

# Inovasi Pengolahan Buah Nipah (*Nypa fruticans*) sebagai Strategi Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan Masyarakat Pesisir

Raida Agustina<sup>1)</sup> | Dinaroe<sup>2)</sup> | Muhammad Yasar<sup>3)</sup> | Khairul Anwar<sup>4)</sup> | Alhusna Fitri<sup>5)</sup> | Sarni<sup>6)</sup> | Maisarah<sup>7)</sup>

<sup>1,3,4,5,6,7)</sup>Departemen Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Jl. Tgk. Hasan Krueng Kalee 3, Darussalam-Banda Aceh 23111, Indonesia

<sup>2)</sup> Departemen Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Syiah Kuala, Jln. Teuku Nyak Arief, Kopelma Darussalam, Banda Aceh, 23111, Indonesia

[raidaagustina@usk.ac.id](mailto:raidaagustina@usk.ac.id) | [dinaroe@usk.ac.id](mailto:dinaroe@usk.ac.id) | [yasar@usk.ac.id](mailto:yasar@usk.ac.id) | [khairulanwar0709@usk.ac.id](mailto:khairulanwar0709@usk.ac.id) | [alhusna@mhs.usk.ac.id](mailto:alhusna@mhs.usk.ac.id) | [sarni21@mhs.usk.ac.id](mailto:sarni21@mhs.usk.ac.id) | [maisarah21@mhs.usk.ac.id](mailto:maisarah21@mhs.usk.ac.id)

**Abstrak:** Diversifikasi pangan merupakan strategi penting dalam meningkatkan ketahanan pangan dan kesehatan masyarakat. Salah satu sumber pangan lokal yang berpotensi namun belum banyak dimanfaatkan adalah buah nipah (*Nypa fruticans*). Pengabdian ini dilakukan di Desa Naga Uambang, Kecamatan Lhoknga, Kabupaten Aceh Besar, dimana buah nipah tumbuh melimpah. Selama ini masyarakat hanya memanfaatkan buah segar saja untuk dijadikan campuran dalam minuman, masyarakat belum mengetahui pemanfaatan buah nipah dalam bentuk produk yang lain. Program pengabdian masyarakat bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang manfaat dan cara pengolahan buah nipah, mendorong masyarakat untuk memanfaatkan buah nipah sebagai alternatif sumber pangan, serta mengembangkan produk pangan sehat yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Kegiatan ini melibatkan pelatihan teori dan praktik langsung dalam pengolahan buah nipah menjadi produk diversifikasi pangan seperti manisan nipah, jus nipah, kerupuk nipah, puding nipah, serta kolak nipah. Metode yang digunakan adalah *Participatory Rural Appraisal* (PRA), melibatkan kelompok tani dan mitra usaha setempat. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa program pengabdian masyarakat di Desa Naga Uambang berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, Kelompok Tani Uambang Berjaya, serta mitra usaha Warjakir Naga Uambang dalam mengolah buah nipah menjadi beragam produk diversifikasi pangan. Peserta sangat antusias dan mampu melakukan pengolahan secara mandiri, yang mendorong terciptanya ide usaha baru, meningkatkan pendapatan, dan mengurangi pengangguran. Program ini juga berkontribusi pada pemanfaatan sumber daya alam lokal secara berkelanjutan, menciptakan harmoni sosial, ekonomi, dan ekologi. Program ini diharapkan dapat berkontribusi pada peningkatan gizi masyarakat, pengurangan ketergantungan pada beras, serta penciptaan peluang usaha baru.

**Kata Kunci:** buah nipah; diversifikasi; pengolahan pangan; ketahanan pangan; pengabdian

## Pendahuluan

Ketergantungan pada sumber pangan tertentu sering kali mengakibatkan masalah kesehatan dan gizi. Diversifikasi pangan menjadi solusi untuk mengurangi risiko ini, terutama dengan memanfaatkan sumber daya lokal yang melimpah, seperti buah nipah (*Nypa fruticans*). Diversifikasi pangan merupakan strategi penting dalam meningkatkan ketahanan pangan dan kesehatan masyarakat (Leiwakabessy et al., 2023) serta bertujuan meningkatkan pengetahuan masyarakat terhadap ragam pangan yang dapat dikembangkan dengan mudah (Pangestika et al., 2021). Pemberdayaan masyarakat

salah satunya melalui pengabdian dalam meningkatkan ketahanan pangan merupakan proses yang memberikan pengetahuan, keterampilan, sumber daya dan akses kepada masyarakat untuk secara mandiri mengelola, memproduksi dan mengakses pangan secara berkelanjutan (Nelsi et al., 2024). Dengan memperluas ragam bahan pangan yang dikonsumsi, masyarakat dapat memperoleh nutrisi yang lebih beragam dan seimbang, sehingga mampu mengurangi ketergantungan pada satu jenis bahan pangan, seperti beras.

Desa Naga Uambang, Kecamatan Lhoknga Kabupaten Aceh Besar, Provinsi Aceh merupakan salah satu desa dengan tanaman nipah yang melimpah. Buah nipah adalah bahan pangan lokal yang memiliki potensi besar namun belum banyak dimanfaatkan. Tanaman nipah tumbuh liar di daerah pesisir, khususnya di wilayah payau dan pasang surut (Ardianto et al., 2024). Nipah dikenal sebagai tanaman yang memiliki berbagai manfaat, baik sebagai pelindung ekosistem pantai maupun sebagai sumber ekonomi bagi masyarakat setempat. Buah nipah mengandung nutrisi yang tinggi, termasuk karbohidrat, protein, vitamin C, dan vitamin B. Selain itu, buah ini kaya akan antioksidan yang berkhasiat dalam mencegah penyakit degeneratif, seperti kanker (Pratiwi et al., 2023).

Namun, masyarakat masih kurang memahami potensi dan cara pengolahan buah nipah yang benar, sehingga banyak yang tidak memanfaatkannya secara optimal. Penyebab pemanfaatan dan pengembangan buah nipah belum dilakukan secara optimal yaitu karena kurangnya pengetahuan masyarakat terkait manfaat dan cara pengolahan buah nipah. Hal ini terlihat dari mitra usaha di Desa Naga Uambang yang hanya mengonsumsi buah nipah dalam keadaan segar. Pengolahan buah Nipah dapat menjadi alternatif yang baik untuk meningkatkan diversifikasi pangan sehat. Dengan cara ini, masyarakat dapat memperoleh pangan yang lebih beragam dan bergizi, serta mengurangi ketergantungan pada beras. Selain itu, pengolahan buah nipah juga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat setempat melalui penjualan produk olahan buah nipah yang sehat dan menarik (Ramlah et al., 2023).

Tim pengabdian masyarakat yang terdiri dari dosen dan mahasiswa berinisiatif untuk melakukan kegiatan ini sebagai respons terhadap kurangnya pengetahuan masyarakat tentang pengolahan buah nipah. Melalui kegiatan ini, diharapkan masyarakat dapat belajar cara mengolah buah nipah menjadi produk pangan sehat yang bermanfaat. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini yakni untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang manfaat dan cara pengolahan buah nipah, mendorong masyarakat untuk memanfaatkan buah nipah sebagai alternatif sumber pangan, serta mengembangkan produk pangan sehat yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Program ini juga diharapkan dapat memberi berbagai manfaat baik bagi masyarakat, kelompok tani maupun mitra usaha Warjakir di Desa Naga Uambang. Bagi masyarakat, pengolahan buah nipah akan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam memanfaatkan sumber daya lokal yang melimpah, seperti buah nipah, menjadi produk pangan yang lebih bernilai. Diversifikasi pangan ini tidak hanya berkontribusi pada peningkatan gizi masyarakat, tetapi juga membuka peluang ekonomi baru melalui produk olahan yang dapat dipasarkan. Untuk Kelompok Tani Uambang Berjaya, pengabdian ini akan memberikan pelatihan dan pendampingan terkait inovasi pengolahan buah nipah. Kelompok tani akan memiliki keterampilan tambahan untuk mengolah hasil alam secara mandiri, memperluas peluang usaha, dan meningkatkan pendapatan. Selain itu, pengolahan buah nipah akan menambah variasi produk yang dapat dihasilkan kelompok tani, sehingga mereka tidak hanya bergantung pada hasil pertanian konvensional, tetapi juga dapat mengembangkan usaha baru di bidang pangan olahan. Bagi mitra pengabdian masyarakat Usaha Warzakir Naga Uambang, kegiatan ini akan memberikan kesempatan untuk memperkuat kapasitas bisnisnya dalam memproduksi dan mendistribusikan produk olahan berbasis nipah.

### **Realisasi Kegiatan**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan dengan menggunakan metode PRA (*Participatory Rural Appraisal*), yang mengharuskan partisipasi aktif semua peserta pengabdian dan interaksi

langsung dengan masyarakat, serta dengan referensi literatur, untuk memastikan manfaat maksimal dari hasil pengabdian (Agustina et al., 2024). Tahapan pelaksanaan program ini terdiri atas tahap persiapan, tahap pelaksanaan, tahap pembinaan dan tahap evaluasi. Mitra program pengabdian ini terdiri dari Kelompok Tani Umbang Berjaya, mitra usaha Warjakir Naga Umbang dan beberapa masyarakat Desa Naga Umbang.

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di lokasi mitra usaha Warjakir Naga Umbang, Desa Naga Umbang. Kegiatan pengabdian ini terdiri dari kegiatan pengenalan/introduksi, proses pembuatan manisan nipah, jus nipah, kerupuk nipah, puding nipah, serta kolak nipah dan praktek langsung pembuatan produk berbahan baku buah nipah.

### Alat dan Bahan Kegiatan

Alat yang digunakan untuk pengolahan buah nipah menjadi jus buah nipah, manisan nipah, pudding nipah, kerupuk nipah dan kolak nipah adalah timbangan, blender, pisau, talenan, gelas takar, sendok pengaduk, gelas saji, saringan, panci, kompor, wadah mangkok, cup pudding, wajan, spatula dan gunting.

Bahan yang digunakan terdiri dari buah nipah segar yang sudah dikupas dan dibersihkan, air, tepung buah nipah, sirup, susu kental manis, es batu, gula, bubuk agar-agar plain, perisa makanan (coklat dan pandan), garam, minyak sayur, tepung terigu protein sedang, bumbu tabur balado, ketela pohon, ubi jalar ungu dan ubi jalar kuning, jagung manis, pisang kapok, santan, gula merah dan daun pandan. Untuk kemasan produk menggunakan gelas cup 14 oz, thinwall bulat 400 ml, cup pudding 65 ml dan standing pouch 12 x 20 cm.

### Prosedur Pengolahan Jus Nipah

Persiapan dilakukan dengan menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan, kemudian mengolah produk berbahan baku buah nipah. Prosedur pembuatan jus buah nipah sebagai berikut:

1. Masukkan buah nipah yang sudah dibersihkan dan air mineral secukupnya ke dalam blender.
2. Blender semua bahan hingga halus dan tercampur rata.
3. Tambahkan susu kental manis, lalu diaduk bersama buah nipah yang telah halus.
4. Tuangkan jus ke dalam gelas saji, tambahkan es batu dan sirup.
5. Aduk rata dan jus nipah siap disajikan.



Gambar 1. Jus nipah



### Prosedur Pengolahan Manisan Basah Nipah

Persiapan dilakukan dengan menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan, kemudian mengolah produk berbahan baku buah nipah. Prosedur pembuatan manisan basah nipah sebagai berikut:

1. Bersihkan 100 gram buah nipah dengan air mengalir.
2. Masukkan buah nipah yang sudah dibersihkan ke dalam panci. Rebus dengan api sedang, lakukan hingga 3 kali perebusan (ganti air setiap kali perebusan).
3. Setelah proses perebusan, tambahkan 250 ml air, 20 gram gula, dan 25 ml sirup ke dalam panci yang berisi buah nipah.
4. Aduk campuran tersebut secara perlahan dan masak hingga air rebusan menyusut.
5. Setelah air rebusan menyusut dan rasa sudah sesuai, matikan api.
6. Manisan buah nipah siap untuk dinikmati.



Gambar 2. Manisan buah nipah

### Prosedur Pengolahan Puding Nipah

Persiapan dilakukan dengan menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan, kemudian mengolah produk berbahan baku buah nipah. Prosedur pembuatan puding nipah sebagai berikut:

1. Masukkan bubuk agar-agar ke dalam panci yang sudah berisi air. Aduk hingga larut merata.
2. Tambahkan gula pasir, perisa makanan (coklat atau pandan sesuai selera), dan garam secukupnya. Aduk rata hingga semua bahan tercampur.
3. Panaskan campuran tersebut di atas api sedang sambil terus diaduk secara perlahan hingga adonan mulai mengental dan mendidih.
4. Setelah adonan mendidih, tambahkan tepung nipah. Aduk kembali hingga rata dan biarkan campuran tersebut mendidih kembali.
5. Matikan api, lalu tambahkan susu kental manis (jika digunakan). Aduk hingga susu tercampur rata dengan adonan.
6. Tuangkan adonan puding ke dalam cetakan yang sudah dibasahi dengan air agar puding mudah dikeluarkan setelah mengeras.
7. Biarkan puding dingin pada suhu ruang hingga mengeras dan set.
8. Setelah puding mengeras, sajikan dalam keadaan dingin untuk dinikmati.



Gambar 3. Pudding dari buah nipah

### Prosedur Pengolahan Kerupuk Nipah

Persiapan dilakukan dengan menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan, kemudian mengolah produk berbahan baku buah nipah. Prosedur pembuatan kerupuk nipah sebagai berikut:

1. Kupas dan cincang halus buah nipah. Gunakan chopper untuk menghaluskan buah nipah hingga teksturnya menjadi pasta.
2. Saring buah nipah yang sudah di haluskan dengan saringan kain sehingga mengeluarkan saripati nipah.
3. Dalam wadah besar, campurkan saripati buah nipah dengan tepung tapioka, gula pasir, garam, dan bubuk bawang putih jika digunakan. Aduk rata hingga semua bahan tercampur dengan baik. Tambahkan air sedikit-sedikit hingga adonan mencapai kekentalan yang diinginkan, biasanya adonan harus cukup kental tetapi masih bisa diaduk.
4. Tuang campuran adonan ke dalam panci dan masak dengan api kecil sambil terus diaduk hingga adonan mengental dan matang. Pastikan adonan tidak terlalu kering atau terlalu basah.
5. Setelah matang, tuangkan adonan ke dalam cetakan yang telah dialasi plastik atau kertas baking. Ratakan adonan hingga merata dan pipihkan. Biarkan adonan dingin dan mengering selama beberapa jam atau hingga keras. Jika perlu, gunakan oven atau dehydrator untuk mempercepat proses pengeringan.
6. Setelah adonan mengering dan keras, potong-potong adonan menjadi bentuk kerupuk sesuai selera. Panaskan minyak dalam wajan atau panci, dan goreng potongan kerupuk dalam minyak panas hingga mengembang dan berwarna keemasan. Angkat dan tiriskan kerupuk di tempat penirisan.
7. Biarkan kerupuk dingin sebelum disimpan dalam wadah kedap udara. Sajikan kerupuk nipah sebagai camilan atau pelengkap makanan.



Gambar 4. Kerupuk nipah

### Prosedur Pengolahan kolak Nipah

Persiapan dilakukan dengan menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan, kemudian mengolah produk berbahan baku buah nipah. Prosedur pembuatan kolak nipah sebagai berikut:

1. Rebus 1 liter air dalam panci hingga mendidih. Sementara itu, siapkan semua bahan seperti ubi kayu, ubi kitela, ubi jalar, dan jagung yang telah dipotong-potong. Kupas dan potong pisang kepek menjadi bagian-bagian kecil.
2. Masukkan ubi kayu, ubi kitela, ubi jalar, dan jagung ke dalam panci mendidih. Masak hingga semua ubi dan jagung mulai empuk, sekitar 15-20 menit.
3. Setelah ubi dan jagung hampir matang, tambahkan pisang kepek ke dalam panci. Masak hingga pisang menjadi lembut, sekitar 5-7 menit.
4. Dalam panci terpisah, panaskan santan dengan api kecil. Tambahkan gula merah, gula pasir, garam, dan daun pandan. Aduk hingga gula larut dan santan mendidih, tapi jangan sampai pecah.
5. Tuangkan kuah santan yang telah dimasak ke dalam panci yang berisi nipah ubi kayu, ubi kitela, ubi jalar, jagung dan pisang. Aduk rata dan biarkan mendidih selama beberapa menit agar semua bahan tercampur dan menyerap rasa kuah.
6. Diaduk hingga matang dan tercampur rata, kolak siap dihidangkan.



Gambar 5. Kolak nipah

### Hasil

Kegiatan inti pengabdian yang telah dilakukan tim pengabdian antara lain: mengunjungi mitra dan bertemu langsung dengan Kelompok Tani Umbang Berjaya, mitra usaha Warjakir Naga Umbang dan masyarakat Desa Naga Umbang, Kecamatan Lhoknga, Kabupaten Aceh Besar.

### Persiapan Produk

Kegiatan ini diawali dengan kegiatan persiapan bahan baku dan bahan pengemas. Tim pengabdian yang dibantu oleh mahasiswa departemen Teknik Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala melakukan pemilihan, pengadaan bahan, dan persiapan pembuatan produk diversifikasi buah nipah yang terdiri dari jus buah nipah, manisan nipah, pudding nipah, kerupuk nipah dan kolak nipah serta segala hal yang diperlukan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini. Setelah proses pembuatan produk selesai pengemasan dilakukan dengan menggunakan kemasan gelas cup 14 oz, thinwall bulat 400 ml, cup pudding 65 ml dan standing pouch 12 x 20 cm. kemasan juga dilengkapi dengan label kemasan. Selain persiapan terhadap produk olahan dari buah nipah tim pengabdian juga melakukan berbagai persiapan lainnya, yaitu berupa spanduk, buku kumpulan resep, snack dan lembar presensi kehadiran peserta program pengabdian.

### Pelaksanaan Pengabdian

Sebelum melaksanakan pengabdian, tim terlebih dahulu melakukan survei pendahuluan dan wawancara dengan kelompok tani Umbang Berjaya dan mitra usaha Warjakir Naga Umbang mengenai pemanfaatan buah nipah yang sudah dan belum dilakukan oleh masyarakat setempat. Hasil wawancara menunjukkan bahwa masyarakat setempat belum memanfaatkan buah nipah yang

melimpah di sekitar lingkungan mereka secara optimal. Saat ini, buah nipah hanya digunakan untuk pengolahan sederhana seperti campuran minuman sirup yang ditambah dengan irisan nipah muda, sehingga belum memberikan produktivitas yang tinggi dan tidak berkontribusi pada peningkatan penghasilan serta perbaikan gizi keluarga. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini penting untuk memberikan pencerahan dan penyuluhan kepada masyarakat tentang cara memanfaatkan buah nipah yang ada di sekitar lingkungan mereka agar dapat meningkatkan nilai dan produktivitasnya.

Pelaksana pengabdian memberikan penjelasan secara teori dan praktik langsung mengenai proses pengolahan buah nipah menjadi manisan nipah, jus nipah, kerupuk nipah dan kolak. Selain itu, tim pengabdian juga membawa produk yang telah diproduksi sebelumnya, serta kemasan dan label yang telah dirancang dan dicetak ke lokasi pengabdian. Kegiatan dimulai dengan acara ramah tamah bersama mitra dan kelompok tani Umbang Berjaya, diikuti dengan penyampaian kata sambutan oleh tim pengabdian yang disampaikan oleh Ibu Raida Agustina, S.TP, M.Sc (Gambar 6). lalu dilanjutkan dengan penjelasan mengenai berbagai produk diversifikasi pangan yang berasal dari buah nipah.



Gambar 6. Tim Pengabdian dan Produk Berbahan Baku Buah Nipah

Proses pembuatan semua produk diversifikasi pangan yang berasal dari buah nipah disampaikan oleh Ibu Raida Agustina, S.TP, M.Sc. sedangkan saat praktek langsung atau demo pembuatan produk oleh seluruh anggota tim pengabdian dan dibantu oleh beberapa mahasiswa yaitu Maisarah, Sarni, Alhusna Fitri, dan dilanjutkan sesi tanya jawab yang dipandu langsung oleh Raida Agustina, S.TP, M.Sc. pada kegiatan ini dijelaskan tentang cara pemilihan bahan baku, tahap persiapan dan proses pembuatan, serta pengemasan. pada kegiatan ini tim pengabdian juga membagikan resep olahan nipah. Respon yang didapat dari mitra cukup baik, mereka berharap permasalahan yang dihadapi selama ini dapat segera teratasi.

Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa peserta yang terdiri dari kelompok tani Umbang Berjaya dan mitra usaha Warjakir Naga Umbang, telah memahami, mengetahui, dan mampu memproduksi manisan nipah, jus nipah, kerupuk nipah dan kolak. Selain itu, mereka juga telah memahami dengan baik proses pembuatan, pengemasan, dan pelabelan beberapa produk tersebut, serta manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan pengabdian ini. Pembuatan produk diversifikasi pangan merupakan salah satu upaya dalam memanfaatkan buah nipah untuk menjadi produk pangan sehat yang dapat dipasarkan dan memberikan sumber pendapatan, baik bagi keluarga peserta pengabdian ini maupun bagi masyarakat Gampong Naga Umbang secara umum.

### Target yang Dicapai

Target yang dicapai adalah masyarakat desa Naga Umbang, Kelompok Tani Umbang Berjaya, dan mitra usaha Warjakir Naga Umbang sudah mengenal diversifikasi produk olahan berbahan baku buah nipah menjadi beragam produk diversifikasi pangan seperti jus buah nipah, manisan nipah, pudding nipah, kerupuk nipah dan kolak nipah sebagai pangan sehat. Tujuan diversifikasi ini adalah

untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang manfaat dan cara pengolahan buah nipah, mendorong masyarakat untuk memanfaatkan buah nipah sebagai alternatif sumber pangan, serta mengembangkan produk pangan sehat yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Luaran yang dicapai dalam kegiatan ini, antara lain masyarakat desa Naga Uambang, Kelompok Tani Uambang Berjaya, dan mitra usaha Warjakir Naga Uambang sudah mampu membuat produk olahan berbahan baku buah nipah menjadi beragam produk diversifikasi pangan seperti jus buah nipah, manisan nipah, pudding nipah, kerupuk nipah dan kolak nipah sebagai salah satu cara untuk meningkatkan pendapatan tambahan.

### **Kesimpulan**

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian yang sudah dilakukan adalah

1. Peserta program pengabdian yaitu masyarakat desa Naga Uambang, Kelompok Tani Uambang Berjaya, dan mitra usaha Warjakir Naga Uambang sudah mengetahui pemanfaatan buah nipah dapat diolah menjadi beragam produk diversifikasi pangan seperti jus buah nipah, manisan nipah, pudding nipah, kerupuk nipah dan kolak nipah sebagai pangan sehat.
2. Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini mampu meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang diversifikasi pangan berbahan baku buah nipah.
3. Peserta program pengabdian sangat antusias dengan produk olahan yang dijelaskan dan sudah mampu melakukan secara mandiri pengolahan buah nipah menjadi beragam produk diversifikasi pangan seperti jus buah nipah, manisan nipah, pudding nipah, kerupuk nipah dan kolak nipah.
4. Melalui program pengabdian ini tercipta ide usaha kegiatan keluarga dan masyarakat dalam upaya meningkatkan pendapatan, merangsang masyarakat untuk menciptakan lapangan kerja baru, dalam upaya mengurangi jumlah pengangguran.
5. Program pengabdian ini juga merupakan salah satu upaya untuk mewujudkan pemanfaatan sumberdaya alam lokal secara berkelanjutan sehingga mampu menciptakan kondisi yang harmonis dalam aspek sosial, ekonomi, dan ekologi.

### **Ucapan Terima Kasih**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada rekan-rekan dosen, para mahasiswa, masyarakat desa Naga Uambang, Kelompok Tani Uambang Berjaya, dan mitra usaha Warjakir Naga Uambang yang ikut serta dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini, yang telah memberi dukungan waktu, tenaga dan sumbangan ide pemikiran sehingga kegiatan ini terlaksana dengan baik. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Syiah Kuala Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi sesuai dengan Surat Perjanjian Penugasan Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat Berbasis Produk Teknologi Tepat Guna Nomor : 572/UN11.2.1/PM.01.01/PTNBH/2024 yang telah mendukung pelaksanaan program pengabdian ini.

### **Daftar Pustaka**

- Agustina, R., M. Yasar, T. Ferijal., S. Hartuti., & I. Zikri. (2024). Pengolahan Manisan Belimbing Wuluh Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Sehat. *Jurnal Pengabdian Pembangunan Pertanian Dan Lingkungan*, 1(2), 99–105.
- Ardianto, Wardiman, B., Fitriyani, E., Herlyani, Ashar, J. R., & Panga, N. J. (2024). *Pertanian Berkelanjutan* (S. Sihotang & P. Hamzah (eds.); 1st ed.). CV. Tohar Media. [https://books.google.co.id/books?id=yMEIEQAAQBAJ&pg=PA56&dq=Tanaman+nipah+tu+mbuh+liar+di+daerah+pesisir,+khususnya+di+wilayah+payau+dan+pasang+surut.+&lr=&hl=id&source=gbs\\_selected\\_pages&cad=1#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.id/books?id=yMEIEQAAQBAJ&pg=PA56&dq=Tanaman+nipah+tu+mbuh+liar+di+daerah+pesisir,+khususnya+di+wilayah+payau+dan+pasang+surut.+&lr=&hl=id&source=gbs_selected_pages&cad=1#v=onepage&q&f=false)
- Leiwakabessy, I. M., Manurung, M., Penda, J., Yanti, D. I. W., & Masengi, M. (2023). Diversifikasi



Pangan Melalui Dinas Ketahanan Pangan. *Solideo: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 74–80. <https://disketapang.bantenprov.go.id/Berita/topic/177>

- Nelsi, M., Akbar, I. R., & Kristianti, L. S. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Meningkatkan Ketahanan Pangan Guna Mencapai Desa Mandiri Sejahtera Di Desa Rancasumur, Kecamatan Kopo, Kabupaten Serang-Banten. *Abdi Jurnal Publikasi*, 2(6), 255–263.
- Pangestika, L. M. W., Swasti, Y. R., Pranata, F. S., & Purwijantiningsih, L. E. (2021). Edukasi Diversifikasi Pangan Skala Rumah Tangga pada Masa Pandemi Bagi Masyarakat Di Lingkungan Kevikepan Daerah Istimewa Yogyakarta. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat)*, 10(2), 147. <https://doi.org/10.20961/semar.v10i2.50378>
- Pratiwi, S. R., Rahmawati, M., Lestary, T. T., Kartini, Hatta, D., Utomo, M. N., & Waluyo, M. B. (2023). Pelatihan dan Potensi Usaha Buah Nipah di Daerah Pesisir. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Lampung*, 1(1), 21–29.
- Ramlah, R., I. Indrastuti., H. Haerani., Iqraini, N., & Mahful, R. (2023). Pemanfaatan Diversifikasi Pangan Sehat Jewawut Sebagai Peluang Usaha Masyarakat Desa Lego Polewali-Mandar. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 126–133.