



Beujroh :

Jurnal Pemberdayaan dan Pengabdian pada Masyarakat

Volume 4, Nomor 1, Februari 2026 pp. 112-125

DOI <https://doi.org/10.61579/beujroh.v4i1.802>

e-ISSN 3025-9320

p-ISSN 3026-0884

Pemberdayaan Perempuan Melalui Keterampilan Kewirausahaan Pembuatan Sate Daun Ubi Di Desa Poogalampa Kecamatan Batauga Kabupaten Buton Selatan

Wa Ode Arsyiah*¹, La Ode Zulfikar Hibali², La Ode Dwiyan Pramono Darmin³, Ni Made Liya Susanti⁴, Nila Arista Zida⁵, Tasya Xieliemia⁶

¹Universitas Dayanu Ikhsanuddin, Indonesia, email: arsyiahwaode@gmail.com

²Universitas Dayanu Ikhsanuddin, Indonesia, email: laodezulfikarhibali@unidayan.ac.id

³Universitas Dayanu Ikhsanuddin, Indonesia, email: Dwiyanpramono99@gmail.com

⁴Universitas Dayanu Ikhsanuddin, Indonesia, email: nimadeliyasusanti23@gmail.com

⁵Universitas Dayanu Ikhsanuddin, Indonesia, email: nilaarista744@gmail.com

⁶Universitas Dayanu Ikhsanuddin, Indonesia, email: tasyaxieliemia29@gmail.com

*Koresponden penulis : arsyiahwaode@gmail.com

Info Artikel

Diajukan: 19 Januari 2026

Diterima: 28 Januari 2026

Diterbitkan: 28 Januari 2026

Keywords:

Women empowerment, skills, entrepreneurship, cassava leaves.

Abstract

The practice of entrepreneurship skills, namely cassava leaf satay, aims to increase public knowledge, especially women or housewives, in processing agricultural products, namely cassava leaves, which are processed into cassava leaf satay. And can improve the family economy. This practice is carried out by two methods, namely demonstration and tutorial. The demonstration approach is intended to provide information about the potential of cassava leaves processed into satay to improve community skills, especially to empower women in Poogalampa Village through entrepreneurship training in making cassava leaf satay. This activity was carried out on January 7, 2026, involving lecturers, students, and the community, especially women. The results of this activity showed a positive impact and the community was very enthusiastic about the explanation given because they could learn the benefits of cassava leaves that are abundant around their homes can be used as food in the form of satay and can even be a small business idea for the community, especially women.

Abstrak

Kata Kunci:

Pemberdayaan perempuan, keterampilan, kewirausahaan, daun ubi.



Lisensi: *cc-by-sa*
Copyright © 2026
penulis

Praktek pemberdayaan perempuan melalui keterampilan kewirausahaan yaitu sate daun ubi bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat terkhususnya kaum perempuan atau ibu rumah tangga dalam mengelolah hasil pertanian yaitu daun ubi yang diolah menjadi sate daun ubi. Serta dapat meningkatkan perekonomian keluarga. Praktek ini dilakukan dua metode yaitu demonstrasi dan tutorial. Pendekatan demontrasi dimaksudkan untuk memberikan informasi mengenai potensi daun ubi yang di olah sebagai sate untuk meningkatkan keterampilan masyarakat terutama untuk memberdayakan perempuan di Desa Poogalampa melalui pelatihan kewirausahaan pembuatan sate daun ubi. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 7 Januari 2026 dengan melibatkan dosen, mahasiswa, dan masyarakat terkhususnya kaum perempuan. Hasil kegiatan ini menunjukkan dampak positif dan masyarakat sangat antusias dengan penjelasan yang disampaikan karena mereka bisa mengetahui manfaat daun ubi yang banyak disekitaran rumah mereka ternyata bisa dimanfaatkan sebagai makanan berupa sate dan juga bahkan bisa sebagai ide usaha kecil - kecilan untuk masyarakat terutama kaum perempuan.

Cara mensitasi artikel:

Arsyiah, W. O., Hibali, L. O. Z., Darmin, L. O. D. P., Susanti, N. M. L., Zida, N. A., & Xielienea, T. (2026). Pemberdayaan Perempuan Melalui Keterampilan Kewirausahaan Pembuatan Sate Daun Ubi Di Desa Poogalampa Kecamatan Batauga Kabupaten Buton Selatan. *Beujroh : Jurnal Pemberdayaan Dan Pengabdian Pada Masyarakat*, 4(1), 112-125. <https://doi.org/10.61579/beujroh.v4i1.802>

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara yang memfokuskan pemberdayaan perempuan dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat. (UNESCO, 2020). Dalam situasi seperti ini, perempuan mempunyai peran yang begitu penting yang bukan hanya sebagai pilar dalam rumah tangga tetapi juga sebagai agen perubahan yang dapat membantu kemajuan ekonomi keluarga dan masyarakat. Tujuan pemberdayaan adalah untuk membantu masyarakat memperoleh kekuatan untuk membuat keputusan dan memutuskan tindakan apa yang harus dilakukan, termasuk mengurangi dampak tantangan sosial

dan pribadi yang menghalangi mereka untuk melakukannya (Nasdian, 2014, p.89). Pemberdayaan dapat membantu perempuan memperoleh akses yang lebih baik terhadap pendidikan, kesempatan kerja, dan sumber daya finansial. Pada akhirnya, ini dapat meningkatkan kualitas hidup mereka dan keluarga mereka (Sudarwati et al., 2024).

Pemberdayaan perempuan di wilayah pedesaan merupakan langkah strategis dalam mengoptimalkan potensi ekonomi dan sosial pada tingkat lokal. Perempuan desa memegang peranan penting dalam mendorong kemajuan desa serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan. Salah satu bentuk pemberdayaan yang dinilai efektif adalah melalui kegiatan pelatihan dan peningkatan keterampilan yang disesuaikan dengan potensi sumber daya lokal. Kelompok perempuan dewasa yang jumlahnya dominan di desa, khususnya ibu rumah tangga, memiliki peluang besar untuk terlibat secara aktif dalam pembangunan desa. Melalui program pelatihan dan pengembangan keterampilan, ibu rumah tangga dapat berperan sebagai agen perubahan dengan menciptakan sumber pendapatan tambahan serta mengembangkan usaha mikro berbasis rumah tangga. (Mardalena et al., 2024).

Berdasarkan pasal 2 Undang-Undang No. 3 Tahun 2024 mengenai Desa menyelenggarakan pemerintahan, pembangunan, pembinaan kemasyarakatan, dan pemberdayaan masyarakat berdasarkan Pancasila, Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945, Negara Kesatuan Republik Indonesia, dan Bhinneka Tunggal Ika sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Masih kuatnya sistem patriarki yang berkembang di wilayah pedesaan menyebabkan tingkat partisipasi perempuan dalam berbagai kegiatan masih relatif rendah. Kondisi ini menegaskan pentingnya upaya pemberdayaan perempuan, khususnya dalam kegiatan ekonomi, sebagai bagian dari strategi pembangunan desa. Sejumlah program yang melibatkan perempuan, terutama dalam sektor pangan, terbukti memberikan dampak positif terhadap proses pembangunan di tingkat desa. (Mardalena et al., 2024).

Pertanian telah menjadi pijakan utama dalam kehidupan masyarakat diberbagai belahan dunia sepanjang sejarah manusia. Masyarakat petani memiliki peran yang tidak tergantikan dalam menghasilkan pangan bagi populasi global. Dalam konteks ini yang

terus berkembang masyarakat pertanian memegang peranan krusial dalam menyediakan pangan, mengelola sumber daya alam dan menciptakan dinamika sosial ekonomi diberbagai wilayah. Kehadiran masyarakat pertanian tidak hanya mempengaruhi stabilitas ketahanan pangan, tetapi juga memberikan kontribusi pada keanekaragaman budaya dan lingkungan terutama dalam bidang ekonomi (Rusdi et al., 2023).

Masyarakat mayoritas menggantungkan hidup dari hasil pertanian, seperti kacang, jagung, tebu, bambu, dan singkong. Untuk meningkatkan kesejahteraan mereka, dibutuhkan terobosan baru berupa program yang mampu membuka akses terhadap modal, meningkatkan kemampuan pengelolaan usaha, serta mendorong pemanfaatan teknologi. Upaya tersebut juga perlu diarahkan untuk membawa perubahan pada pola dan budaya masyarakat pertanian secara berkelanjutan. Salah satu langkah yang bisa dilakukan yaitu melalui program pemberdayaan masyarakat di wilayah pertanian yang diterapkan secara luas di berbagai daerah di Indonesia. (Rusdi et al., 2023)

Provinsi Sulawesi Tenggara merupakan salah satu wilayah daerah di Indonesia yang sebagian besar penduduknya masih bergantung pada sektor pertanian. Kondisi geografisnya merupakan dataran rendah dan lahan kering. Dalam kondisi tersebut pemanfaatan sumber daya alam merupakan faktor yang sangat penting dalam memenuhi kebutuhan masyarakat petani. Salah satu tanaman yang banyak dibudidayakan yaitu singkong. Selain umbinya yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan, daunnya juga memiliki kegunaan bagi masyarakat sebagai bahan pangan yang bergizi.

Pohon ketela yang dikenal juga dengan sebutan singkong, ubi kayu, kaspé, budin, atau sampeu di beberapa daerah merupakan salah satu bahan pangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Tanaman singkong memiliki kemampuan adaptasi yang tinggi karena dapat dibudidayakan pada hampir semua jenis tanah, termasuk lahan yang kurang subur dan kering. Selain itu, tanaman ini tidak memerlukan perawatan yang rumit, sehingga banyak dibudidayakan oleh petani, khususnya di wilayah yang kondisinya lahannya kurang memungkinkan untuk penanaman padi.. (Handayani & Sundari, 2016)

Perjalanan menuju desa Poogalampa menempuh waktu kurang lebih 1 jam yang dimana ketika sesampainya disana melihat pemanfaatan lahan pertanian seperti tanaman singkong. Pemanfaatan daun singkong ini menjadi salah satu sumber kebutuhan masyarakat untuk dijadikan sayur atau dijual di pasaran. Akan tetapi masyarakat masih minim pengetahuannya terkait pemanfaatan daun singkong. Salah satunya yaitu pengolahan daun ubi menjadi olahan sate.

Nilai guna daun ketela pohon atau singkong dapat ditingkatkan melalui pengolahan menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi serta daya simpan yang lebih lama. Salah satu bentuk produk olahan daun singkong yang dapat dikembangkan dan diproduksi oleh masyarakat, khususnya kaum perempuan, adalah sate daun ubi. Berdasarkan hasil observasi lapangan, diketahui bahwa sebagian perempuan di Desa Poogalampa belum memiliki pekerjaan di luar peran sebagai ibu rumah tangga. Di sisi lain, ketersediaan tanaman daun ubi kayu atau singkong di desa tersebut cukup melimpah dan berpotensi untuk dimanfaatkan tidak hanya sebagai bahan sayuran, tetapi juga diolah menjadi produk seperti sate daun ubi yang memiliki nilai tambah ekonomi.

Pemanfaatan daun ubi dapat memberikan keuntungan yang dimana mudah didapatkan dan biayanya yang minim. Proses pembuatannya pun terbilang cukup mudah. Selain itu, praktek keterampilan kewirausahaan yaitu sate daun ubi bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat terkhususnya kaum perempuan atau ibu rumah tangga dalam mengelolah hasil pertanian yaitu daun ubi yang diolah menjadi sate daun ubi. Serta dapat meningkatkan perekonomian keluarga.

Pelatihan keterampilan kewirausahaan ini merupakan salah satu program himpunan mahasiswa program studi Ilmu Administrasi Negara sebagai bagian dari program pengabdian masyarakat yang bertujuan untuk mempromosikan praktek pengelolaan hasil pertanian seperti daun ubi singkong yang mudah didapatkan. Keberhasilan program ini diharapkan menjadi peluang penghasilan untuk kesejahteraan masyarakat terutamanya kaum perempuan yang ada di Desa Poogalampa.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilakukan di Desa Poogalampa Kecamatan Batauga Kabupaten Buton Selatan. Waktu pelaksanaan selama 1 hari di ruang aula kantor desa pada tanggal 7 Januari 2026. Persiapan pelaksanaan pengabdian masyarakat ada beberapa hal, antara lain: pemilihan lokasi pembelian bahan baku, persiapan alat - alat, pembagian tanggungjawab pada hari pelaksanaan kegiatan, dan pemetaan audiens.

Kegiatan ini dilakukan menggunakan dua metode yaitu demonstrasi dan tutorial. Pendekatan demonstrasi dimaksudkan untuk memberikan informasi mengenai potensi daun ubi yang di olah sebagai sate untuk meningkatkan keterampilan masyarakat terutama untuk memberdayakan perempuan di Desa Poogalampa melalui pelatihan kewirausahaan pembuatan sate daun ubi. Kemudian dilakukan dalam rangka mempraktekkan cara pembuatan sate dengan menggunakan daun ubi menjadi bahan utama produk ini.

Program ini adalah kolaborasi antara mahasiswa dengan dosen pendamping lapangan dalam program pengabdian masyarakat dan bakti sosial program studi Ilmu Administrasi Negara Universitas Dayanu Ikhsanuddin. Partisipan dan pelaksana dalam kegiatan ini adalah masyarakat desa khususnya ibu - ibu dan mahasiswa Ilmu Administrasi Negara.



Gambar 1. Demonstrasi pembuatan sate daun ubi

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

Kegiatan pemberdayaan Perempuan dilaksanakan pada hari rabu 7 Januari 2026 di Desa Poogalampa Kecamatan Batauga Kabupaten Buton Selatan. Dalam pelaksanaan kegiatan ini tidak terlepas dari Kerjasama antara mahasiswa program studi Ilmu Administrasi Negara dengan Masyarakat terutama kaum Perempuan di Desa Poogalampa.

Kegiatan pelatihan kewirausahaan ini dihadiri oleh ibu - ibu PKK dan juga kaum Perempuan lainnya. Jumlah peserta yang hadir kurang lebih sebanyak 20 orang, namun antusias ibu - ibu dalam mengikuti kegiatan tersebut sudah cukup baik dan efektif. Kegiatan diawali dengan penjelasan mengenai potensi dan manfaat daun ubi, kemudian dilanjutkan dengan pelaksanaan praktek cara pembuatan sate daun ubi. Setelah dilakukan demonstrasi dan praktek pembuatannya, Masyarakat sangat antusias dengan penjelasan yang disampaikan karena mereka bisa mengetahui manfaat daun ubi yang banyak disekitaran rumah mereka ternyata bisa dimanfaatkan sebagai makanan dan juga bahkan bisa sebagai ide usaha kecil - kecilan untuk Masyarakat.



Gambar 1. Praktek Pembuatan Sate Daun Ubi

Dalam praktek pembuatan sate daun ubi terdapat bahan - bahan sate yang digunakan adalah daun ubi, tepung tapioca, tepung terigu, lada, garam, penyedap rasa dan minyak. Adapun bahan saus sate daun ubi yaitu kacang, gua merah, cabai, garam, peyedap rasa, minyak, daun salam dan serai. Adapun daun ubi yang di gunakan yaitu daun ubi yang berkualitas yang masih muda dan segar. Kualitas daun ubi yang digunakan akan mempengaruhi kualitas, rasa dan tekstur sate yang dibuat. Oleh karena itu, kami memilih untuk menggunakan daun ubi yang masih mudah segar guna memberikan hasil yang baik dan memuaskan.

Dalam pembuatan sate daun ubi diperlukan beberapa alat yaitu pisau, talenan, loyang, sendok, wajan, dan kompor. Sebagian alat tersebut adalah milik mahasiswa Ilmu Administrasi Negara dan Sebagian alat lainnya adalah milik warga sekitar yang dipinjam oleh mahasiswa.

Proses cara pembuatan sate daun ubi dapat dilakukan yaitu:

Tahap persiapan

Pada bagian ini, mahasiswa menyiapkan bahan utama di meja yakni mencakup tepung - tepungan, bumbu penyedap rasa, serta bahan tambahan lainnya. Selain menyiapkan bahan baku mahasiswa juga memastikan bahwa semua peralatan pembuatan sate daun ubi sudah tersedia diatas meja praktek.

Tahap persiapan daun ubi

Daun ubi yang sudah disiapkan di cuci hingga bersih memakai air mengalir. Selanjutnya daun ubi di rebus selama 25 menit hingga teksturnya lembut, selanjutnya daun ubi tersebut di potong - potong menjadi bagian yang kecil.

Tahap pencampuran

Pada tahap ini, daun ubi dicampur dengan tepung tapioca, tepung terigu, garam, lada, dan penyedap rasa. Setelah itu, semua bahan tersebut dicampur hingga membentuk adonan yang bisa dibentuk, bentuk sate daun ubi itu sendiri yakni berbentuk bulat.

Tahap penggorengan

Pada tahap ini, sate yang sudah dibentuk sebelumnya digoreng diminyak yang panas. Namun harus menggunakan api yang kecil agar sate yang digoreng matang sempurna dan tidak mudah gosong, setelah digoreng sate yang sudah matang di tusuk sehingga menyerupai sate.

Tahap pembuatan saus kacang

Pada tahap terakhir ini, kacang yang sudah di goreng dicampur dengan bumbu dan penyedap lainnya, lalu dihaluskan menggunakan coper, setelah halus sambal tersebut di tumis hingga matang dan sambal siap disajikan di atas sate daun ubi.



Gambar 2. Hasil Sate Daun Ubi

Dalam proses pelaksanaan pembuatan sate dari daun ubi berjalan dengan lancar namun ada beberapa kendala seperti keterlambatan partisipan dalam menghadiri acara ini, hal tersebut menjadi hambatan dalam segi waktu pelaksanaan kegiatan. Diluar dari itu kolaborasi antara masyarakat desa dengan mahasiswa sudah berjalan dengan cukup baik.

Setelah dilakukan pelatihan pembuatan sate daun ubi kepada masyarakat terutama pada kaum Perempuan atau ibu - ibu mereka sangat antusias dengan materi atau penjelasan yang disampaikan oleh pendemonstrasi, karena mereka bisa memanfaatkan daun ubi yang

banyak disekitar rumah warga desa. Daun ubi yang awalnya hanya dimanfaatkan sebagai sayur saja tetapi sekarang setelah mereka mengetahui bahwa daun ubi bisa dijadikan sate dan menghasilkan rasa yang enak mereka bisa memanfaatkan daun ubi tersebut sebagai makanan cemilan dan bahkan mereka bisa menjadikan sebagai ladang usaha kecil - kecilan.

B. Pembahasan

Kegiatan pemberdayaan perempuan melalui keterampilan kewirausahaan ini secara menyeluruh menunjukkan dampak positif dari pemanfaatan daun ubi sebagai sate di Desa Poogalampa Kecamatan Batauga Kabupaten Buton Selatan. Pelaksanaan kegiatan ini menunjukkan adanya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengelolah daun ubi yang disekitar rumah mereka. Pelatihan ini juga memberikan pemahaman baru kepada masyarakat terutama kaum perempuan desa Poogalampa bahwa daun ubi dapat dimanfaatkan sebagai sate.

Daun ubi kayu mengandung beragam senyawa bioaktif, salah satunya adalah flavonoid. Jenis flavonoid yang dominan pada daun ubi kayu ialah rutin, yaitu senyawa glikosida kuersetin yang berikatan dengan disakarida yang tersusun atas glukosa dan rhamnosa. Rutin berperan dalam mengurangi kerapuhan pembuluh kapiler, menekan tingkat permeabilitas kapiler pada jaringan, serta dimanfaatkan dalam penanganan perdarahan pada retina mata (Kar, 2014). Selain itu, daun ubi kayu memiliki nilai gizi yang tinggi karena kaya akan vitamin, mineral, protein, dan lemak. Dalam setiap 100 gram bahan, daun ubi kayu mengandung vitamin A sebesar 11.000 SI, vitamin C 275 mg, vitamin B1 0,12 mg, kalsium 165 mg, energi 73 kalori, fosfor 54 mg, protein 6,8 g, lemak 1,2 g, karbohidrat 13 g, serta zat besi 2 mg. Sekitar 87% bagian daun dapat dikonsumsi, dengan kandungan protein yang berkisar antara 21–32%. Keunggulan lainnya adalah kandungan serat pada daun ubi kayu yang berperan penting dalam menjaga kelancaran proses pencernaan di dalam usus. (Leni Saleh & Sarty Syarbiah, 2024).

Tanaman Singkong (*Manihot Esculenta*) merupakan tanaman yang memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap. Kandungan zat dalam tanaman singkong ialah karbohidrat, fosfor, kalsium, vitamin C,

protein, zat besi dan vitamin B1. Seiring dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi, pemanfaatan tanaman singkong berkembang sebagai bahan baku industri pangan dan sebagai pengobatan herbal. Secara umum, singkong merupakan jenis tanaman yang mempunyai potensi untuk dikembangkan sebagai tanaman obat dan bahan baku industri pangan (Sari & Ninsix, 2017).

Menurut Handayani & Sundari, (2016), Selain relatif mudah dibudidayakan, penanaman pohon ketela tidak memerlukan biaya produksi yang besar. Oleh karena itu, tanaman singkong menjadi alternatif pilihan bagi sebagian petani, khususnya petani yang mengelola lahan kecil. Ditinjau dari segi kegunaannya, pohon ketela memiliki berbagai keunggulan karena seluruh bagian tanaman dapat dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari. Adapun beberapa manfaat tanaman ketela pohon atau singkong antara lain sebagai berikut:

- a. Pucuk dan daun muda yang masih lunak mengandung protein, serat, vitamin (C,B1,B2), vitamin A dan B1 serta mineral (kalsium,magnesium,zat besi dan seng).
- b. Batang singkong dapat dimanfaatkan sebagai bahan bibit, sedangkan batang yang telah kering dapat digunakan sebagai kayu bakar.
- c. Bonggol atau pangkal batang singkong juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan bakar.
- d. d. Akar tanaman singkong berkembang menjadi umbi yang bisa dibuat menjadi gaplek maupun beragam jenis produk buatan pangan lainnya.

Selain itu, pemanfaatan daun ubi juga memberi kontribusi nyata terhadap peningkatan inovasi baru, inovasi ini tidak hanya memberikan *skill* memasak saja, tetapi juga memberikan mereka ide baru untuk peluang usaha rumahan. Dengan demikian, kegiatan ini mendukung peningkatan UMKM di Desa Poogalampa.

Dilihat dari sisi sosial pelatihan mendapatkan respon positif dan antusiasme yang cukup baik dari masyarakat, terkhusus bagi para petani dan kelompok ibu rumah tangga. Keterlibatan langsung mereka dalam pelatihan dan praktek ini mendorong tumbuhnya semangat untuk berkreasi bagi para ibu rumah tangga.

Dampak ekonomi juga terlihat dari potensi pemanfaatan daun ubi sebagai sate yang bukan hanya mereka buat sebagai cemilan, tetapi bisa dimanfaatkan sebagai peluang usaha skala kecil. Dengan demikian pelatihan ini tidak hanya berkontribusi kepada perempuan desa Poogalampa, tetapi juga berpotensi meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan.

Secara keseluruhan, pembahasan ini menunjukkan bahwa inovasi pemanfaatan daun ubi sebagai sate melalui kegiatan pengabdian masyarakat dan bakti sosial mampu memberikan dampak yang baik dan positif, yaitu mencakup aspek sosial dan aspek ekonomi. Keberhasilan kegiatan ini menegaskan pentingnya sinergi antara perguruan tinggi, pemerintah desa, dan Masyarakat dalam mengatasi permasalahan ekonomi berbasis potensi lokal.



Gambar 3. Pembagian hasil sate daun ubi kepada masyarakat

KESIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan perempuan melalui pelatihan kewirausahaan pembuatan sate daun ubi di Desa Poogalampa, Kecamatan Batauga, Kabupaten Buton Selatan, memberikan dampak positif bagi masyarakat, khususnya kaum perempuan. Pelatihan ini berhasil meningkatkan keterampilan dan pengetahuan peserta untuk

memanfaatkan daun ubi untuk bahan pangan yang berkualitas serta membuka wawasan mengenai peluang usaha rumahan berbasis potensi lokal. Antusiasme dan partisipasi aktif masyarakat menunjukkan bahwa inovasi pengolahan daun ubi dapat diterima dengan baik dan berpotensi dikembangkan sebagai usaha skala kecil. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya berkontribusi pada peningkatan keterampilan dan kreativitas perempuan, tetapi juga mendukung upaya peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan melalui sinergi antara mahasiswa, perguruan tinggi, dan penduduk desa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada Camat Batauga, perangkat desa serta masyarakat desa Poogalampa. Terima kasih kepada Wa Ode Arsyiah sebagai dosen pendamping lapangan yang telah membimbing dan mendampingi proses penelitian ini hingga selesai. Terima kasih juga kepada tim pengabdian masyarakat dan bakti sosial di Desa Poogalampa Kecamatan Batauga Kabupaten Buton Selatan yang sudah bekerjasama dalam menyelesaikan kegiatan ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Handayani, S. M., & Sundari, M. T. (2016). Pemberdayaan Wanita Tani Melalui Pembuatan Keripik Belut Daun Singkong di Kecamatan Jumantono Kabupaten Karanganyar. *Jurnal DIANMAS*, 5(1), 23–34.
- Leni Saleh, & Sarty Syarbiah. (2024). Pelatihan Difersifikasi Pangan Pengolahan Hasil Daun Ubi Kayu Menjadi Sate Bakar dalam Meningkatkan Jiwa Inovasi Mahasiswa. *Panggung Kebaikan : Jurnal Pengabdian Sosial*, 1(3), 21–26. <https://doi.org/10.62951/panggungkebaikan.v1i3.366>
- Mardalena, Harunurrasyid, Nida, R., Imelda, Azwardi, & Igamo, A. M. (2024). Pemberdayaan Perempuan Desa Ulak Kembang II Melalui Pelatihan Pembuatan Rengginang dari Ubi, Beras, dan Ketan. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 285–294. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v4i3.16794>
- Rusdi, M. I., Septiyawati, A., Wahdana, W. Y., & ... (2023). Pemberdayaan Kepada Masyarakat Melalui Kegiatan Pengolahan Daun

Singkong Untuk Memanfaatkan Hasil Pertanian Sebagai Peningkatan Ekonomi Kreatif. ..., 2(2), 535-549. <https://proceedings.uinsaizu.ac.id/index.php/kampelmas/article/view/934%0Ahttps://proceedings.uinsaizu.ac.id/index.php/kampelmas/article/download/934/822>

Sari, N. M., & Ninsix, R. (2017). PENGARUH PENAMBAHAN BUBUR DAUN SINGKONG (*Manihot esculenta*) TERHADAP KARAKTERISTIK STIK YANG DIHASILKAN. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 19-28. <https://doi.org/10.32520/jtp.v6i2.104>

Sudarwati, W., Dewi, A. P., Redjeki, A. S., & ... (2024). Pemberdayaan Perempuan Melalui Wirausaha Mandiri Untuk Meningkatkan Ekonomi Keluarga. ... *Masyarakat LPPM UMJ*, November. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat/article/view/26372%0Ahttps://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat/article/download/26372/11847>