

Pemanfaatan Hasil Pekarangan Untuk Peningkatkan Nilai Ekonomis dan Gizi di Bumdes Nekafmese Oeltua

¹⁾Regina Ilse Marcelina BanoEt*, ²⁾Welfrid Fini Ruku, ³⁾Yudith Febrianty Lerrick, ⁴⁾Margarethy Rohanie Mbado, ⁵⁾Amanda Priscilla Nainiti

¹⁾*Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Kristen Artha Wacana, Kupang, NTT, Indonesia

²⁾Program Studi Teologi Agama Kristen, Universitas Kristen Artha Wacana, Kupang, NTT, Indonesia

^{3,4)}Program Studi Manajemen, Universitas Kristen Artha Wacana, Kupang, NTT, Indonesia

⁵⁾Program Studi Ilmu Hukum, Universitas Nusa Cendana, Kupang, NTT, Indonesia

Email Corresponding: reginabanoet3@gmail.com*

INFORMASI ARTIKEL

ABSTRAK

Kata Kunci:

Pekarangan
BUMDes
Manisan
Jam
Pemberdayaan masyarakat

Pemanfaatan hasil pekarangan memiliki potensi besar dalam meningkatkan nilai ekonomi dan gizi masyarakat, namun belum dimanfaatkan secara optimal oleh kelompok BUMDes Nekafmese Oeltua akibat keterbatasan keterampilan pengolahan dan manajemen usaha. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam mengolah hasil pekarangan, khususnya buah ceremai dan belimbing wuluh, menjadi produk bernilai tambah serta memperkuat kapasitas manajemen usaha sederhana. Metode yang digunakan meliputi pelatihan, demonstrasi, dan pendampingan yang mencakup pengolahan produk (manisan dan selai), teknik pengemasan, serta pembukuan sederhana. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan keterampilan mitra dalam mengolah produk pangan yang higienis dan bernilai gizi tinggi, peningkatan pemahaman manajemen keuangan, serta terciptanya produk olahan yang berpotensi dipasarkan. Kegiatan ini juga mendorong peningkatan pendapatan rumah tangga dan kesadaran akan pentingnya pemanfaatan pekarangan secara berkelanjutan. Dengan demikian, pengabdian ini memiliki makna penting sebagai upaya pemberdayaan ekonomi dan peningkatan kualitas gizi masyarakat berbasis potensi lokal.

ABSTRACT

Keywords:

Home garden
BUMDes
Candy
Jam
Community empowerment

The utilization of home garden products has significant potential to improve community economic value and nutritional intake; however, it has not been optimally utilized by the BUMDes Nekafmese Oeltua group due to limited processing skills and business management capacity. This community service activity aims to enhance partners' knowledge and skills in processing garden products, particularly ceremai (*Phyllanthus acidus*) and bilimbi (*Averrhoa bilimbi*), into value-added products, as well as strengthening simple business management capabilities. The methods employed include training, demonstrations, and mentoring covering product processing (candies and jam), packaging techniques, and basic bookkeeping. The results indicate an improvement in partners' skills in producing hygienic and nutritious food products, better understanding of financial management, and the creation of marketable processed products. This activity also contributes to increasing household income and raising awareness of sustainable garden utilization. Therefore, this community service program plays an important role in empowering local communities economically while improving nutritional quality based on local resources.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



I. PENDAHULUAN

Pemanfaatan pekarangan rumah merupakan salah satu strategi penting dalam mendukung ketahanan pangan, peningkatan gizi keluarga, dan penguatan ekonomi rumah tangga. Pekarangan yang ditanami berbagai jenis tanaman pangan, khususnya buah-buahan, memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk olahan bernilai tambah apabila didukung oleh pengetahuan dan keterampilan yang memadai. Namun, dalam

praktiknya, pemanfaatan pekarangan di masyarakat pedesaan masih belum optimal, terutama dalam hal pengolahan hasil dan pengelolaan usaha secara berkelanjutan.

Kondisi tersebut juga terjadi pada kelompok BUMDes Nekafmese di Desa Oeltua, Kecamatan Taebenu, Kabupaten Kupang. Kelompok mitra memiliki potensi sumber daya lokal berupa buah ceremai (*Phyllanthus acidus*) dan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) yang tersedia melimpah pada musim panen. Akan tetapi, hasil pekarangan tersebut belum dimanfaatkan secara maksimal dan cenderung dikonsumsi langsung atau bahkan terbuang. Di sisi lain, produk olahan seperti manisan dan selai berbasis buah memiliki peluang pasar yang cukup baik, terutama karena kandungan gizinya, seperti vitamin C, yang penting bagi kesehatan.

Permasalahan yang dihadapi mitra tidak hanya terbatas pada aspek produksi, tetapi juga mencakup keterbatasan keterampilan dalam pengolahan produk, kurangnya pemahaman tentang teknik pengemasan yang higienis dan informatif, serta belum adanya kemampuan dalam pencatatan keuangan usaha secara sederhana. Hal ini berdampak pada belum berkembangnya usaha berbasis pekarangan serta rendahnya nilai ekonomi yang dihasilkan dari potensi lokal yang tersedia. Selain itu, keterbatasan dalam pengelolaan usaha juga menjadi kendala bagi mitra dalam mengembangkan usaha secara berkelanjutan dan mengakses peluang pendanaan. Buah ceremai memiliki potensi yang besar untuk diolah menjadi produk pangan bernilai tambah. Proses pemanasan berpengaruh terhadap kandungan vitamin C dan sifat organoleptik manisan ceremai (BanoEt et al., 2026).

Dalam konteks yang lebih luas, pemanfaatan pekarangan (*homegarden*) telah lama diakui berkontribusi terhadap ketahanan pangan, status gizi, dan keberlanjutan ekologi, khususnya di wilayah pedesaan pada negara berkembang. Pekarangan berperan penting dalam membangun sistem pangan lokal yang berkelanjutan serta meningkatkan kualitas gizi masyarakat (Maredia et al., 2023). Selain itu, Ritter et al., (2024) menunjukkan bahwa intervensi berbasis pekarangan mampu meningkatkan produksi, konsumsi, dan pendapatan rumah tangga secara signifikan. Namun demikian, Abdoellah et al., (2020) menekankan bahwa tekanan pasar dan komersialisasi sistem pertanian telah mendorong terjadinya pergeseran fungsi pekarangan dari sumber pangan keluarga menjadi ruang produksi komoditas ekonomi. Pergeseran ini berimplikasi pada kecenderungan praktik produksi yang lebih homogen (*monokultur*) dan berpotensi mengurangi keberagaman pangan serta kedaulatan pangan rumah tangga. Oleh karena itu, diperlukan upaya pemberdayaan masyarakat yang tidak hanya berorientasi pada peningkatan ekonomi, tetapi juga menjaga fungsi pekarangan sebagai sumber pangan bergizi dan berkelanjutan.

Sejalan dengan itu, Widyastuti et al., (2024) menegaskan bahwa pelatihan pengolahan pangan berbasis potensi lokal dapat mendorong terbentuknya usaha mikro yang berkelanjutan di tingkat masyarakat. Hal ini menunjukkan bahwa intervensi berupa pelatihan dan pendampingan tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga memperkuat aspek ekonomi dan kelembagaan masyarakat.

Meskipun demikian, sebagian besar penelitian masih berfokus pada aspek teknis pengolahan produk dan belum banyak diimplementasikan dalam bentuk kegiatan pemberdayaan masyarakat yang terintegrasi. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini menawarkan kebaruan berupa pendekatan terpadu yang menggabungkan transfer teknologi pengolahan hasil pekarangan dengan pelatihan keterampilan praktis dan penguatan manajemen usaha sederhana. Pendekatan ini dirancang agar tidak hanya meningkatkan kemampuan produksi, tetapi juga mendorong terbentuknya sistem usaha yang lebih terstruktur dan berkelanjutan di tingkat kelompok masyarakat.

Berdasarkan uraian tersebut, permasalahan utama yang menjadi fokus kegiatan ini meliputi: (1) rendahnya keterampilan mitra dalam mengolah hasil pekarangan menjadi produk bernilai tambah, (2) kurangnya pengetahuan tentang teknik pengemasan produk yang layak jual, dan (3) belum adanya kemampuan dalam pengelolaan keuangan usaha secara sederhana. Permasalahan ini selanjutnya menjadi dasar dalam perancangan kegiatan pengabdian yang dilaksanakan melalui pelatihan, demonstrasi, dan pendampingan secara langsung bersama mitra.

Sejalan dengan permasalahan tersebut, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam mengolah hasil pekarangan, khususnya buah ceremai dan belimbing wuluh, menjadi produk olahan berupa manisan dan selai yang higienis dan bernilai ekonomi. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk meningkatkan kemampuan mitra dalam pengemasan produk yang informatif serta memperkuat kapasitas dalam pengelolaan keuangan usaha sederhana.

Hasil yang diharapkan dari kegiatan ini, sebagaimana dibahas pada bagian hasil dan pembahasan, adalah meningkatnya keterampilan mitra dalam proses produksi, tersedianya produk olahan yang siap dipasarkan dengan kemasan yang sesuai, serta meningkatnya kemampuan mitra dalam melakukan pencatatan keuangan

usaha. Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan tidak hanya memberikan dampak pada peningkatan kualitas produk, tetapi juga pada penguatan kapasitas kelembagaan dan peningkatan pendapatan rumah tangga mitra secara berkelanjutan.

II. MASALAH

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada kelompok BUMDes Nekafmese di Desa Oeltua, Kecamatan Taebenu, Kabupaten Kupang. Berdasarkan hasil observasi awal, diskusi kelompok, dan identifikasi kebutuhan mitra, ditemukan beberapa permasalahan utama yang berkaitan dengan pemanfaatan potensi pekarangan dan pengembangan usaha berbasis hasil lokal.

Pada aspek produksi, mitra memiliki ketersediaan sumber daya alam berupa buah ceremai (*Phyllanthus acidus*) dan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) yang melimpah pada musim panen. Namun, pemanfaatan hasil pekarangan tersebut masih sangat terbatas. Buah-buahan umumnya hanya dikonsumsi secara langsung atau digunakan sebagai bahan tambahan masakan, bahkan sebagian terbuang karena kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan menjadi produk bernilai tambah. Kondisi ini menyebabkan potensi ekonomi dari hasil pekarangan belum dapat dimanfaatkan secara optimal.

Pada aspek pengolahan produk, mitra belum memiliki keterampilan teknis yang memadai dalam mengolah bahan baku menjadi produk pangan yang higienis, menarik, dan memiliki daya simpan yang baik. Padahal, berdasarkan hasil penelitian sebelumnya, buah ceremai dan belimbing wuluh memiliki potensi untuk diolah menjadi produk seperti manisan dan selai yang bernilai ekonomi lebih tinggi. Keterbatasan keterampilan ini berdampak pada rendahnya diversifikasi produk dan peluang usaha yang belum berkembang.

Selanjutnya, pada aspek pengemasan dan pemasaran, mitra belum memahami teknik pengemasan produk yang sesuai standar, baik dari segi kebersihan, estetika, maupun informasi label. Produk yang dihasilkan belum memiliki identitas yang jelas sehingga kurang menarik bagi konsumen dan sulit bersaing di pasar. Hal ini menjadi kendala dalam upaya meningkatkan nilai jual produk olahan.

Pada aspek manajemen usaha, mitra juga belum memiliki kemampuan dalam melakukan pencatatan keuangan secara sederhana. Tidak adanya sistem pembukuan menyebabkan mitra kesulitan dalam mengontrol arus kas, menghitung keuntungan, serta menyusun laporan keuangan yang diperlukan untuk pengembangan usaha, termasuk dalam pengajuan bantuan atau akses permodalan.

Berdasarkan uraian tersebut, permasalahan yang dihadapi mitra dapat dirumuskan sebagai berikut:

- (1) rendahnya keterampilan dalam mengolah hasil pekarangan menjadi produk bernilai tambah;
- (2) kurangnya pengetahuan tentang teknik pengemasan dan pemasaran produk; dan
- (3) belum adanya kemampuan dalam pengelolaan keuangan usaha secara sederhana.

Permasalahan ini menjadi dasar dalam perancangan kegiatan pengabdian yang difokuskan pada peningkatan keterampilan teknis, penguatan kapasitas manajemen usaha, serta pendampingan berkelanjutan guna mendukung pemanfaatan pekarangan secara optimal dan peningkatan ekonomi masyarakat.

III. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada kelompok BUMDes Nekafmese di Desa Oeltua, Kecamatan Taebenu, Kabupaten Kupang. Sasaran kegiatan adalah anggota kelompok BUMDes dan kelompok Wanita GMIT yang berjumlah ± 20 orang yang aktif dalam kegiatan pemanfaatan pekarangan dan memiliki minat dalam pengolahan hasil pangan lokal.

Lokasi dan Waktu Kegiatan

Kegiatan dilaksanakan di Desa Oeltua, Kecamatan Taebenu, Kabupaten Kupang, pada bulan Oktober 2025, bertepatan dengan musim panen buah ceremai. Pelaksanaan kegiatan berlangsung selama 4 hari (11–15 Oktober 2025) dengan tahapan kegiatan yang terstruktur mulai dari persiapan, pelaksanaan pelatihan, hingga evaluasi.

Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini merupakan kombinasi dari metode partisipatif, pelatihan (training), demonstrasi, dan pendampingan. Pendekatan ini dipilih untuk memastikan keterlibatan aktif mitra dalam seluruh proses kegiatan, sehingga terjadi transfer pengetahuan dan keterampilan secara efektif.

Tahapan pelaksanaan kegiatan meliputi:

1. Identifikasi Masalah dan Kebutuhan Mitra

Dilakukan melalui observasi lapangan dan diskusi kelompok (FGD) untuk mengetahui kondisi awal, potensi, serta permasalahan yang dihadapi mitra dalam pemanfaatan hasil pekarangan.

2. Perancangan Materi dan Kegiatan Pelatihan

Materi disusun berdasarkan kebutuhan mitra yang mencakup aspek produksi, pengolahan produk, pengemasan, dan manajemen usaha sederhana.

3. Pelaksanaan Pelatihan dan Demonstrasi

Kegiatan pelatihan dilakukan melalui metode ceramah, diskusi, dan praktik langsung (learning by doing). Materi yang diberikan meliputi:

- Teknik pengolahan buah ceremai menjadi manisan
- Teknik pengolahan ceremai menjadi selai
- Pengolahan belimbing wuluh menjadi manisan
- Teknik pengemasan produk yang higienis dan berlabel
- Penyusunan pembukuan sederhana

4. Pendampingan dan Evaluasi

Pendampingan dilakukan selama proses pelatihan dan setelah kegiatan berlangsung untuk memastikan mitra mampu menerapkan keterampilan yang diperoleh. Evaluasi dilakukan secara kualitatif melalui pengamatan langsung terhadap peningkatan keterampilan peserta dan kemampuan dalam menghasilkan produk.

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi:

- Buah ceremai (*Phyllanthus acidus*) dan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) yang diperoleh dari pekarangan mitra (± 10 – 15 kg per kegiatan praktik)
- Gula pasir (± 5 – 10 kg)
- Air bersih (± 20 liter)
- Kapur sirih (± 50 gram) untuk proses perendaman
- Bahan tambahan seperti kemasan plastik, botol kaca, dan label produk

Alat yang digunakan antara lain:

- Kompot dan peralatan memasak (panci, wajan)
- Timbangan
- Pisau dan talenan
- Wadah pencampuran
- Peralatan pengemasan

Prosedur Kerja

Proses pengolahan produk dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu:

- Sortasi dan pencucian bahan baku
- Pengolahan (perebusan, perendaman, dan pemanasan ulang sesuai jenis produk)
- Penambahan gula sesuai formulasi
- Pendinginan produk
- Pengemasan dan pelabelan

Metode pengolahan mengacu pada penelitian sebelumnya (BanoEt, 2015; Faentem & BanoEt, 2016) dengan penyesuaian pada skala rumah tangga dan kondisi lapangan.

Analisis Data

Analisis data dilakukan secara deskriptif kualitatif dengan membandingkan kondisi sebelum dan sesudah kegiatan pengabdian. Indikator yang digunakan meliputi:

- Peningkatan keterampilan mitra dalam pengolahan produk
- Kemampuan menghasilkan produk olahan yang layak konsumsi dan jual
- Pemahaman terhadap teknik pengemasan dan pembukuan sederhana

Hasil evaluasi digunakan untuk menilai keberhasilan kegiatan serta sebagai dasar rekomendasi pengembangan kegiatan selanjutnya.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan melalui tahapan pelatihan, demonstrasi, dan pendampingan yang melibatkan secara aktif anggota kelompok BUMDes Nekafmese dan Wanita GMIT di Desa Oeltua. Kegiatan diawali dengan pemberian materi terkait pemanfaatan hasil pekarangan, dilanjutkan

dengan praktik langsung pengolahan buah ceremai (*Phyllanthus acidus*) dan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) menjadi produk manisan dan selai.

Pada tahap pelaksanaan, peserta tidak hanya menerima materi secara teoritis, tetapi juga terlibat langsung dalam proses produksi mulai dari sortasi bahan baku, pencucian, pengolahan, hingga pengemasan. Pendekatan learning by doing terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta. Selain itu, pelatihan juga mencakup teknik pengemasan produk yang higienis dan menarik serta penyusunan pembukuan sederhana untuk mendukung pengelolaan usaha.

Pendampingan dilakukan secara intensif selama kegiatan berlangsung untuk memastikan bahwa peserta mampu mengikuti setiap tahapan proses secara benar. Kegiatan ini menghasilkan beberapa produk olahan berupa manisan ceremai, manisan belimbing wuluh, dan selai ceremai yang telah dikemas dan diberi label sederhana.

Indikator dan Tingkat Keberhasilan Kegiatan

Keberhasilan kegiatan pengabdian ini diukur berdasarkan beberapa indikator yang telah ditetapkan, yaitu:

1. Peningkatan keterampilan mitra dalam pengolahan produk
2. Mitra mampu mempraktikkan secara mandiri proses pengolahan buah menjadi produk manisan dan selai sesuai dengan prosedur yang telah diajarkan.
3. Kemampuan menghasilkan produk olahan yang layak konsumsi dan jual
4. Produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dari segi rasa, tekstur, dan kebersihan, serta telah dikemas secara sederhana sehingga siap untuk dipasarkan.
5. Peningkatan pemahaman tentang pengemasan dan pelabelan produk
6. Mitra mampu mengemas produk secara higienis dan menambahkan label informasi sederhana pada kemasan.
7. Peningkatan kemampuan dalam pembukuan sederhana
8. Mitra mulai memahami dan mampu mencatat arus kas masuk dan keluar dalam kegiatan usaha.

Berdasarkan hasil evaluasi secara kualitatif, seluruh indikator tersebut menunjukkan capaian yang baik. Hal ini terlihat dari keterlibatan aktif peserta selama kegiatan, kemampuan mereka dalam mengulang proses produksi secara mandiri, serta hasil produk yang telah memenuhi standar dasar konsumsi dan pemasaran.

Keunggulan dan Kelemahan Kegiatan

Kegiatan pengabdian ini memiliki beberapa keunggulan. Pertama, kegiatan berbasis pada potensi lokal yang tersedia di lingkungan mitra, sehingga mudah diterapkan dan berkelanjutan. Kedua, pendekatan terpadu yang mengombinasikan aspek produksi dan manajemen usaha memberikan dampak yang lebih komprehensif dibandingkan pelatihan yang hanya berfokus pada satu aspek. Ketiga, metode pelatihan berbasis praktik langsung memudahkan peserta dalam memahami dan menguasai keterampilan yang diajarkan.

Namun demikian, terdapat beberapa kelemahan dalam pelaksanaan kegiatan. Keterbatasan waktu pelatihan menyebabkan belum semua peserta dapat menguasai keterampilan secara maksimal, khususnya dalam aspek manajemen usaha yang membutuhkan latihan berkelanjutan. Selain itu, keterbatasan fasilitas dan peralatan produksi masih menjadi kendala dalam meningkatkan skala produksi secara lebih luas.

Tingkat Kesulitan dan Kendala Pelaksanaan

Selama pelaksanaan kegiatan, terdapat beberapa kendala yang dihadapi, antara lain keterbatasan pengalaman awal peserta dalam pengolahan produk, sehingga memerlukan pendampingan intensif. Selain itu, faktor kebiasaan masyarakat yang lebih terbiasa mengonsumsi hasil pekarangan secara langsung juga menjadi tantangan dalam mengubah pola pikir menuju pengolahan produk bernilai tambah.

Kendala lainnya adalah keterbatasan dalam pemahaman pemasaran produk dan akses pasar. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian perlu dilanjutkan dengan pendampingan yang lebih intensif, terutama dalam aspek pemasaran dan pengembangan usaha.

Peluang Pengembangan ke Depan

Kegiatan ini memiliki peluang besar untuk dikembangkan lebih lanjut. Produk olahan seperti manisan dan selai memiliki potensi pasar yang cukup baik apabila dikembangkan dengan kemasan yang lebih menarik dan strategi pemasaran yang tepat, termasuk pemanfaatan media digital. Selain itu, keberadaan kelompok BUMDes sebagai kelembagaan lokal menjadi modal penting dalam pengembangan usaha secara berkelanjutan.

Pengembangan ke depan dapat diarahkan pada peningkatan kualitas produk, diversifikasi produk olahan, penguatan branding, serta perluasan jaringan pemasaran. Pendampingan lanjutan juga diperlukan untuk meningkatkan kapasitas mitra dalam mengelola usaha secara profesional dan berkelanjutan.

Dokumentasi Kegiatan dan Luaran

Sebagai bentuk penguatan hasil kegiatan, dokumentasi pelaksanaan pengabdian disajikan dalam bentuk gambar dan tabel, antara lain:



Gambar 1. Proses pelatihan pengolahan manisan ceremai



Gambar 2. Proses pembuatan selai ceremai



Gambar 3. Produk manisan dan selai yang telah dikemas



Gambar 4. Kegiatan pelatihan pembukuan sederhana

Dokumentasi ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian tidak hanya menghasilkan peningkatan keterampilan, tetapi juga menghasilkan produk nyata yang dapat dikembangkan sebagai usaha berbasis masyarakat.

V. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di kelompok BUMDes Nekafmese Desa Oeltua berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam mengolah hasil pekarangan, khususnya buah ceremai dan belimbing wuluh, menjadi produk olahan berupa manisan dan selai yang higienis dan bernilai ekonomi. Selain itu, kegiatan ini juga meningkatkan pemahaman mitra dalam teknik pengemasan produk serta kemampuan dasar dalam pengelolaan keuangan usaha sederhana. Pendekatan terpadu melalui pelatihan, demonstrasi, dan pendampingan terbukti efektif dalam mendorong pemanfaatan potensi lokal secara lebih optimal dan berkelanjutan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pemanfaatan pekarangan tidak hanya berkontribusi pada pemenuhan kebutuhan gizi keluarga, tetapi juga berpotensi meningkatkan pendapatan rumah tangga melalui pengembangan usaha berbasis produk olahan.

Ke depan, diperlukan pendampingan lanjutan terutama dalam aspek pemasaran, peningkatan kualitas kemasan, dan penguatan kelembagaan usaha agar produk yang dihasilkan dapat bersaing di pasar yang lebih luas. Selain itu, pengembangan diversifikasi produk berbasis hasil pekarangan dan pemanfaatan teknologi pemasaran digital menjadi peluang strategis untuk meningkatkan keberlanjutan dan dampak ekonomi kegiatan ini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Lembaga Pengabdian Masyarakat Universitas Kristen Artha Wacana, yang telah mendanai kegiatan ini, dan terimakasih kepada mitra kelompok Bumdes Nekafmese Desa Oeltua, Kecamatan Taebenu kabupaten Kupang.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdoellah, O. S., Schneider, M., Nugraha, L. M., Suparman, Y., Voletta, C. T., Withaningsih, S., Parikesit, Heptiyanggit, A., & Hakim, L. (2020). Homegarden commercialization: extent, household characteristics, and effect on food security and food sovereignty in Rural Indonesia. *Sustainability Science*, 15(3), 797–815. <https://doi.org/10.1007/S11625-020-00788-9>
- BanoEt, R. I. M., Hetharia, G. E., & Nainiti, A. P. (2026). Pengaruh Lama Pemanasan dan Konsentrasi Gula terhadap Vitamin C, Viskositas, dan Mutu Mikrobiologis Sirup Ceremai (*Phyllanthus acidus* L.). *Jurnal Penelitian IPTEKS*, 11(1), 68–75. <https://doi.org/10.32528/PENELITIANIPTEKS.V11I1.4805>
- Maredia, K. M., Dissanayake, D. H. G., Freed, R., Madan, S., Mikunthan, G., Attorp, A., Patidar, N., & Blanco-Metzler, H. (2023). Building sustainable, resilient, and nutritionally enhanced local food systems through home gardens in developing countries. *Development in Practice*, 33(7), 852–859. <https://doi.org/10.1080/09614524.2023.2218068>
- Ritter, T., Mockshell, J., Garrett, J., Ogutu, S., & Asante-Addo, C. (2024). A process evaluation of a home garden intervention. *Agriculture & Food Security* 2024 13:1, 13(1), 44-. <https://doi.org/10.1186/S40066-024-00499-9>
- Widyastuti, C. R., Damayanti, A., Putri, D. A., Krisdayanti, S., & Ubay, I. N. (2024). Community Empowerment as Initiator of Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in Food Processing Through Training in Producing Modified Cassava Flour (Mocaf) from Cassava Roots. *J-Dinamika : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 9(1). <https://doi.org/10.25047/J-DINAMIKA.V9I1.4418>