

Optimalisasi Potensi Buah Naga melalui Pelatihan Pembuatan Puding sebagai Upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa Payung

Irsan Rasyid Karo-Karo S., Nur Fadiah Arifah Siregar*, Nadila Febriani, Aidil Azhari,
Dian Pratama Yudha

Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Medan, Indonesia

*Corresponding Author: fadiaharifah0304232063@uinsu.ac.id

Dikirim: 29-09-2026; Direvisi: 05-10-2026; Diterima: 07-10-2026

Abstrak: Pemanfaatan potensi lokal merupakan salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mendukung pemberdayaan dan pengembangan ekonomi masyarakat desa. Desa Payung, Kecamatan Payung, Kabupaten Karo memiliki potensi buah naga yang dapat dikembangkan tidak hanya sebagai produk segar, tetapi juga sebagai produk olahan yang memiliki nilai tambah. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat, khususnya ibu-ibu Desa Payung, dalam mengolah buah naga menjadi produk puding serta mengenalkan pengemasan, penentuan harga, dan pemasaran sederhana. Kegiatan dilaksanakan pada 28 Agustus 2026 pukul 15.00–16.00 WIB dengan menggunakan metode pemberdayaan masyarakat melalui pendekatan partisipatif dan desain deskriptif kualitatif. Tahapan kegiatan meliputi edukasi, demonstrasi, praktik pembuatan puding, pengemasan dan pelabelan, pengenalan pengelolaan usaha, serta evaluasi melalui diskusi dan tanya jawab. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa praktik pengolahan menghasilkan 50 cup puding buah naga dengan total biaya produksi sebesar Rp150.000 atau rata-rata Rp3.000 per cup. Kegiatan juga memberikan pengalaman kepada peserta dalam mengolah buah naga menjadi produk pangan yang dapat dikembangkan pada skala rumah tangga. Meskipun demikian, kegiatan ini belum dapat membuktikan adanya peningkatan pendapatan karena belum dilakukan penjualan dan belum tersedia data keuntungan masyarakat. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan lanjutan dalam produksi, pengemasan, pemasaran, pencatatan biaya, dan pengujian pasar agar inovasi puding buah naga dapat dikembangkan sebagai usaha berbasis potensi lokal yang berkelanjutan.

Kata Kunci: buah naga; nilai tambah; pemberdayaan masyarakat; potensi lokal; pudding.

Abstract: The utilization of local resources is one of the efforts that can support community empowerment and local economic development. Payung Village, Payung District, Karo Regency, has dragon fruit as one of its local agricultural potentials that can be developed not only as fresh fruit but also into processed products with added value. This activity aimed to provide knowledge and skills to the community, particularly women in Payung Village, in processing dragon fruit into pudding and to introduce simple packaging, pricing, and marketing practices. The activity was conducted on August 28, 2026, from 3:00 to 4:00 p.m. using a participatory community empowerment approach and a descriptive qualitative design. The activities included education, demonstration, pudding-making practice, packaging and labeling, introduction to simple business management, and evaluation through discussion and question-and-answer sessions. The results showed that the processing practice produced 50 cups of dragon fruit pudding with a total production cost of IDR 150,000, or an average cost of IDR 3,000 per cup. The activity also provided participants with practical experience in processing dragon fruit into a food product that can potentially be developed on a household scale. However, the activity cannot yet demonstrate an increase in community income because the product was not commercially sold and profit data were not available. Therefore, further assistance in production, packaging, marketing, cost recording,

and market testing is needed so that dragon fruit pudding can be developed as a sustainable local-resource-based business.

Keywords: added value; community empowerment; dragon fruit; local resources; pudding.

PENDAHULUAN

Pembangunan ekonomi masyarakat desa tidak hanya berkaitan dengan peningkatan pendapatan, tetapi juga dengan kemampuan masyarakat dalam mengenali, mengelola, dan mengembangkan potensi lokal menjadi sumber ekonomi yang berkelanjutan. Pemanfaatan sumber daya lokal melalui kegiatan pengolahan pangan dapat menjadi salah satu strategi pemberdayaan karena mampu menciptakan nilai tambah, membuka peluang usaha rumah tangga, serta mendorong kemandirian ekonomi masyarakat. Kabupaten Karo, Provinsi Sumatera Utara, dikenal sebagai salah satu sentra produksi hortikultura dataran tinggi, dengan lima kecamatan yang tercatat sebagai penghasil buah naga merah, salah satunya Kecamatan Payung (Evikana, 2024). Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Karo melalui publikasi Kecamatan Payung Dalam Angka 2025 menunjukkan bahwa Kecamatan Payung merupakan bagian dari wilayah Kabupaten Karo yang memiliki aktivitas pertanian sebagai salah satu basis kehidupan masyarakatnya (Badan Pusat Statistik Kabupaten Karo, 2025).

Pemanfaatan sumber daya lokal melalui kegiatan pengolahan pangan dapat menjadi salah satu strategi pemberdayaan masyarakat karena mampu menciptakan nilai tambah, membuka peluang usaha rumah tangga, serta mendorong kemandirian ekonomi. Pengolahan hasil pertanian menjadi produk pangan dapat menjadi bentuk diversifikasi yang memungkinkan masyarakat tidak hanya bergantung pada penjualan hasil pertanian dalam bentuk segar. Penelitian Hariyono dan Sedayu (2022), misalnya, menunjukkan bahwa pengolahan buah naga menjadi produk olahan dapat menghasilkan nilai tambah ekonomi dibandingkan dengan menjual buahnya sebagai bahan mentah. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa pengolahan buah naga menjadi dodol memberikan nilai tambah sebesar Rp87.151 per kilogram bahan baku. Temuan tersebut memperlihatkan bahwa kegiatan pengolahan hasil pertanian memiliki peluang untuk meningkatkan nilai ekonomi komoditas sekaligus mendukung pengembangan usaha berbasis masyarakat.

Salah satu potensi hortikultura yang relevan untuk dikembangkan di Desa Payung, Kecamatan Payung, Kabupaten Karo, Sumatera Utara, adalah buah naga. Universitas Sumatera Utara (2024) melaporkan bahwa Desa Payung merupakan salah satu daerah penghasil buah naga di Sumatera Utara dan bahwa pengembangan komoditas tersebut telah didukung oleh inovasi dalam sistem budidaya. Kondisi ini menunjukkan bahwa buah naga tidak hanya memiliki nilai sebagai komoditas pertanian segar, tetapi juga mempunyai peluang untuk dikembangkan lebih lanjut melalui kegiatan pengolahan dan diversifikasi produk.

Meskipun buah naga memiliki nilai ekonomi sebagai komoditas hortikultura, penjualan dalam bentuk buah segar dapat membatasi peluang peningkatan nilai tambah apabila tidak diikuti dengan inovasi pengolahan. Diversifikasi produk menjadi salah satu alternatif untuk memperpanjang pemanfaatan hasil pertanian sekaligus menciptakan produk dengan karakteristik dan nilai jual yang berbeda. Harni et al. (2021) Menunjukkan bahwa pengolahan buah naga menjadi berbagai produk pangan dengan teknologi sederhana dapat dilakukan pada skala industri



rumah tangga dan berpotensi meningkatkan nilai tambah serta mendorong jiwa kewirausahaan masyarakat. Temuan tersebut memperlihatkan bahwa keterampilan pengolahan dan manajemen usaha merupakan bagian penting dalam mengoptimalkan potensi buah naga di tingkat masyarakat.

Upaya diversifikasi juga telah diterapkan dalam berbagai kegiatan pengabdian masyarakat di daerah penghasil buah naga. Diniyah et al. (2022) melaporkan bahwa pelatihan pengolahan buah naga dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai teknologi pengolahan dan menghasilkan beragam produk seperti selai, sari buah, manisan, dan cake. Kegiatan tersebut juga menunjukkan bahwa teknologi pengolahan yang relatif sederhana dapat diterapkan oleh industri rumah tangga serta mampu mendorong motivasi dan jiwa kewirausahaan peserta. Selain itu, Rejeki et al. (2023) menegaskan bahwa pengolahan bagian isi dan kulit buah naga dapat diarahkan menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi melalui pelatihan, demonstrasi, dan pendampingan masyarakat.

Kondisi geografis dan lingkungan di wilayah dataran tinggi mendukung berbagai kegiatan pertanian yang menjadi bagian penting dari kehidupan ekonomi masyarakat. Badan Pusat Statistik Kabupaten Karo (2025) melalui publikasi *Kecamatan Payung Dalam Angka 2025* menunjukkan bahwa sektor pertanian merupakan salah satu aktivitas penting dalam kehidupan masyarakat Kecamatan Payung. Kondisi tersebut menjadi peluang bagi masyarakat untuk tidak hanya menghasilkan komoditas pertanian, tetapi juga mengembangkan kegiatan pengolahan hasil pertanian sebagai bagian dari penguatan ekonomi lokal.

Salah satu potensi hortikultura yang relevan untuk dikembangkan di Desa Payung, Kecamatan Payung, Kabupaten Karo, Sumatera Utara, adalah buah naga. Universitas Sumatera Utara (2024) melaporkan bahwa Desa Payung merupakan salah satu daerah penghasil buah naga di Sumatera Utara dan pengembangan komoditas tersebut telah didukung oleh inovasi dalam sistem budidaya. Keberadaan buah naga sebagai komoditas lokal menunjukkan bahwa masyarakat Desa Payung memiliki sumber daya yang dapat dikembangkan lebih lanjut. Dengan demikian, buah naga tidak hanya dapat dipandang sebagai hasil pertanian yang dijual dalam kondisi segar, tetapi juga sebagai bahan baku yang dapat diolah menjadi berbagai produk pangan yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi.

Pengembangan produk olahan menjadi semakin penting karena hasil pertanian segar dapat memiliki keterbatasan dalam hal daya simpan, pemasaran, dan nilai jual. Salah satu cara untuk mengatasi kondisi tersebut adalah melakukan diversifikasi produk. Diversifikasi dapat dilakukan dengan mengolah buah naga menjadi produk pangan yang lebih menarik dan memiliki sasaran pasar yang berbeda. Kegiatan pemberdayaan masyarakat yang dilakukan oleh Nirmala et al. (2024) menunjukkan bahwa buah naga dapat dikembangkan menjadi berbagai produk olahan seperti puding, selai, dan produk berbahan kulit buah naga. Kegiatan tersebut juga menggunakan pendekatan sosialisasi dan pelatihan secara langsung kepada masyarakat, sehingga peserta memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam memanfaatkan buah naga sebagai bahan pangan.

Selain itu, kegiatan pengolahan buah naga menjadi puding telah diterapkan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Noviyanti dan Dalmayanti (2024) melakukan sosialisasi pemanfaatan buah pisang dan buah naga menjadi produk puding. Kegiatan tersebut menunjukkan bahwa buah naga dapat dikombinasikan



dengan bahan pangan lain dan diolah menjadi produk yang relatif sederhana untuk dibuat di tingkat rumah tangga. Kegiatan lain yang dilakukan di masyarakat juga menunjukkan bahwa pembuatan puding buah naga dapat dilakukan melalui metode edukasi dan demonstrasi secara langsung. Pendekatan tersebut memungkinkan peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan secara teoretis, tetapi juga memahami tahapan pengolahan melalui praktik.

Pemanfaatan buah naga melalui produk olahan juga memiliki hubungan dengan peningkatan keterampilan dan pemberdayaan masyarakat. Setiani et al. (2024) menjelaskan bahwa kegiatan edukasi dan pelatihan pemanfaatan buah naga dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta serta membuka peluang untuk mengembangkan buah naga menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi. Hal ini menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan pangan tidak hanya menghasilkan produk, tetapi juga dapat menjadi proses pembelajaran untuk meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengelola potensi lokal.

Meskipun buah naga memiliki nilai ekonomi sebagai komoditas hortikultura, penjualan dalam bentuk buah segar dapat membatasi peluang peningkatan nilai tambah apabila tidak diikuti dengan inovasi pengolahan. Diversifikasi produk menjadi salah satu alternatif untuk memperluas pemanfaatan hasil pertanian sekaligus menciptakan produk dengan karakteristik dan nilai jual yang berbeda. Hariyono dan Sedayu (2022) menunjukkan bahwa pengolahan buah naga menjadi produk olahan dapat memberikan nilai ekonomi tambahan dan memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai usaha. Sementara itu, Fadhila et al. (2026) menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan buah naga juga dapat diarahkan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam produksi dan pengemasan, sehingga hasil pertanian dapat dikembangkan menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis.

Berdasarkan kondisi tersebut, pengolahan buah naga menjadi produk puding merupakan salah satu bentuk inovasi yang dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah dan pemanfaatan potensi lokal di Desa Payung. Puding buah naga memiliki proses pengolahan yang relatif sederhana, dapat dilakukan dalam skala rumah tangga, dan memiliki daya tarik dari warna alami buah naga. Selain itu, produk puding dapat dikembangkan melalui pengemasan yang menarik sehingga memiliki peluang untuk dipasarkan sebagai produk pangan lokal. Kegiatan pengolahan juga dapat menjadi sarana bagi masyarakat untuk belajar mengenai proses produksi, kebersihan pangan, pengemasan, penentuan harga, dan pemasaran.

Oleh karena itu, kegiatan pengabdian masyarakat dengan tema "Pemanfaatan Potensi Lokal Buah Naga melalui Inovasi Produk Puding untuk Meningkatkan Kemandirian Ekonomi Masyarakat Desa Payung" dilaksanakan sebagai salah satu bentuk pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya lokal. Kegiatan ini tidak hanya berfokus pada keterampilan mengolah buah naga menjadi puding, tetapi juga memberikan pengetahuan mengenai pengemasan, penentuan harga, dan pemasaran sederhana. Melalui kegiatan tersebut, masyarakat diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dalam mengolah hasil pertanian, memahami peluang usaha berbasis potensi lokal, serta mengembangkan produk yang memiliki nilai tambah. Dengan demikian, pemanfaatan buah naga melalui inovasi produk puding diharapkan dapat menjadi salah satu langkah sederhana dalam mendukung pengembangan usaha rumah tangga, meningkatkan pemanfaatan potensi lokal, dan mendorong kemandirian ekonomi masyarakat Desa Payung.



Berdasarkan kondisi tersebut, pengolahan buah naga menjadi produk puding merupakan salah satu bentuk inovasi yang dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah dan pemanfaatan potensi lokal di Desa Payung. Puding buah naga memiliki proses pengolahan yang relatif sederhana, dapat dilakukan dalam skala rumah tangga, serta memiliki daya tarik dari warna alami buah naga sehingga berpotensi menjadi produk pangan lokal yang memiliki nilai ekonomi. Kegiatan pengabdian masyarakat dengan tema "Pemanfaatan Potensi Lokal Buah Naga melalui Inovasi Produk Puding untuk Meningkatkan Kemandirian Ekonomi Masyarakat Desa Payung" dilaksanakan sebagai upaya pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya yang tersedia di lingkungan setempat. Kegiatan ini tidak hanya berfokus pada keterampilan mengolah buah naga menjadi puding, tetapi juga memberikan pengetahuan mengenai pengemasan, penentuan harga, dan pemasaran produk.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan ini menggunakan metode pemberdayaan masyarakat dengan pendekatan partisipatif. Pendekatan ini dipilih karena masyarakat tidak hanya menjadi penerima manfaat, tetapi juga terlibat secara langsung dalam proses perencanaan, pembuatan, pengemasan, dan pengembangan produk puding buah naga. Kegiatan pemberdayaan berbasis potensi lokal dapat meningkatkan nilai tambah komoditas sekaligus membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat (Hardiani et al., 2021). Desain kegiatan menggunakan metode deskriptif kualitatif, yaitu menggambarkan proses pelaksanaan kegiatan, keterlibatan peserta, kemampuan masyarakat dalam mengolah buah naga, serta perubahan pengetahuan dan keterampilan setelah mengikuti kegiatan. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu observasi dan identifikasi potensi, perencanaan, penyuluhan, demonstrasi dan praktik pembuatan puding, pengemasan dan pemberian label, serta evaluasi. Pola kegiatan seperti pelatihan pengolahan, pengemasan, pemasaran, dan pendampingan juga digunakan dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat berbasis buah naga di daerah lain (Mariana et al., 2023; Triono et al., 2023).

Pemilihan inovasi puding buah naga didasarkan pada upaya untuk meningkatkan nilai tambah buah naga yang selama ini lebih banyak dijual dalam bentuk segar. Pengolahan menjadi produk pangan dapat menjadi alternatif diversifikasi, sehingga buah naga memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi. Penelitian pengabdian masyarakat mengenai buah naga menunjukkan bahwa pengolahan komoditas lokal menjadi produk baru dapat mendukung pemberdayaan dan pengembangan usaha masyarakat (Hardiani et al., 2021). Kegiatan "Pemanfaatan Potensi Lokal Buah Naga melalui Inovasi Produk Puding untuk Meningkatkan Kemandirian Ekonomi Masyarakat Desa Payung" menggunakan metode pemberdayaan masyarakat dengan pendekatan partisipatif.

Metode ini dipilih karena kegiatan tidak hanya berfokus pada pemberian informasi kepada masyarakat, tetapi juga mendorong masyarakat untuk terlibat secara langsung dalam setiap tahapan kegiatan. Masyarakat diberikan kesempatan untuk mengenali potensi yang terdapat di lingkungan sekitar, mengembangkan keterampilan pengolahan bahan pangan lokal, serta memahami peluang ekonomi dari produk yang dihasilkan. Pemanfaatan potensi lokal menjadi produk olahan



merupakan salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah suatu komoditas sekaligus membuka peluang pengembangan usaha masyarakat (Hardiani et al., 2021).

Pendekatan partisipatif dalam kegiatan ini menempatkan masyarakat sebagai subjek kegiatan, bukan hanya sebagai penerima manfaat. Mahasiswa berperan sebagai fasilitator yang memberikan pengetahuan, contoh, pendampingan, dan arahan selama proses kegiatan berlangsung. Dengan demikian, masyarakat diharapkan dapat memperoleh keterampilan yang dapat diterapkan kembali setelah kegiatan selesai. Pendekatan semacam ini penting dalam kegiatan pemberdayaan karena keberlanjutan suatu program sangat dipengaruhi oleh keterlibatan masyarakat dalam proses pelaksanaannya. Desain kegiatan menggunakan metode deskriptif kualitatif untuk menggambarkan proses pelaksanaan kegiatan dan respons peserta selama mengikuti kegiatan.

Pengumpulan informasi dilakukan melalui observasi, diskusi, tanya jawab, serta pengamatan terhadap praktik peserta. Aspek yang diamati meliputi pengetahuan peserta mengenai pemanfaatan buah naga, keterampilan dalam mengolah buah naga menjadi puding, kemampuan dalam melakukan pengemasan dan pemberian label, serta pemahaman peserta mengenai peluang pemasaran produk. Kegiatan pemberdayaan dengan memanfaatkan buah naga sebagai bahan dasar produk olahan sebelumnya juga menunjukkan bahwa proses pelatihan dan pendampingan dapat menjadi sarana untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengembangkan produk lokal (Mariana et al., 2023).

Pengembangan produk olahan dari buah naga juga dapat menjadi salah satu alternatif diversifikasi produk lokal sehingga masyarakat tidak hanya bergantung pada penjualan buah dalam bentuk segar (Hardiani et al., 2021). Kegiatan pengolahan buah naga melalui praktik langsung juga digunakan dalam berbagai program pemberdayaan masyarakat untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam menghasilkan produk bernilai ekonomi (Mariana et al., 2023; Saputra et al., 2025). Pendampingan mengenai pengolahan, pengemasan, dan pengembangan produk merupakan bagian penting dalam meningkatkan potensi usaha berbasis komoditas lokal (Triono et al., 2023).

Pengembangan produk lokal melalui inovasi dan strategi pemasaran dapat membantu masyarakat memperluas peluang usaha dan meningkatkan nilai ekonomi produk (Triono et al., 2023). Tahap kegiatan pelatihan pengolahan puding buah naga dengan praktik dan evaluasi juga telah diterapkan dalam kegiatan pengabdian masyarakat dan menunjukkan bahwa pelatihan dapat menjadi sarana untuk meningkatkan pengetahuan serta keterampilan peserta (Carolin et al., 2025).

Waktu dan Lokasi

Kegiatan dilaksanakan pada 28 Agustus 2026 pukul 15.00–16.00 WIB di Desa Payung, Kecamatan Payung, Kabupaten Karo, Sumatera Utara. Pemilihan Desa Payung sebagai lokasi kegiatan didasarkan pada adanya potensi buah naga yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku produk olahan. Keberadaan komoditas lokal tersebut menjadi peluang bagi masyarakat untuk melakukan diversifikasi produk, sehingga buah naga tidak hanya dimanfaatkan atau dipasarkan dalam bentuk segar. Pelaksanaan kegiatan di lingkungan masyarakat juga bertujuan agar proses pembelajaran dapat berlangsung secara langsung dan sesuai dengan kondisi masyarakat. Peserta dapat melihat bahwa bahan yang tersedia di lingkungan sekitar dapat dikembangkan menjadi produk makanan yang memiliki nilai tambah.



Pemanfaatan potensi lokal melalui inovasi produk merupakan salah satu bentuk pemberdayaan yang dapat menghubungkan sumber daya desa dengan peluang ekonomi masyarakat (Hardiani et al., 2021). Waktu pelaksanaan dipilih pada sore hari agar lebih memungkinkan bagi peserta, khususnya ibu-ibu masyarakat Desa Payung, untuk mengikuti kegiatan setelah menyelesaikan aktivitas rumah tangga. Kegiatan berlangsung secara langsung dengan melibatkan peserta dalam proses demonstrasi, praktik, diskusi, dan evaluasi.

Peserta

Peserta kegiatan adalah ibu-ibu masyarakat Desa Payung, Kecamatan Payung, Kabupaten Karo yang memiliki ketertarikan terhadap kegiatan pengolahan pangan dan peluang usaha rumah tangga. Pemilihan peserta didasarkan pada pertimbangan bahwa keterampilan pengolahan makanan dapat dikembangkan menjadi kegiatan produktif yang dilakukan di lingkungan rumah. Peserta tidak hanya menerima materi secara teoretis, tetapi juga terlibat langsung dalam proses pembuatan puding buah naga. Keterlibatan tersebut diharapkan dapat meningkatkan kemampuan peserta dalam mengolah bahan lokal menjadi produk makanan yang lebih menarik dan memiliki nilai jual. Kegiatan pemberdayaan berbasis produk buah naga juga telah dilakukan dengan memberikan pelatihan kepada masyarakat untuk menghasilkan produk yang dapat dikembangkan sebagai peluang kewirausahaan (Saputra et al., 2025). Selain keterampilan produksi, peserta juga diberikan pengetahuan mengenai pengemasan, pelabelan, penentuan harga, dan pemasaran. Hal tersebut penting karena kemampuan membuat produk saja belum cukup untuk membangun usaha. Masyarakat juga perlu memahami bagaimana produk dapat dikemas, diperkenalkan, dan dipasarkan kepada konsumen. Dengan demikian, kegiatan diharapkan dapat memberikan manfaat yang lebih luas dalam meningkatkan keterampilan dan wawasan ekonomi peserta.

Intervensi

Intervensi dalam kegiatan ini berupa pelatihan, praktik, dan pendampingan pengolahan buah naga menjadi produk puding. Intervensi diberikan sebagai upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan potensi lokal menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Intervensi pertama berupa edukasi mengenai pemanfaatan buah naga. Peserta diberikan pemahaman bahwa buah naga tidak hanya dapat dijual sebagai buah segar, tetapi juga dapat diolah menjadi berbagai produk makanan. Diversifikasi pengolahan tersebut dapat memberikan alternatif pemanfaatan buah naga sekaligus meningkatkan nilai ekonominya. Pengolahan buah naga menjadi berbagai produk juga telah digunakan dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat sebagai bentuk pengembangan potensi lokal (Hardiani et al., 2021; Mariana et al., 2023).

Intervensi kedua berupa demonstrasi pembuatan puding buah naga. Mahasiswa menunjukkan secara langsung tahapan pembuatan produk kepada peserta. Setelah itu, peserta melakukan praktik dengan mengikuti tahapan yang telah dicontohkan. Melalui praktik langsung, peserta diharapkan tidak hanya memahami materi secara teori, tetapi juga memiliki pengalaman dalam membuat produk secara mandiri. Intervensi ketiga berupa pelatihan pengemasan dan pelabelan. Peserta diberikan pemahaman mengenai pentingnya tampilan produk, kebersihan kemasan, ukuran kemasan, dan informasi sederhana yang dapat dicantumkan pada label. Pengemasan



yang baik diharapkan dapat meningkatkan daya tarik produk sekaligus memberikan kesan yang lebih profesional apabila produk dikembangkan untuk dipasarkan.

Intervensi keempat berupa pengenalan pengelolaan usaha sederhana. Peserta diberikan gambaran mengenai perhitungan biaya produksi, penentuan harga jual, serta keuntungan yang dapat diperoleh. Materi ini diberikan secara sederhana agar dapat dipahami dan diterapkan oleh masyarakat yang baru mulai mengenal pengembangan produk makanan sebagai usaha. Intervensi kelima berupa pengenalan pemasaran produk. Peserta diberikan pemahaman bahwa produk dapat dipasarkan secara langsung di lingkungan desa maupun melalui media digital. Media sosial dapat digunakan untuk memperkenalkan produk kepada calon konsumen dengan menampilkan foto produk, harga, dan informasi pemesanan.

Pengembangan produk, pengemasan, dan pemasaran merupakan bagian yang saling berkaitan dalam pengembangan usaha berbasis potensi lokal (Triono et al., 2023). Intervensi terakhir adalah evaluasi dan diskusi. Evaluasi dilakukan untuk mengetahui pemahaman peserta setelah mengikuti kegiatan. Peserta diberikan kesempatan untuk menyampaikan pertanyaan, pendapat, dan kesulitan yang dialami selama proses praktik. Hasil pengamatan terhadap kegiatan digunakan untuk melihat perubahan pemahaman dan keterampilan peserta dalam memanfaatkan buah naga sebagai bahan dasar produk olahan.

IMPLEMENTASI KEGIATAN DAN PEMBAHASAN

1. Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pemanfaatan potensi lokal buah naga dengan inovasi produk puding dilaksanakan pada 28 Agustus 2026 antara pukul 15.00 dan 16.00 WIB di Desa Payung, Kecamatan Payung, Kabupaten Karo, Sumatera Utara. Acara ini ditujukan kepada masyarakat Desa Payung, terutama kepada ibu-ibu yang berminat dalam pengolahan makanan dan berpotensi mengembangkan usaha rumahan. Pelaksanaan program ini menggunakan pendekatan yang melibatkan partisipasi masyarakat sebagai subjek yang aktif dalam proses pembelajaran serta praktik pengolahan produk. Di sisi lain, mahasiswa berfungsi sebagai fasilitator yang memberikan informasi, demonstrasi, bimbingan, dan memperkenalkan peluang untuk pengembangan produk.

Kegiatan dilakukan melalui sejumlah langkah yang mencakup pelajaran tentang penggunaan buah naga, contoh pembuatan puding, praktik langsung, serta pembahasan mengenai pengembangan produk. Serangkaian aktivitas itu dirancang agar proses pemberdayaan tidak hanya menghasilkan produk makanan, tetapi juga menawarkan pengetahuan dan keterampilan yang bisa digunakan oleh masyarakat untuk memanfaatkan hasil lokal. Cara seperti ini memungkinkan proses pemberdayaan berlangsung melalui pembagian pengetahuan serta pengalaman praktik langsung.

2. Praktik Pembuatan Puding Buah Naga oleh Mahasiswa

Tahap pertama dari aktivitas dilaksanakan dengan praktik pembuatan puding dari buah naga oleh para mahasiswa. Proses ini dimulai dengan persiapan bahan dan alat, dilanjutkan dengan pengolahan buah naga, pencampuran bahan, proses memasak, pencetakan, hingga penyajian produk. Demonstrasi secara langsung berfungsi sebagai sarana untuk menunjukkan langkah-langkah pengolahan produk



sebelum masyarakat mendapatkan pemahaman tentang kemungkinan pengembangan produk ini. Langkah-langkah tersebut selaras dengan rancangan kegiatan yang menempatkan demonstrasi sebagai bagian dari proses transfer keterampilan dalam pengolahan buah naga.

Praktik pengolahan yang dilakukan oleh mahasiswa berperan sebagai contoh nyata bagi masyarakat. Melalui demonstrasi yang dilakukan, langkah-langkah perubahan buah naga dari bentuk segar menjadi produk makanan bisa disaksikan secara langsung. Oleh karena itu, proses belajar tidak hanya terjadi lewat penyampaian informasi secara lisan, tetapi juga melalui pengalaman visual dan praktik pengolahan yang bisa menjadi acuan bagi masyarakat jika produk tersebut dikembangkan secara mandiri.



Gambar 1. Praktik Pembuatan Puding Buah Naga oleh Mahasiswa

Dokumentasi yang terdapat pada Gambar 1 menunjukkan langkah-langkah transformasi buah naga menjadi puding yang dilaksanakan oleh para mahasiswa sebagai contoh praktik. Contoh praktik ini merupakan langkah pertama dalam mengenalkan metode pengolahan yang mudah dan bisa diterapkan di tingkat rumah tangga. Metode pembelajaran secara langsung ini juga memberikan kesempatan bagi masyarakat untuk memahami proses produksi sambil melihat kemungkinan pengembangan buah naga menjadi item olahan.

3. Edukasi Pemanfaatan Buah Naga

Tahap awal dari aktivitas ini dilakukan dengan memberikan edukasi mengenai potensi buah naga sebagai bahan pangan lokal yang bisa diolah menjadi produk baru. Materi yang disajikan tidak hanya membahas penggunaan buah naga sebagai bahan dasar, tetapi juga mengenalkan gagasan diversifikasi produk, penambahan nilai, kebersihan dalam proses pengolahan, pengemasan, pelabelan, penentuan harga, dan strategi pemasaran. Tujuan dari edukasi tersebut adalah untuk menciptakan pemahaman bahwa nilai ekonomi suatu komoditas tidak hanya diukur dari harga jual dalam bentuk bahan mentah atau segar, tetapi juga dapat ditingkatkan melalui pengolahan dan pengembangan produk yang tepat.

Dalam sudut pandang pemberdayaan komunitas, pendidikan dianggap sebagai fase krusial karena pertumbuhan potensi lokal memerlukan kemampuan individu untuk mengenal sumber daya yang ada di sekitar mereka dan memahami peluang pengembangannya. Oleh karena itu, pendidikan tentang cara mengolah buah naga menjadi puding bertujuan untuk menciptakan kesadaran bahwa barang-barang yang

ada di sekitar kita dapat diolah menjadi produk pangan yang memiliki nilai yang lebih tinggi.



Gambar 2. Edukasi Pemanfaatan Potensi Buah Naga sebagai Produk Olahan Bernilai Tambah kepada Masyarakat Desa Payung

Dokumentasi yang terdapat pada Gambar 2 mencerminkan cara penyampaian informasi kepada publik sebagai bagian dari tahap pemindahan pengetahuan. Proses edukasi menjadi hal fundamental sebelum peserta terjun langsung ke praktik, lantaran masyarakat harus terlebih dahulu mendapatkan pemahaman mengenai potensi pengolahan buah naga serta kesempatan untuk mengembangkan produk. Pendekatan ini sejalan dengan metode partisipatif yang menempatkan masyarakat bukan hanya sebagai penerima informasi, tetapi juga sebagai entitas yang diharapkan dapat mengaplikasikan pengetahuan tersebut dalam kegiatan yang produktif.

4. Hasil Produksi dan Potensi Nilai Ekonomi

Praktik yang dilakukan dalam pengolahan menghasilkan sekitar 50 cangkir puding dari buah naga dengan total biaya produksi mencapai Rp150.000. Dengan jumlah tersebut, rata-rata pengeluaran untuk memproduksi satu cangkir puding adalah sekitar Rp3.000 per cangkir. Informasi produksi ini memberikan pemahaman dasar tentang biaya yang diperlukan untuk mengubah buah naga menjadi produk makanan pada skala aktivitas.

Tabel 1. Hasil Produksi Puding Buah Naga

Indikator	Hasil
Produk	Puding buah naga
Jumlah produksi	50 cup
Total biaya produksi	Rp150.000
Rata-rata biaya produksi per cup	Rp3.000

Sumber: Data hasil pelaksanaan kegiatan

Besarnya pengeluaran untuk memproduksi satu unit dapat berfungsi sebagai data awal dalam menetapkan harga jual ketika produk dikembangkan untuk tujuan komersial. Namun, angka ini belum dapat dijadikan patokan untuk menghitung untung yang sebenarnya karena proses belum mencapai fase penjualan produk di pasar. Selain itu, perhitungan ini masih mencakup biaya produksi pada tahap kegiatan dan belum mencerminkan seluruh elemen biaya yang mungkin timbul

dalam sebuah usaha, seperti biaya tenaga kerja, pengiriman, penyusutan alat, dan biaya promosi.

Dari sudut pandang nilai tambah, hasil dari kegiatan yang dilakukan menunjukkan bahwa buah naga dapat berubah dari komoditas yang segar menjadi sebuah produk makanan dengan bentuk dan karakteristik yang berbeda. Perubahan ini memberikan pilihan pemanfaatan bagi komoditas lokal sekaligus memberikan kesempatan untuk mengembangkan produk yang berbasis di rumah. Kajian tentang pemberdayaan masyarakat yang berkaitan dengan buah naga juga menunjukkan bahwa pelatihan dalam pengolahan dapat berfungsi sebagai media untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam menciptakan produk olahan dan mendorong peluang untuk berwirausaha.

Dengan cara ini, aktivitas ini tidak hanya menghasilkan kurang lebih 50 cangkir puding sebagai hasil nyata, tetapi juga mengenalkan proses variasi produk kepada masyarakat. Penggabungan antara praktik pengolahan dan pengajaran tentang nilai tambah menjadi elemen krusial dalam proses pemberdayaan karena masyarakat diperkenalkan pada keterkaitan antara potensi sumber daya lokal, kemampuan pengolahan, dan kesempatan ekonomi.

Meskipun demikian, hasil dari kegiatan ini belum dapat menampilkan peningkatan pendapatan masyarakat yang nyata. Kegiatan ini masih dalam fase pelatihan dan pengenalan inovasi produk, sehingga data mengenai penjualan, harga jual sesungguhnya, ataupun keuntungan yang diraih masyarakat masih belum tersedia. Oleh sebab itu, potensi ekonomi yang terlihat melalui biaya produksi dan jumlah produk sebaiknya dipahami sebagai potensi awal pengembangan usaha, bukannya sebagai indikasi peningkatan pendapatan.

Keberlanjutan dari kegiatan ini dapat difokuskan pada pendampingan dalam produksi, pengembangan kemasan dan identitas produk, penetapan harga jual yang didasarkan pada perhitungan biaya yang lebih rinci, serta pengujian pemasaran kepada konsumen. Langkah-langkah ini penting agar inovasi dalam pengolahan buah naga tidak hanya terbatas pada kegiatan pelatihan, tetapi juga dapat berkembang menjadi aktivitas ekonomi yang berkelanjutan bagi masyarakat Desa Payung.

5. Diskusi

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pemanfaatan buah naga menjadi produk puding dapat menjadi salah satu bentuk diversifikasi pangan berbasis potensi lokal di Desa Payung. Dalam kegiatan ini, sebanyak 50 cup puding berhasil diproduksi dengan total biaya sebesar Rp150.000. Dengan demikian, biaya produksi rata-rata yang dikeluarkan adalah Rp3.000 untuk setiap cup puding. Perhitungan tersebut menunjukkan bahwa pengolahan buah naga menjadi puding dapat dilakukan dalam skala kegiatan dengan biaya yang relatif terjangkau. Namun, angka tersebut merupakan biaya produksi pada saat pelaksanaan kegiatan dan belum dapat digunakan untuk menyatakan besarnya keuntungan usaha karena produk belum melalui proses penjualan kepada konsumen.

Temuan tersebut sejalan dengan penelitian Hariyono dan Sedayu (2022) yang menunjukkan bahwa pengolahan buah naga menjadi produk olahan dapat menghasilkan nilai tambah dibandingkan dengan menjual buah dalam bentuk segar. Penelitian tersebut secara khusus menganalisis pengolahan buah naga menjadi dodol dan menunjukkan adanya nilai tambah serta pendapatan dari kegiatan pengolahan. Hal ini memperlihatkan bahwa proses pengolahan dapat menjadi salah satu cara



untuk mengubah komoditas pertanian menjadi produk yang memiliki bentuk, fungsi, dan nilai ekonomi yang berbeda.

Dari sisi pemberdayaan masyarakat, kegiatan ini juga menunjukkan bahwa pengolahan buah naga tidak hanya berkaitan dengan menghasilkan makanan, tetapi juga dengan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta. Diniyah et al. (2022) melaporkan bahwa kegiatan pemberdayaan kelompok petani buah naga melalui ceramah, demonstrasi, dan pelatihan dapat meningkatkan pemahaman peserta mengenai teknologi pengolahan dan diversifikasi produk. Buah naga juga dapat diolah menjadi berbagai produk seperti selai, sari buah, manisan, dan cake dengan teknologi yang relatif sederhana sehingga dapat diterapkan pada skala rumah tangga. Hasil tersebut mendukung kegiatan di Desa Payung karena peserta tidak hanya diperkenalkan pada produk puding, tetapi juga memperoleh pengalaman mengenai proses pengolahan bahan lokal.

Pemilihan puding sebagai produk inovasi juga memiliki dasar yang relevan dengan kegiatan pengabdian sebelumnya. Noviyanti dan Dalmayanti (2024) menunjukkan bahwa buah naga dapat dimanfaatkan sebagai bahan dalam pembuatan puding melalui kegiatan sosialisasi kepada masyarakat. Kegiatan tersebut menunjukkan bahwa pengolahan buah naga menjadi puding dapat diperkenalkan sebagai alternatif produk pangan yang dapat dibuat di lingkungan rumah. Dengan demikian, praktik pembuatan puding dalam kegiatan di Desa Payung dapat dipandang sebagai bentuk sederhana dari diversifikasi produk yang sesuai untuk diperkenalkan kepada masyarakat.

Selain aspek produksi, pengemasan dan pemasaran juga menjadi bagian penting dalam pengembangan produk. Triono et al. (2023) dalam kegiatan pendampingan pengembangan produk unggulan desa berbasis buah naga tidak hanya memberikan pendampingan dalam pembuatan produk, tetapi juga mencakup pengemasan, pemasaran, pembuatan logo, penggunaan media sosial, pencatatan keuangan, dan pengurusan izin usaha. Hasil kegiatan tersebut menunjukkan bahwa pengembangan produk lokal membutuhkan beberapa aspek yang saling berkaitan, bukan hanya keterampilan dalam membuat produk. Oleh karena itu, edukasi mengenai kemasan, label, harga, dan pemasaran yang diberikan dalam kegiatan di Desa Payung menjadi bagian penting untuk mendukung keberlanjutan produk apabila masyarakat ingin mengembangkannya menjadi usaha.

Dari aspek biaya, produksi sebanyak 50 cup dengan total biaya Rp150.000 menghasilkan biaya rata-rata Rp3.000 per cup. Angka tersebut dapat digunakan sebagai biaya dasar produksi dalam melakukan simulasi harga jual. Sebagai contoh, apabila pada tahap pengembangan usaha suatu produk ditetapkan harga jual di atas Rp3.000 per cup, terdapat selisih antara harga jual dan biaya produksi langsung. Namun, selisih tersebut belum dapat langsung disebut sebagai keuntungan bersih karena masih perlu memperhitungkan komponen lain seperti tenaga kerja, transportasi, listrik atau gas, penyusutan peralatan, biaya promosi, dan biaya lain yang berkaitan dengan proses produksi. Oleh karena itu, data Rp3.000 per cup lebih tepat digunakan sebagai informasi awal untuk perencanaan usaha, bukan sebagai bukti bahwa masyarakat telah memperoleh keuntungan.

Hasil kegiatan juga menunjukkan adanya peluang untuk mengembangkan buah naga sebagai produk unggulan lokal. Kegiatan pengolahan buah naga di daerah lain menunjukkan bahwa pelatihan yang disertai pengemasan dan pemasaran dapat



membantu masyarakat mengembangkan produk yang sebelumnya hanya dijual dalam bentuk segar. Misalnya, kegiatan pelatihan pengolahan buah naga di desa mencakup pengenalan teknologi, praktik, pengemasan, dan strategi pemasaran, sehingga masyarakat memperoleh pengalaman dalam mengembangkan produk olahan. Hal ini menunjukkan bahwa pengolahan hasil pertanian dapat menjadi langkah awal untuk memperluas pemanfaatan komoditas lokal.

Dalam konteks Desa Payung, hasil produksi 50 cup puding belum dapat dijadikan bukti peningkatan pendapatan masyarakat. Kegiatan yang dilakukan masih merupakan tahap pengenalan dan pelatihan. Belum terdapat data mengenai jumlah produk yang terjual, harga jual aktual, jumlah konsumen, keuntungan, ataupun keberlanjutan produksi setelah kegiatan selesai. Oleh karena itu, hasil kegiatan lebih tepat dipahami sebagai indikasi awal adanya peluang pengembangan usaha, terutama karena masyarakat telah diperkenalkan pada proses pengolahan, pengemasan, perhitungan biaya, dan pemasaran sederhana.

Data produksi tersebut juga memberikan dasar untuk kegiatan lanjutan. Apabila masyarakat ingin mengembangkan puding buah naga sebagai produk usaha, diperlukan perhitungan biaya yang lebih lengkap dan pengujian pasar secara langsung. Selain itu, perlu dilakukan pengembangan kemasan, penentuan ukuran produk, pencatatan biaya produksi, penentuan harga jual, promosi, dan evaluasi tanggapan konsumen. Kegiatan pendampingan semacam ini penting karena keberhasilan produk lokal tidak hanya ditentukan oleh kemampuan membuat produk, tetapi juga oleh kemampuan mengelola produk sebagai bagian dari kegiatan usaha. Majidah et al. (2024), misalnya, menggabungkan pelatihan pengolahan buah naga dengan pendampingan digital marketing dan pengelolaan keuangan untuk mendukung peningkatan nilai tambah dan kemandirian ekonomi masyarakat.

Dengan demikian, hasil kegiatan di Desa Payung memperlihatkan bahwa inovasi puding buah naga memiliki potensi sebagai media pemberdayaan masyarakat berbasis sumber daya lokal. Produksi 50 cup dengan biaya Rp150.000 menunjukkan bahwa kegiatan dapat dilaksanakan dengan skala produksi yang sederhana. Namun, keberhasilan ekonomi jangka panjang belum dapat disimpulkan dari kegiatan satu kali. Diperlukan kegiatan lanjutan berupa produksi secara berkala, pengujian penerimaan konsumen, pemasaran, pencatatan keuangan, serta evaluasi keuntungan untuk mengetahui apakah inovasi tersebut benar-benar dapat berkembang menjadi usaha yang berkelanjutan.

KESIMPULAN

Kegiatan pemanfaatan potensi lokal buah naga melalui inovasi produk puding di Desa Payung menunjukkan bahwa komoditas pertanian lokal dapat dikembangkan menjadi produk pangan yang lebih beragam dan memiliki nilai tambah. Melalui kegiatan edukasi, demonstrasi, dan praktik langsung, masyarakat memperoleh pengetahuan mengenai pengolahan buah naga, kebersihan dalam proses produksi, pengemasan, pelabelan, serta pemasaran sederhana. Dari aspek produksi, kegiatan berhasil menghasilkan sebanyak 50 cup puding buah naga dengan total biaya sebesar Rp150.000 atau rata-rata Rp3.000 per cup. Biaya tersebut dapat menjadi data awal dalam mempertimbangkan pengembangan produk dan menentukan harga jual. Namun, biaya tersebut belum mencakup seluruh komponen biaya usaha, seperti tenaga kerja, transportasi, energi, penyusutan peralatan, dan promosi. Oleh karena



itu, hasil kegiatan belum dapat digunakan untuk menyatakan adanya keuntungan atau peningkatan pendapatan masyarakat secara langsung. Secara keseluruhan, kegiatan ini memberikan dasar awal bagi masyarakat Desa Payung untuk mengembangkan buah naga menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah. Dengan adanya tindak lanjut tersebut, inovasi puding buah naga memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai salah satu alternatif usaha berbasis potensi lokal dan dapat mendukung pemberdayaan ekonomi masyarakat Desa Payung.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian menyampaikan terima kasih kepada Universitas Islam Negeri Sumatera Utara atas dukungan pelaksanaan kegiatan, serta kepada Pemerintah Desa Payung, Kecamatan Payung, Kabupaten Karo, dan seluruh ibu-ibu peserta pelatihan yang telah berpartisipasi aktif selama kegiatan berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Karo. (2025). *Kecamatan Payung Dalam Angka 2025*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Karo. Badan Pusat Statistik Kabupaten Karo. (2025). *Kecamatan Payung Dalam Angka 2025*.
- Carolyn, B. T., Novitasari, D., Asnita, E., Ramadhani, D., Astuti, E. P., Masriyah, M. N., & Wulandari, S. R. (2025). Providing additional food of dragon fruit pudding as an effort to prevent stunting. *Journal of Community Empowerment for Multidisciplinary*, 3(1), 22–31.
- Diniyah, N., Nafi', A., Leseni, N. K., & Dwiyantri, I. N. (2022). Pemberdayaan Kelompok Petani Buah Naga Melalui Aneka Produk Olahan. *Jmm (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(2), 1328.
- Evikana, L. (2024). *Nalisis Perbandingan Keuntungan Usahatani Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Menggunakan Lampu Dan Non-Lampu Di Kabupaten Karo*. [Skripsi, Universitas Malikussaleh.].
- Fadhila, P. T., Brilliantina, A., Sasmita, I. R. A., & Mardiyanto, M. (2026). Pelatihan pembuatan kerupuk buah naga guna meningkatkan nilai tambah dan umur simpan buah naga di Kabupaten Banyuwangi. *Abdimas Galuh*.
- Hardiani, H., Bhakti, A., Zevaya, F., Maisyarah, N. D., & Parok, A. (2021). Pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan nilai tambah produk lokal buah naga menjadi selai (Studi kasus Desa Mekar Sari dan Desa Pelawan Jaya). *Studium: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 63–70.
- Hariyono, & Sedayu, A. (2022). Analisis nilai tambah pengolahan buah naga (*Hylocereus undatus*) menjadi dodol buah naga di Kabupaten OKU Timur. *Jurnal Bakti Agribisnis*, 8(1). <https://doi.org/10.53488/jba.v8i01.139>
- Majidah, R., Noer Fathia, S., Octary, A. D., & Eka Putri, W. R. (2024). Pelatihan pengolahan selai dan marmalade buah naga, pendampingan digital marketing dan pengelolaan keuangan di Pekon Gedung Surian, Lampung Barat. *BEGAWI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 43–49.



- Mariana, R. R., Nurjanah, N., Setiawati, T., Jayanti, P., & Lose, Y. A. (2023). Pemberdayaan potensi lokal melalui inovasi kuliner produk buah naga merah di Desa Rejosari Kabupaten Malang. *Jurnal Pengabdian West Science*, 2(7), 499–513.
- Nirmala, A. R., Fahira, M. A., Ashri, J. M., Salsabila, P. A., Halim, A., & Andanalusia, M. (2024). Pemberdayaan ibu-ibu PKK Desa Sambik Elen melalui diversifikasi produk olahan buah naga. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 7(1), 115–119. <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v7i1.7301>
- Noviyanti, N. D., & Dalmayanti, F. (2024). Sosialisasi pemanfaatan buah pisang dan buah naga menjadi olahan puding dengan kandungan antioksidan yang baik bagi kesehatan. *Prosiding Seminar Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat dan Kuliah Kerja Nyata*, 2(1). <https://doi.org/10.30587/prosidingkkn.v2i1.8895>
- Saputra, A. P., Yulianto, A., Arba, A., Akanboy, J. N., Palaifana, O., & Kanna, A. S. (2025). Puding buah naga: Inovasi makanan sehat sebagai potensi kewirausahaan bagi masyarakat. *Khaliya Onomiyea: Jurnal Abdimas Nusantara*, 3(1), 21–28.
- Setiani, N., Baroroh, U., Kelana, H. W., Ardiansyah, S. A., Mardiah, I., & Nela, N. (2024). Pemanfaatan buah naga merah menjadi produk minuman probiotik di Esa Kareem Primary School. *Jurnal Abdimas Kartika Wijayakusuma*, 5(2), 245–251. <https://doi.org/10.26874/jakwk.v5i2.383>
- Triono, A., Ririen, D., Corrina, F., & Rahayu, T. (2023). Pendampingan pengembangan produk unggulan desa pada usaha pengolahan buah naga berbasis komunitas di Desa Pontian Mekar. *VALUES: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 6–12.

