

Pelatihan Inovasi Produksi Sirup Alang-Alang Untuk Penguatan Produk Unggulan Desa Eduwisata-Preneur Di Sendangsari Kulonprogo

Ani Purwanti¹, Emi Setyaningsih¹, Yuli Purwanto¹, Achmad Fauzi², Fajar Yulianto Prabowo¹

¹Universitas AKPRIND Indonesia, Yogyakarta, Indonesia

²Universitas AMIKOM Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia

Disubmit: 15 September 2025 | Direvisi: 5 Januari 2026 | Diterima: 17 Januari 2026

Abstrak: Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memperkuat produk unggulan Desa Eduwisata-Preneur di Padukuhan Kroco, Sendangsari, Kulon Progo melalui pelatihan inovasi proses produksi sirup alang-alang. Selama ini, kelompok Kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Akseptor (UPPKA) telah memproduksi sirup alang-alang sebagai salah satu produk olahan lokal. Namun, produk tersebut memiliki keterbatasan daya simpan sehingga mengurangi nilai jual dan keberlanjutan usaha. Kegiatan pelatihan menghadirkan narasumber yang memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis kepada masyarakat, khususnya anggota UPPKA, mengenai teknik pengolahan dan pengemasan sirup alang-alang agar lebih tahan lama. Metode pelaksanaan meliputi penyuluhan, demonstrasi proses produksi, serta praktik langsung oleh peserta. Hasil kegiatan menunjukkan meningkatnya pemahaman dan keterampilan peserta dalam mengolah sirup alang-alang dengan teknik yang lebih higienis dan mampu memperpanjang masa simpan produk. Dengan adanya inovasi ini, diharapkan sirup alang-alang dapat menjadi produk unggulan yang berdaya saing, mendukung pemberdayaan masyarakat, serta memperkuat identitas Desa Eduwisata-Preneur.

Kata Kunci: Eduwisata-Preneur; Inovasi Proses Produksi; Pelatihan; Produk Unggulan; Sirup Alang-Alang.

Abstract: Educational Tourism Entrepreneur Village in Kroco, Sendangsari, Kulon Progo through training on innovation in the production process of cogon grass syrup. Previously, the Family Income Improvement Business Group (UPPKA) had produced cogon grass syrup as one of the local processed products. However, the product faced limitations in shelf life, which reduced its market value and business sustainability. The training activity involved resource persons who provided knowledge and practical skills to the community, particularly UPPKA members, on processing and packaging techniques to extend the shelf life of cogon grass syrup. The implementation methods included counseling sessions, demonstrations of production processes, and hands-on practice by participants. The results showed an increase in participants' understanding and skills in processing cogon grass syrup with more hygienic techniques that are able to prolong product shelf life. With this innovation, cogon grass syrup is expected to become a competitive flagship product, support community empowerment, and strengthen the identity of the Educational Tourism Entrepreneur Village.

Keywords: Educational Tourism Entrepreneur; Production Process Innovation; Cogon Grass Syrup; Training; Flagship Product

Hak Cipta ©2026 Penulis
This is an open access article under the CC BY-SA License.



Penulis Korespondensi:

*Ani Purwanti

Email: ani4wanti@akprind.ac.id

Cara sitasi: Purwanti, A., & Setyaningsih, E., & Purwanto, Y., & Fauzi, A., & Prabowo, F.Y. (2026). Pelatihan Inovasi Produksi Sirup Alang-Alang Untuk Penguatan Produk Unggulan Desa Eduwisata-Preneur Di Sendangsari Kulonprogo. ADMA : Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat, 6(2), 211-224.

Pendahuluan

Perkembangan desa wisata tidak hanya fokus pada potensi alam, suasana pedesaan yang unik dari suatu daerah, serta atraksi budaya yang menjadi daya tarik suatu desa wisata. Namun inovasi dari produk-produk lokal buatan warga yang memiliki kekhasan suatu daerah dapat meningkatkan daya saing di pasar (Abidin et al., 2024; Hadi et al., 2022). Desa wisata juga memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi wisata edukasi. Wisata edukasi adalah jenis pariwisata yang mengintegrasikan pembelajaran dengan pengalaman rekreasi, berfokus pada peningkatan pengetahuan dan kesadaran pengunjung tentang aspek tertentu seperti lingkungan, budaya, atau keterampilan lokal (Amier, 2024). Paket wisata edukasi ini mengintegrasikan potensi desa yang unik, atraksi budaya, dan produk lokal dengan pengalaman edukasi bagi wisatawan dalam satu kesatuan. Wisatawan dapat hadir berkelompok untuk mendapatkan pengalaman belajar yang menyenangkan dengan mengunjungi langsung ke objek wisata yang diinginkan (Abidin et al., 2024; Prasetyo & Nararais, 2023).

Pengembangan wisata edukasi memerlukan peran masyarakat lokal, karena sumber daya serta keunikan tradisi dan budaya yang melekat pada komunitas masyarakat tersebut merupakan unsur pengelolaan dan inovasi, serta penggerak utama kegiatan desa wisata. Oleh karena itu, keberhasilan pengembangan desa wisata tergantung pada tingkat penerimaan dan dukungan masyarakat lokal (Gautama et al., 2020; Yowono et al., 2024). Selain itu keberhasilan pengelolaan pariwisata berbasis masyarakat dapat diukur melalui beberapa indikator, meliputi; peningkatan kesejahteraan masyarakat lokal, pembangunan ekonomi masyarakat lokal, viabilitas komersiil, pendidikan, modal sosial dan pemberdayaan, rasa memiliki masyarakat, manfaat kolektif, konservasi lingkungan, dan pariwisata (Wijayanti & Purwoko, 2022). Oleh karena itu pengembangan dan penguatan keberlanjutan desa wisata dapat dilakukan melalui pemberdayaan masyarakat serta pendekatan berbasis komunitas untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat seperti yang dilakukan oleh Desa Wolotopo yang memanfaatkan warisan megalitikum sebagai daya tarik eduwisata (Kusi et al., 2022). Selain itu peningkatan kompetensi masyarakat pengelola desa eduwisata melalui pelatihan dan pendampingan juga sangat penting yang bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat pengelola desa eduwisata supaya menjadi tuan rumah yang baik bagi wisatawan. Keberhasilan adanya pendampingan pengelola eduwisata ini dapat meningkatkan pemberdayaan masyarakat seperti pada desa eduwisata dan ekowisata di Desa wisata Tanjungan Kecamatan Kemlagi Kabupaten Mojokerto (Rahmat & Khoiriyyah, 2023). Konsep 5A (Atraksi, Aksesibilitas, Amenitas, Aktivitas, Akomodasi) serta Sapta Pesona yang diterapkan oleh pengelola desa eduwisata di Desa Suka Makmur di Deli Serdang memiliki efek langsung terhadap perkembangan pariwisata (Pujiawati et al., 2025).

Padukuhan Kroco, Kalurahan Sendangsari, Kapanewon Pengasih, Kabupaten Kulon Progo merupakan salah satu wilayah yang sedang mengembangkan konsep Desa Eduwisata-Preneur berbasis lingkungan yang bernama SIKASPUK. Desa eduwisata SIKASPUK ini letaknya strategis di kawasan pedesaan dengan potensi alam dan budaya yang masih terjaga serta satu dari dua Program Kampung Iklim (Proklim) yang berada di Kulon Progo menjadikan wilayah ini memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai destinasi wisata edukasi berbasis lingkungan. Selain itu kondisi sosial masyarakat Padukuhan Kroco juga sangat mendukung pengembangan

usaha berbasis kelompok. Mayoritas warga terlibat dalam kegiatan Kelompok Wanita Tani (KWT) Dhuawar, Kelompok Budidaya Ikan (Pokdakan) Beliksari dan Pokdakan Gondangsari, maupun Kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Akseptor (UPPKA) yang menjadi wadah pengembangan usaha kecil ([Rahmisutar & Astuti, 2021](#)). Dukungan dari pemerintah kalurahan dan semangat masyarakat untuk mengembangkan desa wisata menjadi modal sosial yang penting.

Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Akseptor (UPPKA) Mukti Migunani yang beranggotakan 20 orang berada di wilayah Padukuhan Kroco, Sendangsari, Pengasih Kulon Progo. UPPKA dibentuk berdasarkan SK Kepala Desa Sendangsari No. 43. A Tahun 2019 dengan sasaran kegiatan warga Padukuhan Kroco yang memiliki potensi produksi. Kegiatan yang ada di dalam UPPKA Mukti Migunani menghasilkan produk berupa sapu dan keset. Selain itu juga membuat produk olahan makanan dan minuman lokal seperti keripik bunga pisang, sirup alang-alang, kremes pepaya, wedang telang rempah, kerupuk wortel, wedang uwuh, paru daun singkong, krispy pepaya, cendol daun pisang, dan keripik daun murbei.

Salah satu potensi lokal yang dikembangkan oleh masyarakat Padukuhan Kroco adalah produk sirup alang-alang yang diproduksi oleh kelompok UPPKA Mukti Migunani ([Rahmisutar & Astuti, 2021](#)). Sirup alang-alang yang di produksi oleh UPPAK bertujuan untuk mendukung pengembangan desa eduwisata SIKASPUK yaitu sebagai produk olahan minuman khas desa eduwisata di Padukuhan Kroco sebagai suguhan welcome drink bagi wisatawan yang berkunjung di SIKASPUK. Selain itu sirup alang-alang juga disiapkan sebagai salah satu produk oleh-oleh dari paket eduwisata SIKASPUK. Produk ini cukup unik karena memanfaatkan alang-alang (*Imperata cylindrica*) yang selama ini dikenal sebagai tanaman liar menjadi minuman kesehatan bernilai ekonomis. Alang-alang dipercaya memiliki khasiat sebagai obat herbal yang berfungsi untuk pereda rasa nyeri, melancarkan air seni, menurunkan tekanan darah tinggi, mengobati infeksi pada saluran pencernaan, mengobati pembengkakan karena terbentur, dan lain-lain ([Afriannisa et al., 2025; Loilatu & Rumra, 2023](#)). Namun, produk sirup alang-alang hasil dari kelompok UPPKA Mukti Migunani masih menghadapi kendala teknis, terutama terkait daya simpan yang rendah sehingga sirup tidak tahan lama. Sirup mudah mengalami perubahan rasa, warna, dan menurun kualitasnya hanya dalam hitungan hari atau minggu, sehingga sulit dipasarkan lebih luas ([Loilatu & Rumra, 2023](#)). Karena keterbatasan tersebut, membuat produk sirup alang-alang dari UPPKA Mukti Migunani belum dapat masuk ke pasar wisata, toko oleh-oleh, maupun pemasaran secara daring. Saat ini produksi sirup alang-alang UPPKA hanya dibuat untuk kegiatan tertentu dan dipasarkan secara terbatas di lingkungan sekitar Padukuhan Kroco. Hal ini sangat disayangkan mengingat produk sirup herbal sedang berkembang seiring meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap gaya hidup sehat dan minuman alami ([Winarni et al., 2020](#)).

Selain kendala teknis pada produksi, kelompok UPPKA juga menghadapi keterbatasan dalam hal pengetahuan teknologi pangan dan pengemasannya. Proses produksi selama ini masih dilakukan secara sederhana dengan metode tradisional, tanpa mempertimbangkan standar sanitasi dan higienitas. Pengemasan juga masih menggunakan botol seadanya tanpa memperhatikan standar keamanan pangan maupun daya tarik visual produk. Daya tarik visual

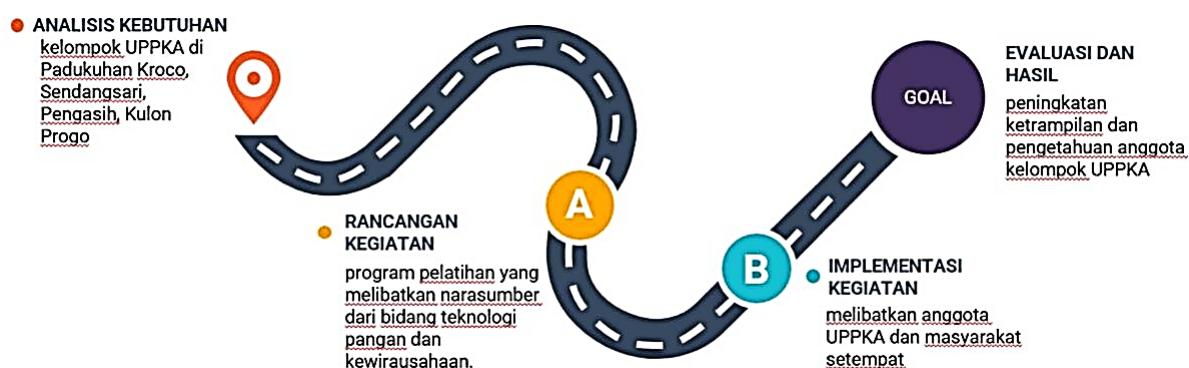
terkait dengan pengemasan produk yang sangat mempengaruhi kemudahan produk menembus pasar (Anggraeni et al., 2020; Zusrony et al., 2024). Berdasarkan uaraian tersebut permasalahan yang dihadapai oleh UPPKA Mukti Migunani diantaranya keterbatasan standar mutu, penge- masan, daya simpan produk sirup alang-alang serta keterbatasan akses pengetahuan, teknologi, dan inovasi. Oleh karena itu dibutuhkan pelatihan dan pendampingan untuk memperbaiki mutu produk sirup alang-alang agar memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

Program pelatihan inovasi proses produksi sirup alang-alang merupakan salah satu solusi untuk menjawab permasalahan tersebut. Melalui pelatihan yang diselenggarakan dalam rangka pelaksanaan Hibah Program Pengabdian kepada Masyarakat skema Pemberdayaan Desa Binaan (PDB) tahun 2025 dengan pendanaan dari Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan (Ditjen Risbang) yang dikelola Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM), Kemdiktisaintek. Program pelatihan ini menghadirkan narasumber yang kompeten untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis mengenai teknik pengolahan yang lebih higienis, penggunaan bahan tambahan alami yang aman, serta metode pengemasan yang sesuai standar bagi anggota UPPKA dan warga padukuhan Kroco. Pelatihan ini menggunakan metode ceramah, demonstrasi, dan praktik langsung, yang diharapkan setiap peserta tidak hanya memahami secara teori, tetapi juga mampu mempraktikkan teknik tersebut dalam produksi sehari-hari.

Tujuan dari program ini adalah untuk meningkatkan kualitas dan daya simpan sirup alang-alang sehingga dapat diangkat sebagai produk unggulan Desa Eduwisata-Preneur. Selain itu, kegiatan ini juga diharapkan dapat memberdayakan masyarakat, menumbuhkan jiwa kewirausahaan, serta memperkuat identitas lokal desa wisata. Dengan meningkatnya kualitas produk, sirup alang-alang berpotensi menjadi komoditas khas Desa Eduwisata SIKASPUS pada khususnya dan minuman olahan khas daerah Kulon Progo yang mampu bersaing di pasar lokal maupun regional.

Metode

Metode penerapan program ini terdiri dari 4 (empat) tahapan yang meliputi: analisis kebutuhan, perancangan kegiatan, implementasi kegiatan, dan evaluasi hasil seperti diperlihatkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Bagan Alur Metode Penerapan

1. Analisis Kebutuhan

Tahap awal dilakukan identifikasi situasi mitra, yaitu kelompok UPPKA di Padukuhan Kroco, Sendangsari, Pengasih, Kulon Progo. Melalui wawancara dan diskusi, ditemukan permasalahan utama bahwa produk sirup alang-alang yang diproduksi selama ini tidak mampu bertahan lama sehingga mengurangi nilai jual dan keberlanjutan usaha. Analisis kebutuhan ini juga menilai tingkat pengetahuan mitra mengenai teknik pengolahan pangan yang higienis, penggunaan bahan tambahan yang sesuai standar, serta metode pengemasan produk

2. Rancangan Kegiatan

Berdasarkan hasil analisis, dirancanglah program pelatihan yang melibatkan narasumber dari bidang teknologi pangan dan kewirausahaan. Materi pelatihan meliputi: teknik pengolahan sirup alang-alang, penggunaan bahan tambahan alami untuk memperpanjang masa simpan, standar sanitasi dan higienitas dalam produksi, serta teknik pengemasan yang sesuai untuk produk minuman herbal. Rencana kegiatan juga mencakup sesi teori, praktik langsung, dan diskusi interaktif agar peserta lebih mudah memahami dan menguasai keterampilan baru.

3. Implementasi Kegiatan

Pelatihan dilaksanakan secara langsung di Padukuhan Kroco dengan melibatkan anggota UPPKA dan masyarakat setempat. Metode yang digunakan terdiri dari:

- (a) Ceramah interaktif, untuk menyampaikan konsep dasar pengolahan pangan dan inovasi produk.
- (b) Demonstrasi, untuk memperlihatkan langkah-langkah pengolahan sirup alang-alang yang lebih higienis dan tahan lama.
- (c) Praktik langsung, agar peserta dapat mencoba sendiri proses pengolahan dan penge-
masan dengan bimbingan narasumber.
- (d) Diskusi dan tanya jawab, untuk memberikan ruang bagi peserta menyampaikan permasala-
han dan mencari solusi bersama.

4. Evaluasi Hasil

Evaluasi dilakukan untuk menilai efektivitas kegiatan pelatihan. Evaluasi meliputi dua aspek utama:

- (a) Evaluasi pengetahuan, melalui pre-test dan post-test guna mengetahui peningkatan pema-
haman peserta mengenai teknik pengolahan sirup.
- (b) Evaluasi keterampilan, melalui pengamatan langsung pada praktik peserta dalam mengo-
lah dan mengemas sirup alang-alang.

Hasil evaluasi menjadi dasar untuk menyusun rekomendasi tindak lanjut, termasuk pen-
dampingan usaha, peningkatan kapasitas produksi, serta strategi pemasaran produk sirup
alang-alang sebagai produk unggulan desa Eduwisata-Preneur.

Pembahasan

Pengabdian kepada masyarakat merupakan upaya untuk menyebarkan ilmu pengetahuan dan teknologi kepada masyarakat. Kegiatan ini diharapkan mampu menciptakan nilai tam-
bah bagi pelaku UMKM baik dalam aspek ekonomi maupun pengelolaan usaha. Pelatihan inovasi proses produksi sirup alang-alang yang diselenggarakan di Padukuhan Kroco, Sendan-

gsari, Pengasih, Kulon Progo, merupakan bagian dari rangkaian program Pengabdian kepada Masyarakat skema Pemberdayaan Desa Binaan 2025 yang berfokus pada penguatan produk unggulan desa berbasis potensi lokal, dengan pendanaan dari Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan (Ditjen Risbang) yang dikelola Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM), Kemdiktisaintek tahun Anggaran 2025. Kegiatan yang dipelopori oleh Universitas AKPRIND Indonesia dan Universitas AMIKOM Yogyakarta ini menitikberatkan pada peningkatan keterampilan dan pengetahuan anggota kelompok UPPKA yang selama ini telah memproduksi sirup alang-alang, namun menghadapi kendala utama pada daya simpan produk yang relatif pendek.

Melalui kegiatan pelatihan, tujuan yang ingin dicapai adalah memberikan pemahaman kepada peserta mengenai teknik pengolahan pangan yang higienis, penerapan metode pengawetan sederhana namun sesuai standar kesehatan, serta pengemasan yang tepat sehingga sirup alang-alang dapat memiliki masa simpan lebih lama. Dengan demikian, diharapkan produk ini tidak hanya diminati oleh konsumen lokal, tetapi juga memiliki peluang dipasarkan ke wilayah yang lebih luas. Kegiatan ini menghadirkan narasumber, Ibu Siti Rapingah, seorang praktisi UMKM yang telah berpengalaman luas dalam pengolahan produk pangan, khususnya sirup dan jamu tradisional. Kehadiran beliau memberikan nilai praktis yang sangat signifikan karena peserta tidak hanya menerima teori, tetapi juga belajar dari pengalaman nyata di lapangan. Hal ini memperkuat ketercapaian tujuan program, yaitu menghasilkan produk pangan unggulan desa yang lebih berkualitas dan memiliki daya saing. Gambar 2 menampilkan Suasana Pelatihan Inovasi Produk Sirup Alang-alang bersama anggota UPPKA Mukti Migunani.



Gambar 2. Suasana Pelatihan Inovasi Produk Sirup Alang-alang

1. Kondisi Awal Peserta

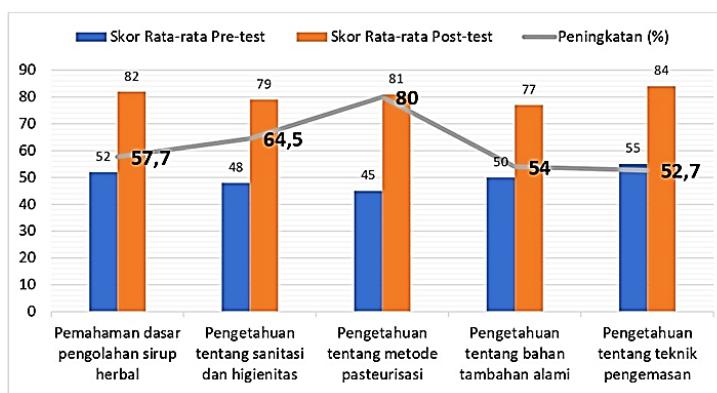
Sebelum pelatihan dilaksanakan, sebagian besar peserta berasal dari kelompok UPPKA Padukuh Kroco yang selama ini aktif dalam usaha mikro berbasis pangan lokal. Namun, pengetahuan mereka tentang pengolahan sirup masih terbatas pada metode tradisional yang diwariskan turun-temurun. Sirup alang-alang yang diproduksi umumnya hanya bertahan 3–4 hari pada suhu ruang sebelum mengalami perubahan warna, rasa, atau munculnya endapan. Hal ini menunjukkan keterbatasan dalam aspek higienitas, sanitasi peralatan, dan teknik pengawetan.

Selain itu, pemahaman tentang kemasan modern (misalnya botol kaca steril atau kemasan plastik *food grade*) juga sangat minim. Sebagian besar produk masih dikemas secara sederhana,

bahkan ada yang hanya menggunakan botol bekas air mineral, sehingga memengaruhi persepsi konsumen terhadap mutu dan keamanan produk. Kondisi awal ini tergambar dari hasil pre-test, di mana skor rata-rata peserta hanya sekitar 50 poin dari 100, dengan skor terendah 40 pada aspek pasteurisasi dan sanitasi.

2. Peningkatan Pengetahuan Peserta

Sebelum pelatihan dimulai, peserta diberikan pre-test untuk mengukur tingkat pengetahuan awal peserta terkait 5 aspek yang diukur, yaitu: 1) Pemahaman dasar pengolahan sirup herbal; 2) Pengetahuan tentang sanitasi dan higienitas; 3) Pengetahuan tentang metode pasteurisasi; 4) Pengetahuan tentang bahan tambahan alami; 5) Pengetahuan tentang teknik pengemasan. Setelah pelatihan selesai, peserta kembali diberikan post-test untuk menilai sejauh mana peningkatan pemahaman mereka. Gambar 3 menunjukkan hasil pre-test, post-test dan rata-rata peningkatan pemahaman peserta Pelatihan Inovasi Produk Sirup Alang-alang.



Gambar 3. Grafik Perbandingan Hasil Pre-test dan Post-test Peserta Pelatihan Inovasi Produk Sirup Alang-alang

Gambar 3 menunjukkan secara jelas bahwa terjadi peningkatan skor yang signifikan pada semua aspek pengetahuan setelah pelatihan. Pengolahan sirup herbal meningkat dari rata-rata 52 (pre-test) menjadi 82 (post-test), mencerminkan peningkatan pemahaman teknis pengolahan. Sanitasi dan higienitas naik dari 48 ke 79, menandakan peserta kini lebih sadar pentingnya kebersihan dalam produksi pangan. Metode pasteurisasi mencatat lonjakan terbesar, dari 45 ke 81 menunjukkan pengenalan teknologi konservasi yang sebelumnya belum dikuasai. Bahan tambahan alami meningkat dari 50 ke 77, menandakan pemahaman baru tentang penggunaan bahan pengawet alami yang aman. Teknik pengemasan naik dari 55 ke 84, memperlihatkan kemajuan dalam pengetahuan tentang pengemasan yang bisa memperpanjang masa simpan produk.

Secara keseluruhan, peningkatan rata-rata dari 50 menjadi 80,6 menunjukkan efektivitas pelatihan dalam meningkatkan kapasitas pengetahuan peserta sebesar lebih dari 60%. Dari data di atas, terlihat bahwa terdapat peningkatan signifikan pada hampir semua aspek pengetahuan. Peningkatan tertinggi terdapat pada pemahaman metode pasteurisasi (80%), yang sebelumnya belum banyak dikenal oleh peserta. Hasil ini menunjukkan bahwa metode penyampaian pelatihan yang melibatkan ceramah, demonstrasi, dan praktik langsung cukup

efektif dalam meningkatkan pengetahuan peserta. Peserta memperoleh pengetahuan baru yang aplikatif. Narasumber, Ibu Siti Rapingah, menyampaikan pengalaman praktisnya dalam mengelola UMKM sirup dan jamu, yang sangat relevan dengan kebutuhan peserta. Materi difokuskan pada tiga hal pokok:

- (a) Proses produksi yang higienis, mulai dari pencucian bahan, pemilihan alat, hingga penerapan sanitasi. Gambar 4 menampilkan pelatihan pembatan sirup alang-alang.



Gambar 4. Pelatihan Pembuatan Sirup Alang-alang

- (b) Teknik perpanjangan masa simpan, seperti penggunaan metode pasteurisasi sederhana dan pemilihan bahan tambahan alami (misalnya jeruk nipis atau kayu manis sebagai pengawet alami) ([Trissanthi & Susanto, 2016](#)).
- (c) Pengemasan produk modern, yang mampu meningkatkan nilai jual sekaligus daya tarik konsumen. Gambar 5 menampilkan bahan baku dan hasil produk sirup alang-alang yang sudah dilakukan pengemasan.

Hasil post-test menunjukkan peningkatan rata-rata skor menjadi 80,6 poin, dengan peningkatan terbesar pada pemahaman pasteurisasi (dari 45 menjadi 81 poin). Hal ini membuktikan bahwa metode pelatihan berhasil menjawab kebutuhan mitra.



Gambar 5. Bahan Baku dan Produk Sirup Alang-alang

Kontribusi Ibu Siti Rupingah sebagai narasumber sangat penting dalam mendukung keberhasilan program. Dengan latar belakang sebagai praktisi UMKM yang telah banyak berkecimpung di bidang pengolahan sirup dan jamu, beliau memberikan banyak wawasan praktis, tips, dan strategi yang tidak hanya fokus pada teknis produksi, tetapi juga pada aspek

manajerial dan pemasaran. Beliau juga menekankan pentingnya menjaga konsistensi kualitas produk, membangun kepercayaan konsumen, serta strategi branding yang sederhana namun efektif untuk meningkatkan daya tarik produk lokal. Hal ini menambah dimensi baru pada pelatihan, sehingga peserta tidak hanya belajar mengolah, tetapi juga memahami bagaimana produk mereka bisa lebih kompetitif di pasar.

Secara ilmiah dengan memahami perkiraan masa simpan produk herbal, termasuk sirup, pelaku UMKM bisa secara lebih memahami untuk merancang formulasi dan pengemasan agar produk tahan lebih lama. Dalam pelatihan di Padukuhan Kroco, pendekatan ini menjadi inspirasi untuk memperkenalkan peserta terhadap konsep teknis seperti pengendalian suhu (pasteurisasi sederhana), penggunaan bahan tambahan alami yang aman, serta pemilihan kemasan yang bisa menjaga stabilitas warna dan cita rasa. Pemahaman bahwa parameter visual seperti kecerahan (brightness) sangat sensitif terhadap degradasi produk menjadi sangat berguna dalam praktik harian. Sirup herbal berbahan alang-alang memiliki potensi perpanjangan umur simpan hingga ±40–44 hari bila dikemas dan diproses dengan benar, terutama dengan memperhatikan parameter kecerahan warna sebagai indikator kualitas. Dalam pelatihan, peserta didorong untuk memperhatikan kebersihan bahan dan alat, mengadopsi teknik pasteurisasi sederhana, menggunakan bahan pengawet alami seperti jeruk nipis atau kayu manis yang juga membantu menstabilkan warna, serta memilih kemasan kedap cahaya yang bisa memperlambat degradasi warna.

3. Peningkatan Keterampilan

Tujuan utama kegiatan, yaitu meningkatkan keterampilan peserta dalam memproduksi sirup alang-alang yang lebih tahan lama, telah tercapai. Indikator keberhasilan terlihat dari:

- (a) Peningkatan pengetahuan: lebih dari 90% peserta mampu menjelaskan kembali prinsip dasar pasteurisasi.
- (b) Peningkatan keterampilan: pada sesi praktik, 85% peserta dapat memproduksi sirup dengan teknik yang benar.
- (c) Peningkatan motivasi: wawancara singkat menunjukkan peserta merasa lebih percaya diri untuk mengembangkan produk mereka sebagai ikon desa wisata.

Selain pengetahuan, keterampilan peserta dalam mempraktikkan langsung proses produksi sirup alang-alang juga menjadi fokus utama. Peserta diajak untuk mencoba sendiri mulai dari tahap persiapan bahan, proses perebusan dan pasteurisasi, penyaringan, penambahan bahan tambahan alami (seperti jeruk nipis atau kayu manis sebagai pengawet alami), hingga tahap pengemasan.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mampu mengikuti instruksi dengan baik. Pada sesi awal praktik, masih ditemukan kendala terkait pengaturan suhu perebusan dan proses penyaringan agar hasil sirup tetap jernih. Namun, setelah bimbingan lebih lanjut, keterampilan mereka mengalami peningkatan. Produk yang dihasilkan setelah praktik pelatihan memiliki warna lebih stabil, rasa yang konsisten, serta daya simpan yang lebih panjang dibandingkan dengan produk sebelum pelatihan. Uji coba sederhana menunjukkan bahwa sirup yang diproduksi dengan metode baru dapat bertahan lebih dari 3 bulan pada suhu ruang tanpa mengalami perubahan signifikan, sedangkan sebelumnya sirup hanya bertahan

sekitar 1 bulan.

4. Ketercapaian Sasaran Program

Berdasarkan hasil evaluasi, sasaran utama program ini dapat dikatakan tercapai dengan baik. Beberapa indikator ketercapaian antara lain:

- (a) Meningkatnya kapasitas pengetahuan dan keterampilan mitra UPPKA dalam pengolahan sirup alang-alang yang lebih higienis dan tahan lama.
- (b) Terwujudnya produk sirup alang-alang dengan daya simpan lebih panjang, sehingga meningkatkan peluang pemasaran.
- (c) Terciptanya motivasi baru bagi peserta untuk mengembangkan usaha mereka, baik melalui peningkatan kapasitas produksi maupun diversifikasi produk berbasis herbal lokal.
- (d) Adanya komitmen dari mitra untuk melanjutkan praktik yang telah dipelajari, termasuk menjaga standar sanitasi dan kualitas produk.

Hal ini juga terlihat dari testimoni mitra setelah pelaksanaan pelatihan seperti disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. *Ringkasan Testimoni Peserta Pelatihan Inovasi Proses Produksi Sirup Alang-alang*

Responden	Latar Belakang Peserta	Testimoni
Ibu A	Anggota UPPKA, pengolah pangan tradisional	“Sekarang saya paham pentingnya kebersihan dan teknik pemanasan untuk membuat sirup lebih awet.”
Ibu B	Pelaku UMKM kecil, penjual minuman lokal	“Kemasan ternyata sangat memengaruhi daya tarik produk. Saya ingin mencoba menjual di pasar wisata.”
Ibu C	Ibu rumah tangga, pemula dalam usaha pangan	“Pelatihan ini membuat saya yakin sirup alang-alang bisa menjadi produk unggulan desa kami.”
Ibu D	Tokoh masyarakat, pendukung UMKM desa	“Kegiatan ini bagus sekali untuk meningkatkan ekonomi keluarga dan mendukung desa wisata.”
Ibu E	Pemuda Karang Taruna, tertarik wirausaha	“Saya jadi semangat mencoba produksi sirup herbal untuk dijual secara online.”

5. Dampak terhadap Mitra dan Masyarakat

Dampak dari kegiatan ini tidak hanya dirasakan oleh kelompok UPPKA, tetapi juga oleh masyarakat Padukuhan Kroco secara lebih luas. Dengan meningkatnya kualitas produk sirup alang-alang, desa memiliki peluang untuk memperkuat identitas sebagai desa eduwisatapreneur yang mengangkat potensi lokal.

Kegiatan ini juga membuka peluang bagi generasi muda untuk ikut serta dalam usaha produktif desa. Beberapa peserta muda yang hadir mengaku termotivasi untuk mengembangkan usaha sejenis, terutama dalam hal pemasaran digital melalui media sosial. Hal ini sejalan

dengan tren pemasaran modern yang semakin mengandalkan platform daring. Inovasi dalam pengolahan sirup alang-alang tidak hanya memperbaiki kualitas produk, tetapi juga memperkuat identitas Desa Eduwisata-Preneur. Produk yang lebih tahan lama memungkinkan pemasaran tidak hanya pada skala lokal (pengunjung desa wisata), tetapi juga regional melalui jaringan UMKM Kulon Progo. Hal ini diharapkan berkontribusi pada peningkatan pendapatan keluarga dan pemberdayaan perempuan, mengingat mayoritas anggota UPPKA adalah ibu rumah tangga. Meski hasilnya positif, masih ada beberapa keterbatasan, seperti keterbatasan peralatan pasteurisasi sederhana yang dimiliki peserta, serta masih rendahnya kemampuan pemasaran digital. Oleh karena itu, pada program lanjutan perlu ditambahkan pelatihan branding, promosi digital, dan manajemen usaha agar produk memiliki daya saing lebih luas.

6. Keberlanjutan Program

Sebagai tindak lanjut dari kegiatan ini, diperlukan pendampingan lebih lanjut, terutama dalam hal:

- (a) Sertifikasi produk, misalnya PIRT (Produksi Industri Rumah Tangga) dan halal, untuk meningkatkan kepercayaan konsumen.
- (b) Pengembangan desain kemasan yang lebih menarik dan sesuai standar industri pangan.
- (c) Strategi pemasaran digital, agar produk sirup alang-alang dapat dikenal lebih luas.
- (d) Diversifikasi produk, seperti pengembangan varian rasa atau produk turunan lain berbasis tanaman alang-alang.

Dengan langkah-langkah keberlanjutan tersebut, sirup alang-alang berpotensi menjadi produk unggulan yang mampu meningkatkan perekonomian keluarga dan memperkuat branding desa sebagai Desa Eduwisata-Preneur.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan inovasi proses produksi sirup alang-alang di Padukuhan Kroco, Sendangsari, Kulon Progo telah berhasil mencapai tujuan yang ditetapkan. Kondisi awal mitra menunjukkan keterbatasan dalam pengetahuan dan keterampilan, terutama terkait aspek higienitas, teknik pasteurisasi, serta pengemasan produk, yang menyebabkan sirup alang-alang tidak tahan lama dan kurang diminati pasar.

Melalui pelatihan yang menghadirkan praktisi berpengalaman, peserta memperoleh peningkatan signifikan dalam pemahaman dan keterampilan teknis. Hasil pre-test dan post-test menunjukkan peningkatan skor rata-rata dari 50 menjadi 80,6, yang membuktikan efektivitas metode pelatihan berbasis ceramah, demonstrasi, dan praktik langsung. Selain itu, peserta menunjukkan antusiasme tinggi untuk menerapkan teknik baru dan mengembangkan sirup alang-alang sebagai produk unggulan desa. Pelatihan ini tidak hanya meningkatkan kualitas produk dari sisi ketahanan dan higienitas, tetapi juga memberikan dampak sosial berupa tumbuhnya motivasi, rasa percaya diri, serta semangat kewirausahaan masyarakat, khususnya kelompok UPPKA. Dengan adanya inovasi ini, sirup alang-alang berpotensi memperkuat identitas Desa Eduwisata-Preneur sekaligus membuka peluang pasar yang lebih luas. Dengan demikian, program ini berkontribusi nyata dalam pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal, serta menjadi langkah awal menuju kemandirian dan keberlanjutan usaha desa wisata.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan (Ditjen Risbang) yang dikelola Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM), Kemdiktisaintek yang mendanai program Pengabdian pada Masyarakat Skema Pemberdayaan Berbasis Wilayah Ruang lingkup Pemberdayaan Desa Binaan melalui DIPA Tahun Anggaran 2025. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada Rektor dan DP2M AKPRIND University, Bapak Suhardi, S.E. selaku Lurah Sendangsari, Ketua Poklim Bapak Sugiyanto, Pengurus UPPKA Mukti Migunani atas dukungannya sehingga kegiatan ini berjalan dengan lancar.

Daftar Pustaka

- Abidin, J., Azzahra, P. N., & Qonita, H. N. (2024). Analisis potensi wisata edukasi di Desa Wisata Ciasmara Kabupaten Bogor. *Jurnal Industri Pariwisata*, 7(1), 75–83. <https://doi.org/10.36441/pariwisata.v7i1.2155>
- Afriannisa, A., Rahma, L. H., Azhirakeisha, S. M., Aisyah, R., & Zulfadewina. (2025). Pemanfaatan akar alang-alang sebagai alternatif herbal dan bahkan fungsional berkelanjutan. *Didaktika: Jurnal Ilmiah PGSD FKIP Universitas Mandiri*, 11(2), 1–23. <https://doi.org/10.36989/didaktik.v11i02.6085>
- Amier, D. Y. (2024). Strategi pengembangan eduwisata dan ekowisata berbasis masyarakat. *Masyarakat Pariwisata: Jurnal Community Service in Tourism*, 5(2), 135–143. <https://doi.org/10.34013/mp.v5i2.1583>
- Anggraeni, A. D., Utami, K. P., & Yuliadarwati, N. M. (2020). Pelatihan pembuatan minuman herbal modern dalam kemasan siap minum di Puskesmas Mojolangu. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 242–248. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v5i3.1126>
- Gautama, B. P., Yuliawati, A. K., Nurhayati, N. S., Fitriyani, E., & Pratiwi, I. I. (2020). Pengembangan desa wisata melalui pendekatan pemberdayaan masyarakat. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(4), 355–369. <https://doi.org/10.31949/jb.v1i4.414>
- Hadi, M. J., Lume, & Widyaningrum, M. (2022). Pemetaan potensi wisata, peluang dan tantangan pengembangan Desa Wisata Pengadangan Barat, Kabupaten Lombok Timur. *Journal of Tourism and Economics*, 5(1), 32–45. <https://doi.org/10.36594/jtec/01a88690>
- Kusi, Y., Suryani, L., Rawe, A. S., & Aje, A. U. (2022). Menggali potensi desa eduwisata Wolotopo. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(2), 813. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v6i2.8716>
- Loilatu, B., & Rumra, M. Y. (2023). Pemanfaatan tumbuhan alang-alang (*Imperata cylindrica* L.) sebagai obat tradisional oleh masyarakat Desa Selasi Kabupaten Buru Selatan. *Horizons: Indonesian Journal of Multidisciplinary*, 1(2), 117–128. <https://doi.org/10.54373/hijm.v1i2.965>

- Prasetyo, H., & Nararais, D. (2023). Urgensi destinasi wisata edukasi dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di Indonesia. *Kepariwisataan: Jurnal Ilmiah*, 17(2), 135. <https://doi.org/10.47256/kji.v17i2.209>
- Pujiawati, D., Sukmawati, A., Balqish, A., & Zuhdi, A. (2025). Pengembangan potensi desa wisata di Desa Suka Makmur. *Medani: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 46–49. <https://doi.org/10.59086/jpm.v3i2.584>
- Rahmat & Khairiyah, M. (2023). Pemberdayaan masyarakat desa melalui eduwisata dan ekowisata. *Bhakti: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 63–70. <https://doi.org/10.33367/bjppm.v2i02.4361>
- Rahmisutar, R., & Astuti, E. Z. L. (2021). Peran Kampung KB Sendangsari untuk mencegah stunting. *Jurnal Ilmu Kesejahteraan Sosial*, 22(2), 53–62. <https://doi.org/10.7454/jurnalkessos.v22i2.1088>
- Trissanthi & Susanto. (2016). Pengaruh konsentrasi asam sitrat dan lama pemanasan terhadap karakteristik kimia dan organoleptik sirup alang-alang (*Imperata cylindrica*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), 180–189.
- Wijayanti, A., & Purwoko, Y. (2022). Identifikasi indikator kinerja pengelolaan desa wisata rintisan: Studi kasus desa wisata Karang, Trimulyo, Sleman. *Journal of Tourism and Economics*, 5(2), 130–146.
- Winarni, S., Nurdiana, A., & Setyawan, A. (2020). Pemberdayaan masyarakat dalam pengolahan sirup mahkota dewa sebagai produk diversifikasi olahan pangan di Kecamatan Sumowono. *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat UNDIP 2020*, 579–582.
- Yowono, E. S., Wibowo, D. H., & Therik, W. M. (2024). Pengembangan desa wisata berbasis kearifan lokal: Menumbuhkan jiwa entrepreneur pelaku usaha melalui appreciative inquiry. *Magistrorum Et Scholarium: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 309–318. <https://doi.org/10.24246/jms.v4i32024p309-318>
- Zusrony, E., Santoso, A. B., Widyaningsih, D., Dianta, I. A., Sumarlin, T., Purhita, E. J., Aqham, A. A., Andriana, M., Fitrianto, Y., & Kusumaningtyas, D. D. (2024). Pelatihan pemasaran digital dalam upaya peningkatan kemandirian ekonomi usaha mikro kecil dan menengah. *ADMA: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 5(1), 1–8. <https://doi.org/10.30812/adma.v5i1.4023>

[Halaman ini sengaja dikosongkan.]