharapkan dapat menjadi solusi kreatif untuk meningkatkan nilai tambah dari limbah pertanian, yang selama ini kurang dimanfaatkan secara optimal. Ampas tebu biasanya hanya digunakan sebagai pakan ternak atau bahkan dibuang, padahal masih memiliki potensi untuk diolah menjadi produk makanan ringan yang bernilai ekonomi tinggi.

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mendorong masyarakat agar lebih kreatif dan inovatif dalam memanfaatkan sumber daya yang ada di lingkungan sekitarnya. Dengan pelatihan pembuatan kerupuk dari ampas tebu, diharapkan masyarakat memiliki keterampilan baru yang dapat membuka peluang usaha dan menambah pendapatan rumah tangga. Selain itu, kegiatan ini juga menjadi media transfer ilmu dari mahasiswa kepada masyarakat secara langsung, yang sejalan dengan semangat program MBKM dalam menghubungkan dunia pendidikan dengan kebutuhan nyata di lapangan.

Proses pelaksanaan kegiatan melibatkan beberapa tahapan, mulai dari perencanaan, pelatihan teknis, hingga evaluasi hasil kegiatan. Masyarakat tidak hanya diberikan pengetahuan

teoritis, tetapi juga diajak untuk terlibat langsung dalam proses pembuatan kerupuk ampas tebu, mulai dari persiapan bahan, pengolahan, hingga pengemasan produk. Melalui pendekatan partisipatif ini, diharapkan terjadi peningkatan pemahaman dan keterampilan yang berkelanjutan.

Inisiatif ini merupakan langkah nyata dalam menciptakan ekonomi sirkular berbasis desa, sekaligus mendukung pengurangan limbah dan keberlanjutan lingkungan di wilayah pedesaan. Salah satu kegiatan utama dalam program ini adalah pelatihan pembuatan kerupuk ampas tebu. Berikut merupakan proses dari pembuatan kerupuk ampas tebu:

1. Pengolahan bahan baku : Langkah awal adalah membersihkan ampas tebu dari sisa-sisa kotoran yang sebelumnya telah diperoleh dari UMKM minuman dari sari tebu. Kemudian ampas tersebut dicuci dan dikeringkan dibawah panas matahari, jika ampas tebu sudah kering maka selanjutnya dapat dihaluskan dengan blender hingga menjadi serbuk halus.



Gambar 1. Pemisahan Ampas Tebu dengan Kulitnya

Pemisahan ampas tebu dengan kulitnya merupakan tahap awal penting dalam proses pengolahan. Proses ini dilakukan untuk memisahkan bagian serat halus dari kulit tebu yang keras, guna memperoleh bahan baku yang lebih bersih dan siap diolah menjadi produk bernilai tambah seperti kerupuk ampas tebu.



Gambar 2. Pencucian Ampas Tebu

Pencucian ampas tebu merupakan langkah penting untuk membersihkan kotoran, sisa gula, dan debu yang menempel setelah proses pemisahan kulit. Proses ini bertujuan agar ampas tebu

menjadi lebih higienis dan layak digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan produk olahan seperti kerupuk.



Gambar 3. Penjemuran Ampas Tebu

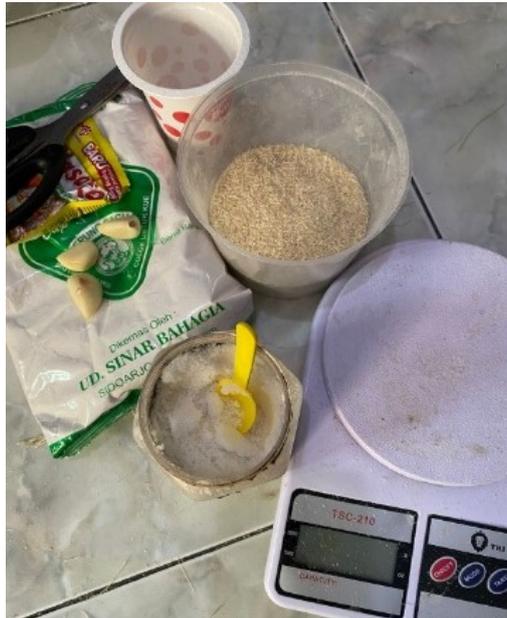
Penjemuran ampas tebu dilakukan setelah proses pencucian untuk mengurangi kadar air yang terkandung di dalamnya. Proses ini penting agar ampas tebu tidak cepat basi dan lebih mudah diolah. Penjemuran biasanya dilakukan di bawah sinar matahari hingga ampas menjadi kering dan siap digunakan.



Gambar 4. Proses Penghalusan Ampas Tebu Kering

2. Penyiapan bahan pendukung untuk pembuatan kerupuk sebagai berikut:
 - a. Ampas tebu kering yang sudah dihaluskan dan diayak (50 gram)
 - b. Tepung sagu (150 gram)
 - c. Bawang putih yang telah dihaluskan (2 siung)
 - d. Garam (1 sdt)
 - e. Penyedap rasa (1 sdt)
 - f. Air (150 ml)

- g. Minyak goreng



Gambar 5. Bahan Pembuatan Kerupuk

3. Proses pembuatan kerupuk tebu
 - a. Serat tebu dipisahkan dengan kulit tebu dan dicuci hingga bersih
 - b. Jemur ampas tebu dibawah sinar matahari hingga kering
 - c. Haluskan ampas tebu yang sudah kering
 - d. Tuang ke teflon ampas tebu yang sudah halus dan campurkan dengan tepung sagu, bawang putih, garam dan penyedap
 - e. Tambahkan air kemudian aduk hingga tercampur rata dan nyalakan kompor dengan api sedang, masak adonan yang di teflon hingga tidak ada gumpalan dan hingga matang
 - f. Setelah matang, tuang adonan ke dalam loyang ditipiskan dan dijemur
 - g. Apabila sudah setengah kering, dibentuk, dipotong-potong sesuai selera
 - h. Jemur kembali kerupuk sampai benar-benar kering dan kerupuk siap digoreng



Gambar 6. Proses Pencampuran Semua Bahan



Gambar 7. Proses Pengadukan Adonan Kerupuk

Proses pengadukan adonan kerupuk merupakan tahap penting untuk mencampur ampas tebu yang telah dikeringkan dengan bahan lain seperti tepung, bumbu, dan air. Pengadukan harus dilakukan secara merata agar tekstur adonan menjadi homogen dan tidak menggumpal. Konsistensi adonan yang baik akan memengaruhi hasil akhir kerupuk, baik dari segi kerenyahan, rasa, maupun bentuk. Pengadukan yang tepat juga membantu bumbu meresap dengan baik ke seluruh adonan.



Gambar 8. Proses Pencetakan Adonan Kerupuk

Proses pencetakan adonan kerupuk dilakukan setelah adonan tercampur rata dan memiliki tekstur yang sesuai. Pada tahap ini, adonan dibentuk sesuai ukuran dan ketebalan yang diinginkan menggunakan alat cetak atau secara manual, tergantung ketersediaan alat. Pencetakan yang konsisten penting untuk memastikan kerupuk matang merata saat proses pengeringan dan penggorengan. Selain itu, bentuk yang seragam juga memberikan tampilan yang lebih menarik dan profesional, sehingga meningkatkan nilai jual produk kerupuk ampas tebu di pasaran.



Gambar 9. Penjemuran Adonan yang Telah Dicitak



Gambar 10. Pemotongan Kerupuk yang Setengah Kering



Gambar 11. Pengeringan Kerupuk Hingga Kering Sempurna



Gambar 12. Kerupuk Ampas Tebu yang Telah Digoreng



Gambar 13. Sosialisasi Kerupuk Ampas Tebu

Berikut merupakan hasil analisis dan diskusi tentang produk kerupuk tebu berdasarkan indikator kualitas produk dan respons masyarakat, efektivitas pengolahan dan tantangan teknis serta potensi pasar:

1. Kualitas Produk dan Respons Masyarakat

Hasil pengolahan ampas tebu menjadi produk kerupuk menunjukkan kualitas yang cukup baik, terutama berdasarkan hasil pengujian organoleptik. Produk ini memiliki cita rasa gurih yang khas serta tekstur yang renyah, sehingga mampu bersaing dengan kerupuk tradisional lainnya yang umum ditemui di pasaran, meskipun bahan baku utamanya berasal dari limbah pertanian. Keunikan lain dari produk ini terletak pada aromanya, tercium aroma bawang putih, serta terdapat sedikit terlihat serat khas dari ampas tebu yang tidak mengganggu, melainkan justru menambah keunikan rasa tanpa mengurangi kenikmatan saat dikonsumsi. Karakteristik ini menjadi bukti bahwa ampas tebu, yang sebelumnya hanya dianggap sebagai

limbah tanpa nilai, ternyata dapat diolah menjadi produk pangan alternatif yang tidak hanya layak konsumsi tetapi juga memiliki nilai tambah secara ekonomi dan cita rasa.

Pemanfaatan ampas tebu sebagai bahan baku kerupuk merupakan salah satu bentuk inovasi dalam upaya mendukung prinsip zero waste dan ekonomi sirkular di bidang agroindustri [12]. Inovasi ini tidak hanya bertujuan mengurangi limbah organik yang dihasilkan dari proses penggilingan tebu, tetapi juga berkontribusi dalam menciptakan produk makanan baru yang memiliki potensi pasar.

Respon masyarakat terhadap produk kerupuk berbahan dasar ampas tebu pun sangat positif. Berdasarkan observasi dan wawancara yang dilakukan terhadap audiens dalam kegiatan sosialisasi dan uji coba produk, seluruh peserta menyatakan ketertarikan mereka terhadap inovasi ini. Tidak sedikit dari mereka yang mengungkapkan keinginan untuk memproduksi kerupuk tersebut secara berkelanjutan dalam skala rumah tangga maupun usaha kecil. Antusiasme yang tinggi dari masyarakat ini menunjukkan bahwa produk kerupuk ampas tebu tidak hanya diterima dengan baik dari sisi keberlanjutan lingkungan, tetapi juga dari sisi kualitas organoleptik yang menjadi indikator utama dalam menentukan keberhasilan sebuah produk pangan di pasaran.

2. Efektivitas Proses Pengolahan Dan Tantangan Teknis

Efektivitas pengolahan ampas tebu menjadi kerupuk bergantung pada pengetahuan dan keterampilan masyarakat yang dimiliki. Dilihat dari segi pelaksana perlu diadakan pelatihan yang tepat untuk mengetahui potensi kebermanfaatan tebu yang dapat menghasilkan produk yang bernilai jual. Menurut [13] adanya sosialisasi dan pelatihan dapat menciptakan keterampilan pengolahan dengan didukung teknik pengolahan sederhana untuk meningkatkan pendapatan tambahan bagi masyarakat.

Berdasarkan hasil analisis proses pengolahan ampas tebu menjadi kerupuk tebu berjalan secara efektif dan sesuai dengan rencana. Pengolahan ampas tebu hingga menjadi serbuk melalui berbagai proses mulai dari proses pemilahan, pencucian, pengeringan hingga penghalusan. Secara keseluruhan pada proses pembuatan kerupuk tebu dapat dilakukan dengan menggunakan peralatan sederhana yang dimiliki oleh sebagian besar masyarakat desa. Tetapi dalam proses pembuatan kerupuk ampas tebu ini terdapat beberapa tantangan pada saat pengeringan kerupuk hingga kering yang memerlukan waktu berhari-hari tergantung pada cuaca dan kondisi setempat. Tantangan lainnya adalah pada proses pengolahan ampas tebu hingga menjadi serbuk halus yang memerlukan waktu dan ketelitian.

Berdasarkan hasil observasi terkait tanggapan masyarakat terhadap pembuatan kerupuk dari ampas tebu secara umum cukup positif. Masyarakat menilai ide pengolahan limbah hasil pertanian ini sebagai inovasi yang kreatif dan bermanfaat. Pemanfaatan limbah ampas tebu mampu mengurangi limbah serta dapat menjadi peluang usaha yang besar. Antusiasme masyarakat secara keseluruhan mendukung pengembangan produk kerupuk ampas tebu ini sebagai pemberdayaan dan peningkatan ekonomi lokal.

3. Potensi Pasar

Kerupuk ampas tebu memiliki potensi pasar yang sangat menjanjikan terutama ditengah era pentingnya menjaga pola makan yang sehat. Produk yang menarik mampu memberikan minat konsumen yang tinggi dilihat dari segi kebermanfaatan, bahan yang digunakan tanpa pengawet dan proses produksi yang higienis [14]. Kerupuk ampas tebu memiliki citarasa yang khas dan mampu bersaing dipasar lokal serta sangat cocok jika produk ini masuk sebagai produk oleh – oleh.

Hasil survei lapang pada kegiatan sosialisasi di masyarakat menunjukkan bahwa produk kerupuk ampas tebu memiliki potensi pasar yang bagus untuk kedepannya. Melihat respon dari konsumen pada produk inovasi ini begitu antusias dalam mengikuti berjalannya kegiatan sosialisasi dengan anggapan bahwa produk inovasi ini dapat menjadi alternatif makanan sehat yang tinggi akan serat dibandingkan dengan kerupuk kemasan yang telah diawetkan. Kerupuk ampas tebu ini dapat memberikan nilai berbeda yang sebelumnya ampas tebu hanya dibuang

menjadi sampah yang kurang bermanfaat, tetapi setelah diolah menjadi kerupuk ampas tebu dapat memberikan nilai tambah dan nilai jual yang dapat bersaing di pasar lokal.

Dukungan potensi pasar melibatkan loyalitas konsumen terhadap produk kerupuk ampas tebu. Strategi pemasaran sangat penting untuk menjaga loyalitas pelanggan dengan menghadirkan kemasan yang menarik, varian rasa yang beraneka ragam serta promosi yang dilakukan platform digital untuk menjangkau konsumen lebih luas [15]. Serta diharapkan melalui sosialisasi inovasi produk kerupuk ampas tebu dapat dipasarkan di berbagai platform *e-commerce* dan berkolaborasi dengan berbagai UMKM, dan event bazar.

4. SIMPULAN

Sosialisasi inovasi kerupuk ampas tebu yang berlangsung di LMDH Jati Mulya berjalan dengan lancar. Selama kegiatan sosialisasi berlangsung, masyarakat sangat antusias saat mendengarkan materi dan penjelasan dari mahasiswa UPN Veteran Jawa Timur. Hal ini bisa dilihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan saat sesi tanya jawab bahkan setelah kegiatan berakhir. Masyarakat menyadari bahwa ampas tebu yang sebelumnya tidak dapat digunakan dan menjadi limbah, ternyata dapat diubah menjadi sesuatu yang memiliki nilai jual. Inovasi kerupuk dari ampas tebu ini diharapkan dapat menjadi potensi sumber pendapatan baru bagi masyarakat LMDH Jati Mulya.

5. SARAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian masyarakat mengenai pemanfaatan ampas tebu menjadi kerupuk yang dilaksanakan di Desa Jatipandak, saran yang dapat diberikan untuk keberlanjutan dan peningkatan hasil kegiatan ini adalah sebagai berikut: 1) Diperlukan pelatihan lanjutan secara berkala yang tidak hanya mencakup teknik pengolahan kerupuk, tetapi juga manajemen usaha mikro dan strategi pemasaran digital agar masyarakat mampu mengembangkan produk secara mandiri dan berkelanjutan, 2) Adanya kolaborasi yang lebih intensif antara LMDH, pihak Perhutani, perguruan tinggi, dan pelaku UMKM setempat guna menciptakan ekosistem usaha yang solid, 3) Pemerintah daerah dapat memberikan dukungan dalam bentuk fasilitasi perizinan, bantuan alat produksi, serta akses pemasaran melalui pameran atau platform *e-commerce*. Dengan demikian, inovasi kerupuk ampas tebu tidak hanya berhenti pada tahap sosialisasi, namun berkembang menjadi usaha nyata yang mampu meningkatkan pendapatan masyarakat sekaligus mengurangi limbah pertanian secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Perum Perhutani Divisi Regional Jawa Timur, KPH Mojokerto, LMDH Jati Mulya, Bapak Dr. Ir. Taufik Setyadi, M.P. dan seluruh anggota magang mandiri MBKM kelompok 38 yang telah memberi dukungan terhadap keberhasilan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Alifin, A. H. Awasinombu, L. Hatani, And E. A. Mokodompit, "Peran Bumdes Dalam Pemberdayaan Masyarakat Desa Kurolabu Kecamatan Kulisusu Utara Kabupaten Buton Utara," *Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan*, vol. 17, no. 1, pp. 54–62, Jan. 2025.
- [2] A. N. Faizal, Moch. I. N. Sunan, And D. E. Aulia, "Implementasi Tahapan Pengembangan Masyarakat Dalam Program Perhutanan Sosial," *Jurnal Ilmu Kesejahteraan Sosial*, vol. 24, no. 1, pp. 1–16, Jul. 2023.
- [3] N. Subuhadi, A. Z. Taning, And W. Hermansyah, "Analisis Strategi Model Penyelenggaraan Hutan Desa Untuk Kesejahteraan Masyarakat (Studi Pada Kawasan

- Hutan Rtk.11 Wilayah Administrasi Desa Lenek Ramban Biak Kecamatan Lenek Lombok Timur),” *Seminar Nasional Manajemen Inovasi*, vol. 6, no. 2, pp. 573–585, Aug. 2023.
- [4] A. V. Silalahi, “Kebijakan Pengembangan Tebu Menuju Swasembada Gula Konsumsi,” *Jurnal Perencanaan Pembangunan Pertanian*, vol. 1, no. 1, pp. 75–86, Dec. 2024.
- [5] F. S. D. Mentari, Yuanita, And Roby, “Pembuatan Kompos Ampas Tebu Dengan Bioaktivator Mol Rebung Bambu,” *Buletin Poltanesa*, vol. 22, no. 1, Jun. 2021.
- [6] M. I. Gusnadi, “Pengaruh Penambahan Effective Microorganism 4 (EM4) Terhadap Kualitas Kompos Dari Bahan Feses Sapi, Ampas Tebu Dan Kulit Kopi Skripsi,” Universitas Jambi, 2023.
- [7] F. Zulaiha, N. Indriani, A. Miryani, P. Anggraeni, And Fattaqullah, “Inovasi Produk Kerupuk Ampas Tebu Sebagai Potensi Unggulan Desa Kalimeang Karangsembung,” *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat*, vol. 4, no. 1, pp. 493–503, Nov. 2024.
- [8] Y. F. Aldila, G. T. Iftikhor, M. Khawarizmi, And T. Setyadi, “Diversifikasi Pangan Olahan Jagung Manis Untuk Meningkatkan Pendapatan Lmdh Wanasari Di Sekitar Hutan,” *Manfaat : Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Indonesia*, vol. 1, no. 3, pp. 7–14, Aug. 2024.
- [9] D. F. Putra, N. R. Wardani, A. Suprianto, And Triwahyudianto, “Model Strategi Penghidupan Berkelanjutan Masyarakat Dalam Pelestarian Hutan Desa Oro-Oro Ombo Kota Batu,” *Jurnal Swarnabhumi*, vol. 9, no. 1, pp. 19–28, Feb. 2024.
- [10] R. Y. Ardiansyah, I. R. D. Ningsih, N. Yuristya, And T. Setyadi, “Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Lmdh Wana Lestari Melalui Sosialisasi Potensi, Kesehatan, Dan Peluang Bisnis Tebu Hitam,” *Transformasi Masyarakat : Jurnal Inovasi Sosial Dan Pengabdian*, vol. 1, no. 3, pp. 50–56, Jun. 2024.
- [11] M. Rodiallah *Et Al.*, “Profil Nutrisi Dan Fraksi Serat Pakan Silase Komplit Berbahan Ampas Tebu Dengan Penambahan Legume Indigofera Dan Molases,” *Jurnal Triton*, vol. 14, no. 1, pp. 18–28, Jun. 2023.
- [12] F. I. Kusuma, E. K. Mindarta, D. Irawan, P. A. Ramadhan, A. A. Permadani, And M. I. Effendi, “Optimalisasi Proses Pengomposan Di Desa Jatirejoyoso: Penerapan Teknologi Waste Processing Machine Untuk Meningkatkan Efisiensi Produksi Kompos,” *Journal Of Human And Education*, vol. 4, no. 5, pp. 1077–1088, 2024.
- [13] N. M. Putri *Et Al.*, “Optimalisasi Potensi Daerah : Transformasi Sari Tebu Menjadi Gula Merah,” *Prosiding Kuliah Kerja Nyata (KKN)*, vol. 3, no. 1, pp. 58–65, 2025.
- [14] E. Permana, D. Amalia, And J. A. P. Agestin, “Strategi Meningkatkan Minat Beli Konsumen Melalui Periklanan Produk Erigo Di Media Sosial Instagram,” *Manajemen: Jurnal Ekonomi USI*, vol. 6, no. 2, pp. 216–223, Jul. 2024.
- [15] A. Rachmat And N. Sayuti, “Pengembangan Produk Melalui Desain Kemasan Untuk Meningkatkan Minat Beli Pada Bangi Cafe Sunset CPI,” *Jurnal Administrasi Terapan*, vol. 2, no. 2, pp. 249–262, Jul. 2024.