



Pendampingan Pembuatan Rengginang dalam Mendukung Diversifikasi Pengolahan Wortel di Desa Sembalun Kecamatan Sembalun Kabupaten Lombok Timur

Assistance in Rengginang Production to Support Diversification of Carrot Processing in Sembalun Village, Sembalun District, East Lombok Regency

Nia Ulfa Madani^{1*}, Yuliatin Hasfiani², Rahayu Safitri Rahman³

¹⁻³Program Studi Teknologi Pangan, Institut Teknologi dan Kesehatan Aspirasi, Indonesia

*Penulis Korespondensi: ulva.madani01@gmail.com

Riwayat Artikel:

Naskah Masuk: 22 April 2026;

Revisi: 15 Mei 2026;

Diterima: 12 Juni 2026;

Terbit: 30 Juni 2026;

Keywords:

Carrot Rengginang;
Carrots; Community Empowerment;
Food Diversification; Training.

Abstract: This community service program aims to enhance the capacity of the Sembalun Village community, Sembalun District, East Lombok Regency, to process carrots into value-added food products, specifically carrot rengginang, through practice-based training and mentoring. The activity is carried out through several stages, including preparation, socialization, training, mentoring, and strengthening aspects of product branding and promotion. The preparation stage includes coordination with the village government, identifying community needs, and providing tools, materials, and training materials. The activity continues with the delivery of material on the potential for diversification of carrot processing, product benefits, and opportunities for its development as a community business. The training is carried out through demonstrations and direct practice of making carrot rengginang starting from raw material preparation, processing, to product packaging. The mentoring activities also cover business management, determining selling prices, and developing promotional media through digital platforms. The results of the activity show an increase in community knowledge and skills in processing carrots into innovative food products with higher economic value. This program is expected to support local food diversification, reduce carrot crop losses, increase the added value of agricultural commodities, and strengthen the economy of the Sembalun Village community through the development of local food-based businesses.

Abstrak

Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat Desa Sembalun, Kecamatan Sembalun, Kabupaten Lombok Timur dalam mengolah wortel menjadi produk pangan bernilai tambah berupa rengginang wortel melalui pelatihan berbasis praktik dan pendampingan. Kegiatan dilaksanakan melalui beberapa tahapan meliputi persiapan, sosialisasi, pelatihan, pendampingan, serta penguatan aspek branding dan promosi produk. Tahap persiapan berupa koordinasi dengan pemerintah desa, identifikasi kebutuhan masyarakat, serta penyediaan alat, bahan, dan materi pelatihan. Kegiatan dilanjutkan dengan penyampaian materi mengenai potensi diversifikasi olahan wortel, manfaat produk, dan peluang pengembangannya sebagai usaha masyarakat. Pelatihan dilaksanakan melalui demonstrasi dan praktik langsung pembuatan rengginang wortel mulai dari persiapan bahan baku, proses pengolahan, hingga pengemasan produk. Kegiatan pendampingan juga mencakup pengelolaan usaha, penetapan harga jual, serta pengembangan media promosi melalui platform digital. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah wortel menjadi produk pangan inovatif yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Program ini diharapkan dapat mendukung diversifikasi pangan lokal, mengurangi kehilangan hasil panen wortel, meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian, serta memperkuat ekonomi masyarakat Desa Sembalun melalui pengembangan usaha berbasis pangan lokal.

Kata Kunci: Diversifikasi Pangan; Pelatihan; Pemberdayaan Masyarakat; Rengginang Wortel; Wortel.

1. PENDAHULUAN

Desa Sembalun, Kecamatan Sembalun, Kabupaten Lombok Timur merupakan salah satu sentra pertanian hortikultura di Provinsi Nusa Tenggara Barat yang memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah. Berbagai komoditas pertanian dibudidayakan di wilayah ini meliputi cabai, bawang merah, bawang putih, tomat, buncis, kubis, dan wortel. Tingginya produktivitas sektor pertanian menjadikan Desa Sembalun memiliki peluang besar untuk mengembangkan produk pangan berbasis komoditas lokal bernilai ekonomi lebih tinggi.

Wortel (*Daucus carota*) merupakan salah satu komoditas hortikultura yang banyak dihasilkan masyarakat Desa Sembalun. Wortel diketahui memiliki kandungan beta karoten, vitamin A, vitamin B6, vitamin C, vitamin K, serat pangan, serta senyawa-senyawa lainnya yang bermanfaat sebagai antioksidan (Ikram *et al.*, 2024). Selain memiliki nilai gizi yang tinggi, wortel juga berpotensi diolah menjadi produk pangan inovatif sebagai upaya diversifikasi pangan masyarakat (Ratih Dwi Kartikasari *et al.*, 2021). Namun demikian, pemanfaatan wortel oleh masyarakat masih relatif terbatas sebagai bahan sayuran segar sehingga ketika terjadi panen melimpah, sebagian hasil produksi tidak terserap pasar secara optimal dan memiliki nilai jual yang rendah.

Diversifikasi pangan merupakan salah satu strategi penting dalam mendukung ketahanan pangan dan meningkatkan pemanfaatan sumber daya lokal (Rhofita, 2022). Diversifikasi juga berperan meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian melalui pengembangan produk pangan yang lebih beragam dan inovatif. Pengolahan hasil pertanian menjadi produk bernilai tambah dapat memperpanjang umur simpan, meningkatkan daya saing produk, serta mengurangi kehilangan hasil pascapanen (Long *et al.*, 2022). Selain itu, diversifikasi pangan mampu membuka peluang usaha baru dan meningkatkan pendapatan masyarakat, terutama di wilayah pedesaan yang memiliki potensi pertanian yang melimpah (Alfin & Haidar, 2020). Bagi masyarakat Desa Sembalun, pengolahan wortel menjadi produk pangan inovatif merupakan salah satu alternatif untuk mengoptimalkan pemanfaatan hasil panen. Upaya ini diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi wortel, memperluas peluang usaha rumah tangga, serta mendukung pengembangan pangan lokal yang berkelanjutan.

Salah satu bentuk implementasi diversifikasi olahan wortel yang berpotensi dikembangkan adalah rengginang wortel. Rengginang merupakan pangan tradisional yang memiliki tingkat penerimaan konsumen yang cukup tinggi dan mudah diproduksi dalam skala rumah tangga. Penambahan wortel pada produk rengginang dapat meningkatkan kandungan gizi, memperbaiki karakteristik warna, serta menghasilkan produk pangan inovatif yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi dibandingkan dengan bahan bakunya (Ding & Liu, 2024).

Pengembangan produk olahan berbasis komoditas lokal juga dapat mendukung penguatan identitas pangan daerah serta menjadi alternatif oleh-oleh khas kawasan wisata (Restu Amelia *et al.*, 2019).

Meskipun Desa Sembalun memiliki ketersediaan bahan baku wortel yang melimpah, sebagian masyarakat belum memiliki pengetahuan dan keterampilan yang memadai dalam mengolah wortel menjadi produk pangan inovatif. Hasil panen yang berlebih sering kali tidak dimanfaatkan secara optimal, bahkan sebagian dijadikan pakan ternak karena keterbatasan pengetahuan masyarakat mengenai teknologi pengolahan pangan. Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pendampingan pembuatan rengginang wortel di Desa Sembalun perlu dilakukan sebagai upaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan potensi lokal menjadi produk pangan bernilai tambah. Melalui kegiatan ini, masyarakat diharapkan mampu mengembangkan usaha berbasis olahan wortel, meningkatkan pendapatan keluarga, serta mendukung penguatan ekonomi desa melalui diversifikasi pangan lokal yang berkelanjutan.

2. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Desa Sembalun, Kecamatan Sembalun, Kabupaten Lombok Timur dengan subjek dampingan yaitu masyarakat Desa Sembalun, khususnya anggota kelompok PKK sebagai mitra sasaran kegiatan. Masyarakat dilibatkan secara aktif sejak tahap perencanaan, pelaksanaan, hingga keberlanjutan program melalui pendekatan partisipatif berbasis pengorganisasian komunitas. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi, pelatihan, praktik langsung, dan pendampingan. Tahap perencanaan dilakukan melalui identifikasi potensi lokal berupa ketersediaan wortel sebagai komoditas unggulan desa serta diskusi bersama masyarakat untuk menentukan bentuk diversifikasi produk yang sesuai dengan kebutuhan dan peluang usaha. Keterlibatan masyarakat dalam proses ini bertujuan untuk meningkatkan rasa memiliki terhadap program sehingga mendukung keberlanjutan kegiatan.

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan sosialisasi mengenai potensi diversifikasi olahan wortel, manfaat pengembangan produk pangan lokal, bahan baku yang digunakan, serta tahapan pembuatan rengginang wortel. Selanjutnya dilakukan pelatihan menggunakan metode demonstrasi dan praktik langsung, dimana tim pengabdian memperagakan proses pengolahan mulai dari persiapan bahan, pamarutan wortel, pencampuran adonan, pembentukan rengginang, pengeringan, hingga pengemasan produk. Peserta kemudian mempraktikkan seluruh tahapan secara mandiri dengan pendampingan dari tim pelaksana.

Pelatihan dilaksanakan secara bertahap dengan lokasi awal di kantor Desa Sembalun sebagai pusat kegiatan, kemudian dilanjutkan di dua dusun guna memperluas jangkauan peserta dan memastikan pemerataan transfer pengetahuan serta keterampilan. Setelah seluruh rangkaian pelatihan selesai, dilakukan sosialisasi mengenai keberlanjutan program yang mencakup aspek pengelolaan usaha, penentuan harga jual, dan strategi pemasaran sederhana. Sebagai tindak lanjut, hasil kegiatan diserahkan kepada kelompok PKK Desa Sembalun agar pengembangan rengginang wortel dapat terus dilaksanakan sebagai usaha berbasis potensi lokal yang bernilai ekonomi.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat diawali dengan sosialisasi mengenai pemanfaatan wortel sebagai bahan baku rengginang sebagai salah satu bentuk diversifikasi produk hortikultura. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai alternatif pengolahan hasil panen wortel menjadi produk yang memiliki nilai tambah ekonomi. Selama kegiatan berlangsung, peserta aktif berdiskusi mengenai proses pembuatan, karakteristik produk, serta peluang pengembangannya sebagai usaha rumah tangga. Tingginya partisipasi peserta menunjukkan bahwa penyuluhan mampu meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya inovasi dalam pemanfaatan komoditas lokal. Temuan ini sejalan dengan Mulyaningsih *et al.*, (2021), yang menyatakan bahwa kegiatan penyuluhan dan pendampingan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai diversifikasi pangan lokal sekaligus mendorong pemanfaatan sumber daya pertanian secara lebih optimal.

Selama sesi diskusi, masyarakat juga menyampaikan bahwa harga wortel sering mengalami penurunan pada saat panen raya sehingga hasil penjualan tidak mampu menutupi biaya panen maupun biaya pengangkutan. Kondisi tersebut menyebabkan sebagian petani memilih tidak memanen wortel karena secara ekonomi dinilai kurang menguntungkan. Permasalahan ini menunjukkan bahwa peningkatan produksi perlu diimbangi dengan inovasi pengolahan agar komoditas memiliki nilai jual yang lebih tinggi dan tidak hanya bergantung pada pasar produk segar. Pengembangan produk olahan seperti rengginang wortel menjadi salah satu bentuk diversifikasi yang dapat meningkatkan nilai tambah komoditas sekaligus membuka peluang usaha baru bagi masyarakat. Menurut Adawiyah & Kristiana (2025), diversifikasi produk merupakan strategi yang efektif untuk meningkatkan daya saing usaha masyarakat serta memperluas peluang pemasaran produk lokal.

Setelah kegiatan sosialisasi, peserta mengikuti praktik pembuatan rengginang wortel yang dipusatkan di Kantor Desa Sembalun. Pada tahap ini, tim pengabdian mendemonstrasikan seluruh tahapan produksi mulai dari persiapan bahan, pamarutan wortel, pencampuran adonan, pembentukan rengginang, hingga persiapan proses pengeringan. Selanjutnya, peserta mempraktikkan secara langsung setiap tahapan dengan pendampingan dari tim pelaksana sehingga memperoleh pengalaman nyata dalam proses produksi. Metode praktik langsung seperti ini memberikan kesempatan kepada peserta untuk memahami teknik pengolahan secara lebih komprehensif dibandingkan hanya melalui penyampaian materi secara lisan. Suparman *et al.*, (2025) menjelaskan bahwa pelatihan berbasis praktik merupakan pendekatan yang efektif dalam meningkatkan kapasitas masyarakat karena peserta terlibat secara aktif dalam proses pembelajaran.



Gambar 1. Praktik pembuatan rengginang wortel di Kantor Desa Sembalun

Sebagai upaya memperluas jangkauan kegiatan, pelatihan kemudian dilaksanakan kembali di salah satu dusun di Desa Sembalun. Pelaksanaan kegiatan di tingkat dusun memberikan kesempatan kepada masyarakat yang belum mengikuti pelatihan di kantor desa untuk memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang sama. Selama praktik berlangsung, peserta mampu mengikuti setiap tahapan pembuatan rengginang dengan baik serta berdiskusi mengenai teknik pengolahan yang dapat menghasilkan produk berkualitas. Pendekatan ini menunjukkan bahwa pelatihan yang dilakukan secara langsung di tengah masyarakat mampu meningkatkan partisipasi dan mempermudah proses transfer pengetahuan. Hasil tersebut sejalan dengan Mulyaningsih *et al.*, (2021), yang menyatakan bahwa pemberdayaan masyarakat berbasis pelatihan partisipatif mampu meningkatkan keterampilan sekaligus mendorong kemandirian masyarakat dalam mengembangkan usaha berbasis potensi lokal.



Gambar 2. Praktik pembuatan rengginang wortel di salah satu dusun Desa Sembalun.

Tahapan berikutnya adalah proses penjemuran rengginang setelah adonan selesai dicetak. Penjemuran dilakukan dengan memanfaatkan sinar matahari hingga kadar air produk berkurang sehingga rengginang memiliki tekstur yang lebih padat dan tidak mudah mengalami kerusakan selama penyimpanan. Proses ini menjadi salah satu tahapan penting karena berpengaruh terhadap mutu produk akhir, terutama daya simpan dan kualitas tekstur setelah digoreng. Selain itu, pengeringan yang baik juga mendukung efisiensi penyimpanan sebelum produk dipasarkan. Menurut Adawiyah & Kristiana (2025), pengendalian proses produksi yang baik menjadi salah satu faktor yang menentukan kualitas produk olahan serta meningkatkan kepercayaan konsumen.



Gambar 3. a) Proses penjemuran rengginang wortel setelah proses pencetakan; b) rengginang wortel yang telah kering dan siap dikemas

Setelah proses penjemuran selesai, diperoleh rengginang wortel kering yang siap dikemas maupun dipasarkan. Produk dalam bentuk kering memiliki umur simpan yang lebih panjang dibandingkan bahan segar sehingga memberikan fleksibilitas kepada masyarakat dalam menentukan waktu penjualan sesuai kondisi pasar. Kondisi tersebut menjadi salah satu keuntungan pengolahan hasil pertanian karena produk tidak harus segera dipasarkan setelah

diproduksi. Pengembangan produk dengan daya simpan lebih lama juga dapat mengurangi potensi kerugian akibat fluktuasi harga komoditas segar. Aulia *et al.*, (2025) menyatakan bahwa inovasi produk lokal yang memiliki kualitas baik dan daya simpan yang lebih panjang akan meningkatkan daya saing produk serta memperluas peluang pemasaran.

Tahap akhir kegiatan berupa pendampingan branding, pemberian label, pengemasan, serta promosi produk melalui media digital. Kemasan dirancang agar mampu memberikan identitas produk sekaligus meningkatkan daya tarik visual sehingga lebih mudah dikenali oleh konsumen. Selain itu, peserta juga diperkenalkan pada pemanfaatan media sosial seperti Instagram dan WhatsApp sebagai sarana promosi yang mudah diakses dan memiliki jangkauan pasar yang lebih luas. Strategi ini diharapkan dapat membantu masyarakat memperkenalkan rengginang wortel sebagai salah satu produk unggulan Desa Sembalun. Besti Novianda *et al.*, (2025) dan Rahayu *et al.*, (2023) menjelaskan bahwa pemanfaatan digital marketing mampu meningkatkan visibilitas produk UMKM, memperluas jaringan pemasaran, serta meningkatkan daya saing usaha masyarakat.



Gambar 4. Produk rengginang wortel dengan kemasan akhir

Secara keseluruhan, rangkaian kegiatan pengabdian ini memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah wortel menjadi rengginang sebagai produk bernilai tambah. Masyarakat tidak hanya memperoleh kemampuan teknis dalam proses produksi, tetapi juga memahami pentingnya pengemasan, branding, dan promosi sebagai bagian dari pengembangan usaha. Dengan adanya inovasi produk ini, wortel yang sebelumnya memiliki nilai jual rendah pada saat panen raya berpotensi diolah menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Apabila pendampingan terus dilakukan oleh pemerintah desa maupun kelompok PKK, maka rengginang wortel berpotensi berkembang sebagai salah satu produk unggulan Desa Sembalun yang mampu mendukung pemberdayaan masyarakat dan penguatan ekonomi lokal.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pendampingan pembuatan rengginang wortel di Desa Sembalun telah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah wortel menjadi produk pangan bernilai tambah. Melalui penyampaian materi, pelatihan, praktik langsung, serta pendampingan, masyarakat memperoleh pemahaman mengenai diversifikasi pangan, teknik pengolahan, pengemasan, dan promosi produk. Kegiatan ini berpotensi mendukung pemanfaatan hasil panen wortel secara optimal, meningkatkan nilai ekonomi komoditas, serta memperkuat pengembangan usaha berbasis pangan lokal. Keberlanjutan program perlu didukung melalui pendampingan lanjutan khususnya pada aspek peningkatan kualitas produk, legalitas usaha, dan pemasaran digital agar rengginang wortel dapat berkembang sebagai salah satu produk unggulan Desa Sembalun yang berdaya saing dan bernilai ekonomi tinggi.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Pemerintah Desa Sembalun, kelompok PKK, karang taruna, serta seluruh masyarakat Desa Sembalun atas partisipasi dan dukungannya selama pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Institut Teknologi dan Kesehatan Aspirasi atas dukungan yang diberikan sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR REFERENSI

- Adawiyah, R., & Kristiana, A. I. (2025). Business community empowerment: Branding optimization, product diversification, and digital marketing. *As-Sidanah: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(1), 35–49. <https://doi.org/10.35316/assidanah.v7i1.35-49>
- Alfin, F. B., & Haidar, S. (2020). Meninjau pengembangan *food estate* sebagai strategi ketahanan nasional pada era pandemi COVID-19. *Jurnal Kajian Lemhannas RI*, 8(2), 27–41.
- Aulia, M. R., Yuhendra, A., Zaputra, A., & Muzammil, A. (2025). Development of local banana chips business groups based on regenerative agriculture through integrated marketing communication in Alue Krueng Village, Aceh Jaya Regency. 1(1).
- Besti Novianda, Ariyanto, E., K., M. R. N., Nazer, M., Zulkifli, Sakinah, G., Mardiyah, S., & Rustam, D. (2025). Community empowerment through digital marketing: Enhancing the capacity of local MSMEs in Pesisir Selatan. *ABDIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 8(4), 1687–1697. <https://doi.org/10.35568/abdimas.v8i4.7053>
- Ding, H., & Liu, M. (2024). From root to seed: Unearthing the potential of carrot processing and comprehensive utilization. *Food Science & Nutrition*, 12(11), 8762–8778. <https://doi.org/10.1002/fsn3.4542>

- Ikram, A., Rasheed, A., Ahmad Khan, A., Khan, R., Ahmad, M., Bashir, R., & Hassan Mohamed, M. (2024). Exploring the health benefits and utility of carrots and carrot pomace: A systematic review. *International Journal of Food Properties*, 27(1), 180–193. <https://doi.org/10.1080/10942912.2023.2301569>
- Long, Y., Zhang, M., Devahastin, S., & Cao, P. (2022). Progresses in processing technologies for special foods with ultra-long shelf life. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 62(9), 2355–2374. <https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1853034>
- Mulyaningsih, A., Astuti, A., & Haryanto, Y. (2021). Empowerment of farmers in diversification of local food.
- Rahayu, D., Nugraha, Y., Rosliani, E., & Habil, R. (2023). Assisting MSMEs in utilizing digital marketing and online product marketing strategies in Jati Village, Tarogong District. 4.
- Ratih Dwi Kartikasari, Susilo, D. U., Soemarah, T. K. D., Haryuni, & Wiyono. (2021). Diversifikasi produk olahan pangan lokal berbasis komoditas wortel. *GANESHA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 27–31.
- Restu Amelia, J., Mulyawati, I., & Ratnasari, L. (2019). Diversifikasi produk olahan pangan hasil aplikasi vertikultur tanaman sayuran di Kelurahan Tengah, Kramat Jati, Jakarta Timur (*Diversification of food from verticulture applications of vegetable plants in Tengah Village, Kramat Jati, East Jakarta*). 5(3).
- Rhofita, E. I. R. (2022). Optimalisasi sumber daya pertanian Indonesia untuk mendukung program ketahanan pangan dan energi nasional. *Jurnal Ketahanan Nasional*, 28(1), 82–96. <https://doi.org/10.22146/jkn.71642>
- Suparman, S., Syukur, M., S, P., & Sitonda, S. (2025). Agrarian community empowerment model based on digital technology and environmental sustainability: A case study in Enrekang District. *JPPM (Jurnal Pendidikan dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 12(1), 18–26. <https://doi.org/10.21831/jppm.v12i1.82587>