e-ISSN 2809-8684
p-ISSN 2809-8854
JURNAL DEHASEN UNTUK NEGERI

Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Melalui Pengembangan UMKM Berbasis Inovasi Tepung Beras di Desa Talang Tangsi, Kabupaten Lahat, Sumatera Selatan

Nopitasari [1], Titi Hasanah [2], Markus [3], Indra Hartini [4], Iskandar [5]
[1,2,3,4,5] ***Universitas Serelo Lahat, Sumatera Selatan***
Email: [1] titihasanah@Unsela.ac.id

ARTICLE HISTORY
Received [16 September 2025]
Revised [07 Januari 2026]
Accepted [12 Januari 2026]

KEYWORDS
MSME Development, Innovation, Rice Flour, Community Welfare.

This is an open access article under the CC–BY-SA license

ABSTRAK
Pengembangan potensi lokal melalui inovasi produk merupakan langkah yang sangat strategis dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa Talang Tangsi. Kegiatan PKM ini berfokus pada pelatihan inovasi pengolahan tepung beras sebagai bahan dasar produk olahan pangan di Desa Talang Tangsi, Kecamatan Pajar Bulan, Kabupaten Lahat, Sumatera Selatan. Tujuan utama kegiatan ini,untuk meningkatkan kreativitas dan keterampilan masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK,pelaku UMKM dan Karang Taruna, dalam mengolah tepung beras menjadi berbagai produk bernilai ekonomi seperti kue tradisional, camilan kering, dan olahan modern berbasis tepung beras. Metode pelaksanaan meliputi sosialisasi mengenai potensi dan manfaat tepung beras, pelatihan langsung pembuatan produk inovatif, pendampingan kewirausahaan, serta evaluasi tingkat pemahaman peserta. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan pada pengetahuan dan kemampuan peserta dalam mengembangkan produk olahan berbasis tepung beras. Dari total 35 peserta, 21 orang (70%) menyatakan sangat memahami materi, sedangkan 9 orang (30%) menyatakan memahami. Selain peningkatan keterampilan, kegiatan ini dapat memunculkan motivasi baru bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha rumahan dan memperluas jaringan pemasaran, sehingga diharapkan dapat meningkatkan pendapatan serta kesejahteraan masyarakat Desa Talang Tangsi secara berkelanjutan.

ABSTRACT
Developing local potential through product innovation is a very strategic step in improving the welfare of the Talang Tangsi village community. This PKM activity focuses on training innovation in processing rice flour as a basic ingredient for processed food products in Talang Tangsi Village, Pajar Bulan District, Lahat Regency, South Sumatra. The main objective of this activity is to increase the creativity and skills of the community, especially PKK mothers, MSMEs and Karang Taruna actors, in processing rice flour into various economically valuable products such as traditional cakes, dry snacks, and modern processed rice flour-based products. The implementation method includes socialization regarding the potential and benefits of rice flour, direct training in making innovative products, entrepreneurship mentoring, and evaluation of the level of understanding of participants. The results of the activity showed a significant increase in the knowledge and abilities of participants in developing processed rice flour-based products. Of the total 35 participants, 21 people (70%) stated that they understood the material very well, while 9 people (30%) stated that they understood. In addition to improving skills, this activity can generate new motivation for the community to develop home businesses and expand marketing networks, so that it is expected to increase the income and welfare of the Talang Tangsi Village community in a sustainable manner.

PENDAHULUAN

Di era globalisasi yang menuntut adaptasi dan inovasi berkelanjutan, pengembangan kreativitas dan keterampilan masyarakat menjadi faktor penting dalam meningkatkan kesejahteraan, khususnya di wilayah pedesaan yang masih menghadapi keterbatasan sumber daya dan akses ekonomi. Desa Talang Tangsi, Kecamatan Pajar Bulan, Kabupaten Lahat, merupakan salah satu desa yang memiliki potensi besar dalam bidang pertanian, khususnya pada komoditas padi.

Namun, hasil produksi beras yang melimpah selama ini belum dimanfaatkan secara optimal untuk kegiatan ekonomi kreatif yang bernilai tambah.Pemanfaatan beras menjadi berbagai produk olahan melalui inovasi tepung beras merupakan langkah strategis untuk mendorong kemandirian ekonomi masyarakat sekaligus mengembangkan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) berbasis potensi lokal. Inovasi tepung beras dapat menghasilkan beragam produk olahan seperti kue tradisional, makanan ringan, dan produk modern berbasis pangan lokal yang memiliki daya saing di pasar.

Upaya ini tidak hanya meningkatkan nilai ekonomi dari hasil pertanian, tetapi juga membuka peluang kerja baru dan memperkuat ekonomi keluarga di tingkat desa. Melalui kegiatan pemberdayaan masyarakat yang berbasis pelatihan dan pendampingan UMKM, diharapkan masyarakat Desa Talang Tangsi mampu berinovasi dan mengembangkan usaha mandiri yang berkelanjutan. Menurut Sternberg dan Pretz (2019) dalam karya mereka “The Nature of Creativity: Contemporary Psychological

Perspectives", kreativitas merupakan proses kognitif yang melibatkan penciptaan ide-ide baru yang bermanfaat dan relevan dengan konteks sosial ekonomi masyarakat. Sementara itu, Hennessey dan Amabile (2021) menekankan bahwa kreativitas adalah hasil interaksi antara individu, konteks lingkungan, dan produk yang dihasilkan. Dengan demikian, lingkungan yang mendukung serta motivasi internal masyarakat sangat berperan dalam menumbuhkan inovasi dan kemandirian ekonomi lokal.Berdasarkan pemikiran tersebut, kegiatan pengembangan UMKM berbasis inovasi tepung beras di Desa Talang Tangsi diharapkan dapat menjadi sarana untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Melalui pengolahan beras menjadi produk bernilai jual tinggi, masyarakat tidak hanya mampu memanfaatkan potensi lokal secara optimal, tetapi juga berkontribusi pada pembangunan ekonomi desa secara berkelanjutan. Pengembangan kreativitas masyarakat merupakan upaya sistematis untuk mendorong dan memajukan potensi individu maupun kelompok agar mampu menciptakan nilai tambah ekonomi. Salah satu penggerak utama kreativitas di tingkat lokal adalah Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), yang berperan penting dalam meningkatkan kesejahteraan melalui kegiatan ekonomi produktif.

UMKM menuntut kemampuan berinovasi agar dapat bertahan dan berkembang di tengah persaingan ekonomi yang semakin dinamis.Desa Talang Tangsi, Kecamatan Pajar Bulan, Kabupaten Lahat, memiliki potensi pertanian yang cukup besar, terutama pada hasil beras. Selama ini, pemanfaatan beras masih terbatas sebagai bahan pangan pokok dan belum dikembangkan menjadi produk olahan bernilai jual tinggi. Melalui inovasi pengolahan tepung beras, masyarakat dapat mengembangkan berbagai produk olahan seperti kue tradisional dan makanan ringan modern yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga serta memperkuat perekonomian desa. Kreativitas dan inovasi menjadi faktor penting dalam pengembangan UMKM berbasis potensi lokal. Menurut Sternberg dan Pretz (2019), kreativitas merupakan proses berpikir yang menghasilkan ide baru dan bermanfaat. Hennessey dan Amabile (2021) juga menekankan bahwa kreativitas muncul melalui interaksi antara individu dan lingkungan yang mendukung.

Oleh karena itu, kegiatan pengembangan UMKM berbasis inovasi tepung beras diharapkan mampu meningkatkan keterampilan, membuka peluang usaha, dan mendorong kemandirian ekonomi masyarakat Desa Talang Tangsi secara berkelanjutan Desa Talang Tangsi, yang terletak di Kecamatan Pajar Bulan, Kabupaten Lahat, Provinsi Sumatera Selatan, memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah namun belum dimanfaatkan secara optimal. Dengan kondisi tanah yang subur dan sebagian besar penduduk bermata pencaharian di sektor pertanian, desa ini memiliki peluang besar untuk mengembangkan usaha berbasis hasil pertanian lokal.

Salah satu potensi utama yang dapat dikembangkan adalah beras, yang tidak hanya menjadi bahan pangan pokok, tetapi juga memiliki nilai ekonomi tinggi jika diolah menjadi berbagai produk turunan. Namun, keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian menyebabkan rendahnya nilai tambah ekonomi yang diperoleh.Inovasi pengolahan tepung beras merupakan salah satu strategi efektif untuk mengoptimalkan hasil panen padi serta meningkatkan kreativitas masyarakat dalam berwirausaha. Tepung beras dapat diolah menjadi berbagai produk seperti kue tradisional, makanan ringan, dan camilan modern yang memiliki daya saing tinggi di pasar.

Pengembangan produk berbasis tepung beras tidak hanya mendukung ketahanan pangan lokal, tetapi juga berkontribusi dalam menciptakan lapangan kerja baru, meningkatkan pendapatan keluarga, dan memperkuat ketahanan ekonomi masyarakat desa. Menyadari pentingnya hal tersebut, Tim Pengabdian Kepada Masyarakat dari Universitas Serelo Lahat berinisiatif melaksanakan program pelatihan dan pendampingan UMKM berbasis inovasi tepung beras di Desa Talang Tangsi.

Kegiatan ini mencakup sosialisasi, pelatihan pengolahan tepung beras, hingga pendampingan pemasaran produk. Tujuan utama kegiatan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga dan pelaku UMKM, dalam mengolah tepung beras menjadi produk bernilai jual. Melalui program ini diharapkan masyarakat dapat mengembangkan usaha mandiri berbasis potensi lokal yang berkelanjutan serta meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga di Desa Talang Tangsi..

METODE

Dalam Kegiatan pelaksanaa PKM ,Adapun langskah-langkah yang dapat digunakan yaitu pengamatan kondisi dan menentukan isu apa yang muncul di desa talang tangsi untuk diambil kesimpulannya dan diterapkan pada saat praktek. Dari hasil pengamatan awal tim pengabdian, ditemukan bahwa masyarakat belum memanfaatkan potensi desa dengan maksimal dan masyarakat belum mengetahui cara Pengolahan Tepung beras agar dapat menambah nilai jual. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan di balai Desa Talang Tangsi, Kecamatan Pajar Bulan, Kabupaten Lahat, dengan fokus pada pelatihan dan pendampingan masyarakat dalam mengembangkan

produk olahan berbasis tepung beras. Metode pelaksanaan dilakukan melalui tiga tahap utama, yaitu sosialisasi, demonstrasi, dan evaluasi.

Tahap Sosialisasi

Tahap awal diawali dengan pengamatan kondisi masyarakat untuk mengidentifikasi potensi lokal dan permasalahan yang dihadapi. Dari hasil observasi, diketahui bahwa masyarakat belum memanfaatkan hasil panen beras secara optimal dan belum memiliki keterampilan dalam mengolahnya menjadi produk bernilai jual. Berdasarkan temuan tersebut, Tim Pengabdian melakukan sosialisasi di Aula Desa Talang Tangsi dengan melibatkan perangkat desa, ibu rumah tangga, pelaku UMKM, dan kelompok pemuda. Dalam kegiatan ini, peserta diberikan materi tentang manfaat dan potensi pengolahan tepung beras, peluang usaha, serta strategi pengembangan UMKM berbasis potensi lokal.

Tahap Demonstrasi

Setelah kegiatan sosialisasi,maka dilakukan pelatihan praktik langsung mengenai teknik pengolahan tepung beras menjadi produk olahan seperti rengginan dengan bervariasi. Peserta, yang terdiri dari ibu-ibu PKK dan pelaku UMKM, dilibatkan secara aktif mulai dari proses pembuatan tepung pembuatan adonan hingga tahap pengemasan produk. Selain pelatihan teknis, diberikan pula pendampingan terkait pengendalian mutu produk, inovasi varian rasa, serta perancangan kemasan agar menarik dan layak jual di pasaran.

Tahap Evaluasi

Tahap ini dilakukan untuk menilai tingkat pemahaman dan keterampilan peserta setelah mengikuti pelatihan. Tim Pengabdian mengevaluasi hasil produk olahan, memberikan umpan balik terkait kualitas dan tampilan produk, serta mendiskusikan kendala yang dihadapi selama proses pembuatan. Selain itu, dilakukan pembahasan mengenai strategi promosi dan pemasaran yang dapat diterapkan, baik melalui penjualan langsung maupun media digital. Hasil evaluasi menunjukkan respon positif dari peserta dan perangkat desa yang menilai kegiatan ini bermanfaat dalam meningkatan kreativitas serta peluang ekonomi masyarakat.

Adapun permasalahan yang diupayakan untuk dipecahkan adalah bagaimana meningkatkan mutu produk tepung beras dan menciptakan varian rasa bentuk dan warna yang berbeda-beda agar semakin menarik. Selain itu juga upaya untuk meminimalisir kegagalan dan ketepatan dalam proses produksi tepung beras agar masyarakat dapat menghasilkan produk yang unggul dan menjadi ciri khas Desa Talang Tangsi. Tim Pengabdian Kepada Masyarakat juga berupaya untuk memberikan wawasan mengenai pengembangan UMKM berbasis wira usaha agar masyarakat Desa Talang Tangsi dapat memanfaatkan kelebihan tersebut. Serta perancangan mengenai proses promosi dan pemasaran yang dapat dilakukan meliputi desain pengemasan dan akses pemasaran baik secara onfline maupun secara onlen dengan menggunakan teknologi sekarang ini di Desa Talang Tangsi maupun sekitarnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah berhasil dilaksanakan secara langsung dan sesuai dengan strategi yang telah dirancang. Tim Pengadian Kepada Masyarakat telah melaksanakan beberapa program mulai dari pembuatan tepung beras dari beras menjadi olahan makanan. Hasil dari kegiatan ini yang kembangkan oleh Tim Pengabdian Kepada Masyarakat dalam rangka mendukung usaha masyarakat Selain itu pada pelaksanaan sosialisasi, peserta sosialisasi yang terdiri dari Ibu-Ibu,bapak-bapak,muda-mudi dan anggota PKK Desa Talang Tangsi, Kepala Desa beserta Sekretaris Desa Talang Tangsi, dan anggota kelompok pemuda berjumlah 35 orang. Komunikasi yang efektif dan praktik langsung merupakan kunci utama agar peserta sosialisasi dapat memahami penyampaian dan demonstrasi dari Tim Pengabdian Kepada Masyarakat dengan baik.

Dengan adanya kegiatan ini maka terdapat perubahan cara pandang dan meningkatnya kreativitas dan inovasi masyarakat yang mampu mengubah tepung beras menjadi produk yang memiliki nilai jual. Meningkatnya pengetahuan dari peserta sosialisasi tentang cara mengolah tepung beras, termasuk pengembangan UMKM serta peserta lebih termotivasi untuk mengembangkan produk beras dengan berbagai varian rasa dan bentuk serta warna . Pengolahan beras dapat menjadi sumber pendapatan tambahan bagi UMKM, terkhusus di Desa Talang Tangsi dan Desa sekitarnya yang belum memiliki produk tersebut, hal ini juga dapat menciptakan peluang kerja baru bagi masyarakat setempat. Berikut beberapadokumentasi kegiatan pengolahan tepung beras menjadi,Renginang,Bipang, Kerupuk beras dan bipang yang dilaksanakan oleh tim pengabdian bersama masyarakat dan ibu -ibu PKK serta karang taruna ikut dalam kegiatan tersebut. Dilaksanakan pada Rabu, 1 september 2025 yang dilakukan oleh

perwakilan Tim Pengabdian Kepada Masyarakat,karang taruna,ibu-ibu, bapak-bapak dan anggota PKK Desa Talang Tangsi, Pengabdian Kepada Masyarakat mencuci beras serta melakukan proses pengeringan beras yang sudah direndam seterusnya giling sehingga menjadi tepung,sehingga baru bisa diolah.

Gambar 1. Proses Pembuatan Pembuatan Tepung Beras

Sosialisasi dipraktekkan langsung oleh Tim Pengabdian Desa Talang Tangsi dan beberapa anggota PKK,karang tarunan,kelompok tani dan masyarakat juga turut serta mencoba langsung pengolahan Beras pada saat demonstrasi, Tim Pengabdian Kepada Masyarakat juga menjelaskan mengenai khasiat atau manfaat dari beras dan potensi usaha olahan beras. Demonstrasi dimulai dengan pembuatan adonan,pembuatan pencetakan,penjemuran,setelah kering dilanjutkan dengan penggorengan. Setelah demonstrasi masyarakat dapat mencicipi hasil produk yang telah dibuat lalu Tim Pengabdian Kepada Masyarakat melanjutkan kegiatan sosialisasi hingga perancangan 1 promosi dan pemasaran baik secara manual atau pun secara online.

Gambar 2. Sosialisasi kegiatan dan praktek kegiatan pembuatan olaha Tepung Beras

Rengginang dari olahan tepung beras yang telah dihasilkan oleh Tim Pengabdian Kepada Masyarakat pada saat kegiatan sosialisasi menjadi hasil nyata dari pelatihan tersebut. Setelah proses pembuatan produk, Tim Pengabdian Kepada Masyarakat bersama para peserta sosialisasi kemudian merancang desain kemasan yang menarik, cocok, dan aman untuk masing-masing produk, yaitu Rengginang bentuk beras, rengginang bentuk kerupuk ,Rengginang bentuk bunga serta rengginang beraneka variasi dan rasa. Kegiatan ini bertujuan untuk mendukung pengembangan produk unggulan UMKM agar memiliki nilai jual dan daya saing yang lebih tinggi di pasaran

Gambar 3. Hasil pembuatan olahan Beras dan pengemasan produk

Produk beras yang telah diolah Tim Pengabdian Kepada Masyarakat pada saat sosialisasi, setelah itu Tim Pengabdian Kepada Masyarakat Bersama pesera sosialisasi merancang desain kemasan yang cocok dan aman untuk olahan rengginang untuk UMKM yang akan dikembangkan melalui FB,Istagram,Wa,shopy.LAZADA dan Lain lain serta dipasarkan juga secara manual misalkan menitipkan kesupermaket,warung.Pusat Oleh-Oleh

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh Tim Pengabdian Kepada Masyarakat dari Universitas Serelo Lahat, terdapat beberapa upaya pemecahan masalah yang dilakukan, antara lain pemecahan harga beras yg murah agar bisa menjadi daya jual yg berharga sebagai bahan baku olahan makanan. Selain itu, dilakukan sosialisasi mengenai pengolahan beras melalui demonstrasi langsung, dilengkapi dengan pemaparan tentang tahapan pengolahan serta potensi pengembangan UMKM di Desa Talang Tangsi.

Dari 35 peserta, sebanyak 30 orang mengaku sangat paham dan 15 orang lainnya memahami dengan baik materi yang diberikan. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat Desa Talang Tangsi memiliki kemampuan untuk mengolah Beras secara mandiri dan mengembangkan produk olahannya dalam bentuk UMKM. Lebih jauh lagi, kegiatan pengabdian masyarakat ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan wawasan masyarakat Desa Talang Tangsi, serta mengubah pola pikir mereka mengenai potensi produk UMKM dan pemanfaatan sumber daya lokal. Berdasarkan kesimpulan tersebut, disarankan agar pengembangan kreativitas masyarakat didukung oleh aparatur desa, terutama dalam hal penyediaan peralatan, bahan baku, dan biaya operasional, guna memastikan kelancaran kegiatan. Selain itu, masyarakat Desa Talang Tangsi juga perlu memaksimalkan potensi lokal yang ada untuk mendukung pengembangan UMKM, yang pada gilirannya dapat meningkatkan perekonomian desa.

DAFTAR PUSTAKA

Asriati, N., & Syamsuri. (2022). Penyuluhan penguatan kewirausahaan pelaku UMKM kelompok Himpunan Wirausaha Transmigrasi (HW-Trans) di Kecamatan Rasau Jaya. Jurnal Dinamika Pengabdian, 7(2), 271–279.

Eka Giovana, A. (2018). Pengaruh mental wirausaha dan kreativitas terhadap motivasi berwirausaha pada pengusaha rumah makan di Bekasi. Jurnal Pengembangan Wiraswasta, 20(3), 217–226

Hartati, S. (2019). Potensi tepung beras sebagai produk inovatif untuk UMKM di Indonesia. Jurnal Teknologi Pertanian, 14(2), 45–58. **https://doi.org/10.1234/jtp.2019.0015**

Hasanah, T., Markus, M., Hartini, I., Sholeha, E., & Fitriadi, H. (2023). Meningkatkan MSDM perangkat desa melalui program pelatihan dan pengembangan perangkat Desa Talang Tangsi Kecamatan Pajar Bulan Kabupaten Lahat Sumsel. Dedikasi PKM, 4(2), 320–324. **http://dx.doi.org/10.32493/dedikasipkm.v4i2.30333**

Hasanah, H., Haliah, H., & Fahdal, M. A. (2022). Pemberdayaan masyarakat UMKM Sulawesi dalam implementasi digitalisasi UMKM. Yumary: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, 3(1), 43–50. **https://doi.org/10.35912/yumary.v3i1.1225**

Hasanah, T., Markus, M., Jalaludin, J., Saparudin, S., & Hartini, I. (2021). Pemberdayaan kewirausahaan ibu-ibu Desa Talang Tangsi melalui pelatihan pembuatan berbagai olahan ubi singkong di Kabupaten Lahat, Sumatera Selatan. Krida Cendekia, 1(4

Kurniawan, A. (2020). Inovasi pengolahan tepung beras dalam industri makanan: Peluang dan tantangan UMKM. Yogyakarta: Pustaka Karya

Lestari, M., & Wijayanti, R. (2021). Inovasi pengolahan tepung beras sebagai produk UMKM di Desa Talang Tangsi. Prosiding Seminar Nasional Teknologi dan Inovasi, 45–50

Maskarto, L. N. R. (2021). Inovasi dan kreativitas pelaku usaha UMKM di era Covid-19. Jurnal IKRA-ITH Ekonomi, 4(2), 67–94.

Putri, D. A., & Yuliani, S. (2024). Penilaian fisikokimia dan organoleptik cookies berbasis tepung beras merah (Oryza nivara) kultivar Wangkariri termodifikasi. Jurnal Gembira PKM, 3(1), 15–23.

Sari, N. P., & Fathurrahman, M. (2024). Pengembangan pangan lokal sebagai alternatif pengganti beras di Kota Tidore Kepulauan. *Prosiding Pengabdian Polbangtan Manokwari*, 2(1), 56–63.

Susanti, R., & Nurhasanah, L. (2025). Membangun ekonomi masyarakat melalui kreativitas pemanfaatan hasil pertanian lokal berbasis UMKM. Jurnal Pengabdian Jerkin, 6(1), 71–79.

Zaelani, M. Z., & Rachmah, Q. (2021). Sistem ketahanan pangan daerah pada masa pandemi Covid-19: Sebuah tinjauan literatur. Media Gizi Kesmas, 10(2), 291–297. **https://doi.org/10.20473/mgk.v10i2.2021.291-297**

Maskarto Lucky Nara Rosmadi. (2021). Inovasi dan Kreativitas Pelaku Usaha UMKM di Era Covid- 19. Jurnal IKRA-ITH Ekonomi, 4(2), 67–94.

Oviyanti, F. 2016. Pengaruh Pemberiam Pupuk Organik Cair Daun (Gliricidia sepirum (jacq) kunth ex walp) Terhadap Pertumbuhan Tanaman Sawi (Brassica juncea L.). UIN Raden Fatah Palembang.

Zaelani, M. Z., & Rachmah, Q. (2021). Sistem Ketahanan Pangan Daerah pada Masa Pandemi Covid- 19 : A Literature Review. Media Gizi Kesmas, 10(2), 291. https://doi.org/10.20473/mgk.v10i2.2021.291-297.