MEMBANGUN KETAHANAN PANGAN MASYARAKAT DESA MANGLI MENJADI INOVASI OLAHAN BATANG GENJER *(LIMNOCHARIS FLAVA)*

Khonsa'a Falaahul Aufa[1], Agus Afandi[2]

[1,2]*Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya*
E-mail : 04040222066@student.uinsby.ac.id

ABSTRAK

Program pengabdian masyarakat ini dilatar belakangi oleh pentingnya penguatan ketahanan pangan berbasis potensi lokal sebagai langkah strategis menuju kemandirian desa. Tujuan dari program ini adalah memperkenalkan inovasi pemanfaatan batang genjer (*limnocharis flava*) sebagai bahan baku produk pangan bernilai ekonomi dengan menggunakan pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD). Pendekatan ini berfokus pada penguatan kapasitas masyarakat dengan mengidentifikasi dan memanfaatkan aset lokal sebagai modal utama dalam pembangunan ekonomi berbasis komunitas. Secara konseptual, kegiatan ini mengacu pada teori pemberdayaan berbasis aset yang menempatkan masyarakat sebagai pelaku utama dalam proses perubahan sosial dan ekonomi. Metode pelaksanaan dilakukan melalui observasi, pelatihan, dan pendampingan berkelanjutan kepada masyarakat Dusun Mangli Barat, Desa Mangli, Kecamatan Pujer, Kabupaten Bondowoso. Fokus kegiatan diarahkan pada peningkatan kemampuan masyarakat dalam mengolah batang genjer (*limnocharis flava*) menjadi berbagai produk pangan, seperti keripik dan stik genjer. Hasil program menunjukkan adanya peningkatan keterampilan dan pengetahuan masyarakat, tumbuhnya motivasi berwirausaha, serta munculnya gagasan untuk mengembangkan usaha mikro berbasis potensi lokal. Selain itu, masyarakat mulai memandang genjer bukan lagi sebagai tanaman liar, melainkan sebagai sumber ekonomi dan gizi yang bernilai tinggi. Secara keseluruhan, program ini berhasil mewujudkan inovasi dalam pemberdayaan masyarakat yang berdampak nyata terhadap penguatan ketahanan pangan desa melalui optimalisasi aset lokal. Kegiatan ini juga memberikan kontribusi teoretis terhadap pengembangan konsep *Asset-Based Community Development* (ABCD) dalam konteks pedesaan serta menawarkan model yang dapat direplikasi di wilayah lain.

Kata Kunci : *Ketahanan Pangan; Pemberdayaan Masyarakat; Batang Genjer (Limnocharis Flava); Ekonomi Lokal; Asset-Based Community Development (ABCD)*

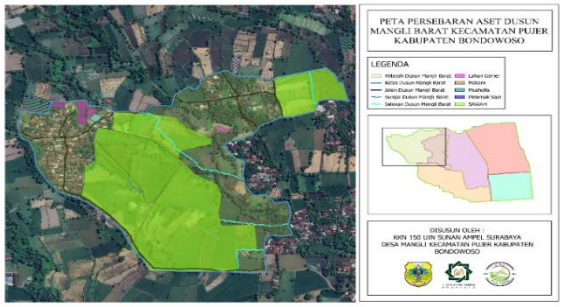
PENDAHULUAN

Ketahanan pangan menjadi salah satu isu global yang mendapat perhatian besar pada abad ke-21. Peningkatan jumlah penduduk yang terus meningkat disertai berbagai krisis global seperti pandemi, konflik geopolitik, perubahan iklim dan degradasi lingkungan, semakin memperburuk kondisi ketersediaan ketahanan pangan secara global (Jamila et al., 2021). Terbatasnya lahan produktif dan ketergantungan terhadap impor pangan membuat negara-negara berkembang, termasuk Indonesia, menghadapi tantangan besar dalam mencapai kemandirian pangan. Padahal, sebagai negara agraris dengan sumber daya alam yang melimpah, Indonesia memiliki potensi besar untuk mengembangkan sistem pangan berkelanjutan berbasis potensi lokal.

Di sisi lain, kondisi di lapangan menunjukkan bahwa masih banyak wilayah pedesaan yang rentan terhadap krisis pangan akibat minim inovasi dalam pengelolaan sumber daya lokal (Partini & Sari, 2022). Ketergantungan masyarakat terhadap beras sebagai makanan pokok menjadi salah satu faktor yang menyebabkan kerentanan tersebut. Oleh karena itu, upaya diversifikasi pangan berbasis bahan lokal menjadi langkah penting dalam memperkuat ketahanan pangan masyarakat. Pemerintah Indonesia juga telah menempatkan diversifikasi pangan lokal sebagai strategi utama dalam kebijakan pembangunan jangka menengah untuk meningkatkan kemandirian dan kualitas gizi masyarakat.

Salah satu potensi lokal yang dapat dikembangkan dalam konteks diversifikasi pangan adalah tanaman genjer (*limnocharis flava*). Tanaman air ini banyak tumbuh liar di area persawahan, rawa, dan saluran irigasi, serta sering kali dianggap sebagai gulma oleh masyarakat. Padahal, genjer memiliki kandungan gizi tinggi berupa protein, vitamin dan mineral yang bermanfaat bagi kesehatan (Sudirman et al., 2023). Masyarakat Dusun Mangli Barat selama ini hanya memanfaatkan daun dan bunga genjer sebagai sayuran sehari-hari, sementara bagian batangnya yang bernilai gizi tinggi belum dimanfaatkan secara optimal, padahal berpotensi diolah menjadi produk pangan bernilai tambah.

Dusun Mangli Barat, yang berada di wilayah Desa Mangli, merupakan salah satu daerah dengan potensi alam yang melimpah, khususnya tanaman genjer (*limnocharis flava*). Tanaman ini tumbuh alami di area persawahan dan lahan basah, dengan populasi terbanyak dibandingkan dusun lain di Desa Mangli. Berdasarkan hasil observasi, sekitar 80% penduduk Dusun Mangli Barat bekerja sebagai petani dengan ketergantungan tinggi pada hasil pertanian musiman. Di sisi lain, tanaman genjer tumbuh subur di enam lahan dengan luas total sekitar 1.800 m^2



Gambar 1. Peta Persebaran Aset Dusun Mangli Barat
Sumber : Pemetaan Geospasial Peneliti, 2025

Potensi ekonomi dari tanaman ini cukup menjanjikan, sebagaimana ditunjukkan pada tabel berikut:

Tabel 1. Perkiraan Potensi Ekonomi Tanaman Genjer di Dusun Mangli Barat

Komponen	Nilai
Jumlah lahan genjer	6 lahan
Luas per lahan	± 300 m^2
Total luas lahan	± 1.800 m^2
Hasil panen per musim	± 400 ikat genjer
Harga jual per ikat genjer	Rp1.000,00
Frekuensi panen setiap 2 hari sekali selama 2 bulan	30 kali
Perkiraan pendapatan per 2 bulan	± Rp12.000.000,00
Rata-rata pendapatan per bulan	± Rp6.000.000,00

Sumber : Hasil observasi lapangan, 2025

Data pada tabel di atas menunjukkan bahwa potensi ekonomi genjer cukup besar apabila dikelola secara inovatif. Namun, hingga kini pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan daun dan bunga segar, sementara bagian batangnya yang memiliki kandungan serat dan gizi tinggi belum dimanfaatkan secara optimal dan berpotensi juga untuk dikembangkan menjadi berbagai produk pangan kreatif dan bernilai ekonomi seperti keripik, abon, *snack bar*, maupun olahan modern lainnya (Nishan & George, 2018). Kurangnya pengetahuan masyarakat tentang inovasi pengolahan setelah panen menjadi salah satu penyebab potensi genjer belum dimanfaatkan secara optimal. Selain itu ketergantungan masyarakat pada persediaan pangan dari luar desa, menjadikan Dusun Mangli Barat rentan terhadap perubahan harga dan ketersediaan pangan. Kondisi ini menegaskan pentingnya inovasi pangan berbasis sumber daya lokal untuk memperkuat ketahanan pangan masyarakat pedesaan.

Selain itu, dinamika ketahanan pangan pada level rumah tangga di wilayah pedesaan juga sangat dipengaruhi oleh kemampuan masyarakat dalam mengembangkan inovasi pangan alternatif berbasis sumber daya lokal. Menurut berbagai kajian, pemanfaatan bahan pangan lokal melalui strategi diversifikasi horizontal maupun vertical merupakan pendekatan yang efektif untuk memperkuat ketahanan pangan karena meningkatkan ketersediaan pangan yang aman, bergizi, dan berkelanjutan sepanjang tahun serta menopang stabilitas sistem pangan nasional (Siregar et al., 2025). Namun, realitas di lapangan menunjukkan bahwa masyarakat pedesaan sering kali kurang memiliki keterampilan teknis maupun akses informasi untuk mengolah bahan lokal menjadi produk pangan bernilai ekonomi. Kondisi ini semakin menguatkan pentingnya kegiatan pendampingan yang mampu mendorong masyarakat melakukan transformasi dari pola konsumsi tradisional menuju pengolahan produk pangan inovatif berbasis potensi desa.

Tanaman genjer (*Limnocharis flava*) merupakan salah satu komoditas lokal yang berpotensi besar dalam mendukung diversifikasi pangan. Secara etnobotani, genjer telah lama digunakan sebagai sayuran khas di beberapa daerah, namun pemanfaatannya masih terbatas pada bagian daun dan bunga (Dewi & Bekti, 2025). Bagian batang genjer yang sebenarnya memiliki tekstur menarik serta kandungan serta yang tinggi, justru kurang mendapat perhatian dan belum dikembangkan sebagai bahan pangan alternatif. Minimnya pemanfaatan genjer ini bukan disebabkan oleh tidak adanya potensi, melainkan oleh kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai teknik pengolahan, manfaat gizi, dan peluang ekonominya. Padahal, tanaman ini memiliki keunggulan yaitu mudah tumbuh di berbagai kondisi lahan basah, tidak memerlukan

biaya budidaya yang besar, serta tersedia sepanjang tahun, sehingga sangat strategis sebagai bahan pangan tambahan untuk memperkuat ketahanan pangan desa.

Pendekatan pengembangan pangan berbasis potensi lokal seperti genjer juga selaras dengan agenda pembangunan berkelanjutan (SDGs), khususnya tujuan nomor 2 yaitu mengakhiri kelaparan dan mencapai ketahanan pangan. Penguatan diversifikasi pangan lokal tidak hanya berkontribusi pada penyediaan bahan pangan alternatif yang terjangkau bagi masyarakat, tetapi juga mendorong terciptanya lapangan usaha baru melalui olahan pangan kreatif. Dalam konteks Dusun Mangli Barat, keberlimpahan tanaman genjer memberikan peluang besar untuk menciptakan inovasi pangan lokal seperti keripik dan stik genjer yang memiliki daya jual tinggi. Oleh karena itu, program pengabdian masyarakat ini menjadi sangat relevan sebagi upaya sistematis untuk mendorong terbentuknya kemandirian pangan berbasis aset desa, sekaligus meningkatkan nilai ekonomi dari tanaman yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal.

Melalui program pengabdian masyarakat, dilakukan pendampingan bagi masyarakat Dusun Mangli Barat untuk mengembangkan inovasi pengolahan batang genjer sebagai langkah strategis dalam membangun ketahanan pangan berbasis potensi lokal. Kegiatan ini dilaksanakan melalui pelatihan partisipatif, transfer teknologi sederhana, serta pendampingan kewirausahaan yang melibatkan masyarakat secara aktif mulai dari proses pelatihan, produksi, hingga pemasaran produk. Selain meningkatkan keterampilan, kegiatan ini juga bertujuan memperkuat kesadaran masyarakat akan pentingnya diversifikasi pangan lokal dan peluang ekonomi dari pengolahan bahan pangan alami. Program inovasi olahan batang genjer ini diharapkan menjadi langkah nyata dalam mewujudkan ketahanan pangan berbasis kearifan lokal. Melalui pemanfaatan sumber daya alam yang berkelanjutan dan partisipasi aktif masyarakat, kegiatan ini diharapkan menjadi contoh praktik baik bagi daerah lain dalam mengoptimalkan potensi pangan lokal secara inovatif, ekonomis, dan berkelanjutan. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan keterampilan masyarakat Dusun Mangli Barat dalam mengolah batang genjer menjadi produk pangan bernilai ekonomi sebagai upaya mewujudkan ketahanan pangan berbasis potensi lokal.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan di Dusun Mangli Barat, Desa Mangli, Kecamatan Pujer, Kabupaten Bondowoso. Lokasi tersebut dipilih karena memiliki potensi sumber daya alam yang cukup besar, terutama tanaman genjer (*limnocharis flava)* yang tumbuh melimpah namun pemanfaatannya oleh masyarakat masih terbatas pada bagian daun dan bunga. Program ini dilaksanakan selama 40 hari yaitu 17 Juni – 25 Juli 2025. Pendekatan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah *Asset-Based Community Development* (ABCD). Metode ini menekankan pada penggalian dan optimalisasi aset lokal masyarakat sebagai titik awal pemberdayaan, dengan tujuan mendorong kemandirian serta keberlanjutan program berbasis potensi desa, bukan berfokus pada kekurangan atau masalah yang ada.

Kegiatan ini melibatkan 25 peserta dari masyarakat Dusun Mangli Barat, yang terdiri atas ibu rumah tangga dan pelaku usaha mikro yang aktif dalam kegiatan sosial ekonomi. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi lapangan, wawancara partisipatif, diskusi kelompok, dan dokumentasi kegiatan. Proses pelaksanaan program meliputi 5 tahapan utama dalam metode *Asset-Based Community Development* (ABCD) (Sidik et al., 2023), yaitu:

1) *Discovery* (Menemukan Aset): Mengidentifikasi potensi dan aset desa, seperti kelimpahan tanaman genjer dan ketersediaan sumber daya manusia yang memiliki minat terhadap kewirausahaan lokal.
2) *Dream* (Mimpi): Masyarakat dan tim pengabdian menyusun visi bersama untuk menjadikan genjer sebagai produk pangan khas Dusun Mangli Barat yang bernilai ekonomi dan mendukung ketahanan pangan desa.
3) *Design* (Merancang): Merancang program pelatihan pengolahan batang genjer menjadi produk pangan bernilai tambah, seperti keripik, serta memberikan pelatihan dasar tentang kewirausahaan dan strategi pemasaran.
4) *Define* (Menentukan): Masyarakat dilibatkan secara aktif dalam seluruh tahapan pelatihan, mulai dari proses produksi hingga evaluasi hasil.
5) *Destiny* (Lakukan): Tahap akhir difokuskan pada penguatan motivasi dan kapasitas masyarakat agar dapat mengembangkan usaha olahan genjer secara berkelanjutan, melalui pembuatan kelompok usaha kecil yang dikelola bersama.

Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis masyarakat dalam mengolah batang genjer, tetapi juga memperkuat kesadaran kolektif tentang pentingnya diversifikasi pangan lokal dan kemandirian ekonomi desa. Melalui pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD), masyarakat berperan sebagai pelaku utama dalam membangun inovasi pangan berbasis potensi lokal, sehingga diharapkan mampu menjadi model pemberdayaan berkelanjutan di wilayah pedesaan.

Selain tahapan utama metode *Asset-Based Community Development* (ABCD), kegiatan pengabdian masyarakat ini juga dilengkapi dengan teknik pengumpulan data yang disusun secara sistematis untuk memastikan validitas dan reliabilitas informasi. Observasi dilakukan secara langsung di lahan genjer dan lingkungan masyarakat Dusun Mangli Barat untuk mengidentifikasi potensi aset alam dan sosial yang dimiliki desa. Observasi dilaksanakan selama lima kali kunjungan pada periode kegiatan untuk merekam perubahan aktivitas masyarakat dalam memanfaatkan tanaman genjer. Teknik wawancara partisipatif digunakan untuk menggali pengetahuan lokal, persepsi masyarakat terhadap genjer, serta kebutuhan pelatihan yang sesuai dengan kondisi sosial ekonomi masyarakat. Wawancara dilakukan kepada ibu rumah tangga, petani, perangkat desa, dan pelaku usaha mikro.

Pelaksanaan *Focus Group Discussion* (FGD) menjadi komponen penting dalam merumuskan kebutuhan masyarakat. *Focus Group Discussion* (FGD) dilakukan sebanyak dua kali dengan total peserta 8 orang, yang bertujuan untuk menggali aspirasi bersama dalam mengembangkan inovasi pangan berbasis batang genjer. Triangulasi metode digunakan untuk memastikan konsistensi antara data observasi, wawancara, dan *Focus Group Discussion* (FGD), sehingga hasil analisis lebih akurat dan kredibel. Dokumentasi berupa foto kegiatan, dan catatan lapangan turut memperkuat proses validasi data. Dengan perencanaan metode yang terstruktur ini, program pengabdian tidak hanya menghasilkan produk olahan batang genjer, tetapi juga memberikan pemahaman yang lebih komprehensif mengenai dinamika sosial masyarakat dalam proses pemberdayaan berbasis potensi lokal.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Ketahanan pangan menjadi pondasi penting bagi terwujudnya pembangunan desa yang berkelanjutan. Konsep ini tidak hanya berkaitan dengan ketersediaan bahan pangan, tetapi juga mencakup aspek aksesibilitas, keberagaman, serta keberlanjutan sistem pangan di masyarakat. Dalam realitas pedesaan, pemenuhan kebutuhan pangan sering kali masih menghadapi tantangan, terutama karena pemanfaatan sumber daya lokal yang belum maksimal. Salah satu strategi yang dapat diterapkan untuk menjawab tantangan tersebut adalah dengan mengoptimalkan potensi sumber daya lokal secara kreatif dan berkelanjutan. Pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD) menawarkan model pembangunan berbasis kekuatan (*asset-based*) yang mendorong masyarakat untuk mengenali, menggali, dan mengembangkan aset yang telah dimiliki. Melalui pendekatan ini, masyarakat didorong untuk berperan aktif sebagai pelaku utama dalam proses Pembangunan desa, bukan hanya menjadi penerima manfaat.

Di Desa Mangli, salah satu potensi sumber daya alam yang melimpah namun belum dimanfaatkan secara optimal adalah tanaman genjer (*limnocharis flava*). Tanaman air ini tumbuh subur di wilayah persawahan dan sebagian juga dibudidayakan di lahan milik masyarakat. Selama ini, genjer hanya dimanfaatkan sebagai sayur tumis, padahal batangnya memiliki tekstur unik serta kandungan gizi yang dapat diolah menjadi berbagai produk pangan alternatif dengan nilai ekonomi tinggi (Husni et al., 2011). Pengolahan batang genjer menjadi produk pangan lokal tidak hanya memperkaya variasi konsumsi masyarakat, tetapi juga membuka peluang ekonomi baru yang melibatkan berbagai elemen masyarakat seperti ibu-ibu PKK, petani, kelompok pemuda hingga perangkat desa. Inisiatif ini dilakukan secara partisipatif untuk membangun ekosistem pangan yang mandiri dan berkelanjutan. Melalui pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD), kegiatan ini menekankan pentingnya membangun dari aset yang telah dimiliki masyarakat, bukan dari kekurangannya.

Artikel ini memaparkan hasil penerapan metode *Asset-Based Community Development* (ABCD) dalam pengembangan olahan batang genjer sebagai produk pangan alternatif lokal yang meliputi lima tahapan utama, yaitu *Discovery*, *Dream*, *Design*, *Define*, dan *Destiny*.

Discovery (Menemukan Aset)

Hasil observasi yang dilakukan oleh mahasiswa KKN 150 di Desa Mangli, Kecamatan Pujer, Kabupaten Bondowoso menunjukkan bahwa tanaman genjer (*limnocharis flava*) tumbuh melimpah secara alami di berbagai wilayah desa, terutama di area persawahan, saluran irigasi, dan lahan basah sekitar permukiman masyarakat. Tanaman mudah dikenali melalui daunnya yang lebar, berwarna hijau terang, serta bentuk batangnya yang basah, bulat dan berongga, dan tidak berkayu. Meskipun populasinya melimpah, genjer belum banyak mendapat perhatian sebagai sumber daya bernilai ekonomi tinggi karena selama ini sering dianggap sebagai tanaman liar. Secara morfologis, batang genjer termasuk jenis batang lunak dan berair yang tidak berkayu. Bentuknya silindris, berongga, berwarna hijau, dan permukaan halus dan tumbuh tegak ke atas. Ukuran batangnya bervariasi, memiliki diameter sekitar 1-2 cm dengan Panjang antara 15 hingga 30 cm (Anggraeni et al., 2022). Penelitian yang dilakukan oleh (Perkasa & Petropoulos, 2020) menunjukkan bahwa diameter batang genjer dapat mencapai hingga 3 cm, yang mengindikasikan adanya perbedaan ukuran berdasarkan faktor usia tanaman serta kondisi lingkungan tempat tumbuhnya.



Gambar 2. Tanaman Genjer
Sumber : Dokumentasi obsevasi lapangan, 2025

Hasil wawancara menunjukkan bahwa sebagian besar masyarakat masih menganggap genjer sebagai gulma yang mengganggu tanaman padi. Akibatnya, genjer sering dicabut dan dibuang, meskipun beberapa masyarakat memanfaatkannya sebagai sayur tumis untuk konsumsi rumah tangga dalam jumlah terbatas (Zen et al., 2022). Padahal, berbagai penelitian telah membuktikan bahwa genjer memiliki kandungan gizi tinggi dan berpotensi diolah menjadi produk pangan bernilai jual. Misalnya, daun genjer dapat dijadikan keripik bergizi tinggi yang kaya fosfor (Saputri et al., 2022). Selain itu, pemanfaatan bahan pangan lokal seperti genjer juga terbukti mampu meningkatkan ketahanan gizi masyarakat serta membuka peluang inovasi produk pangan modern (Setyowati & Siagian, 2004).

Untuk mendukung pemetaan potensi tersebut, tim KKN 150 melakukan observasi lapangan dan pendataan lokasi pertumbuhan genjer di seluruh wilayah desa. Hasil pemetaan menunjukkan bahwa Dusun Mangli Barat yang memiliki area pertumbuhan yang sangat lebat, sehingga tanaman ini dapat diperoleh dengan mudah. Temuan ini menjadi bagian penting dari tahap *discovery* karena menegaskan bahwa genjer merupakan aset sumber daya alam yang berpotensi menjadi sumber ekonomi baru jika dikelola dengan tepat. Melalui pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD), mahasiswa KKN 150 berupaya menumbuhkan kesadaran masyarakat bahwa pembangunan desa dapat dimulai dari potensi yang telah dimiliki. Dengan menggali nilai strategis dari tanaman genjer yang selama ini terabaikan, kegiatan ini diharapkan dapat menumbuhkan semangat inovasi, kemandirian pangan, dan kesadaran ekonomi masyarakat untuk lebih menghargai kekayaan lokal yang ada di lingkungan masyarakat.

***Dream* (Mimpi)**

Pada tahap *dream*, dilakukan serangkaian diskusi kelompok atau *Focus Group Discussion* (FGD) dan wawancara yang melibatkan berbagai elemen masyarakat, seperti ibu rumah tangga, perangkat desa, pemuda, serta pelaku UMKM dari beberapa dusun. Kegiatan *Focus Group Discussion* (FGD) dan wawancara dilaksanakan di rumah masyarakat agar prosesnya lebih akrab dan mampu menjaring beragam pandangan serta aspirasi masyarakat secara inklusif. Hasil dari *Focus Group Discussion* (FGD) dan wawancara menunjukkan munculnya cita-cita bersama masyarakat untuk memanfaatkan batang genjer yang sebelumnya hanya dijadikan tumisan. Masyarakat mulai membayangkan bahwa batang genjer dapat diolah menjadi bahan baku produk pangan lokal yang inovatif, bernilai ekonomi, dan berpotensi menjadi ciri khas desa.



Gambar 3. *Focus Group Discussion*



Gambar 4. Wawancara

Sumber : Dokumentasi Peneliti, 2025

Harapan masyarakat tersebut mencakup 3 poin penting, antara lain:

1. Menciptakan produk makanan berbasis batang genjer yang diminati masyarakat luas.
2. Terselenggaranya pelatihan dan pendampingan untuk meningkatkan keterampilan dalam inovasi pengolahan pangan lokal.
3. Mewujudkan ketahanan pangan desa melalui pemanfaatan potensi sumber daya alam sekitar. Cita-cita ini menjadi pijakan utama dalam menyusun langkah-langkah strategis selanjutnya yang tidak hanya menonjolkan nilai ekonomi genjer, tetapi juga menumbuhkan semangat kemandirian, dan gotong royong masyarakat desa.

***Design* (Merancang)**

Tahap perencanaan program, aspirasi masyarakat menjadi landasan utama yang diperhatikan. Melalui kegiatan diskusi kelompok atau *Focus Group Discussion* (FGD) dan wawancara, sejumlah ibu rumah tangga menyampaikan minat masyarakat untuk mengembangkan olahan genjer sebagai usaha rumahan, mengingat bahan bakunya tersedia melimpah di lingkungan sekitar. Berdasarkan antusiasme tersebut, khususnya dari kalangan Perempuan, rencana kegiatan kemudian diarahkan pada pembentukan peluang ekonomi berbasis pangan lokal sekaligus peningkatan kesadaran akan pentingnya ketahanan pangan desa. Jenis olahan yang dipilih mempertimbangkan berbagai faktor seperti ketersediaan bahan baku, kemudahan proses produksi, cita rasa, ketahanan produk, dan potensi diterimanya di pasar lokal. Proses pengolahan dirancang sederhana agar mudah diterapkan oleh masyarakat. Melalui upaya ini, diinisasi inovasi produk pangan lokal berbasis tanaman genjer (*limnocharis flava*), terutama pada bagian batang yang selama ini belum banyak dimanfaatkan.

Menghasilkan keripik genjer yang bergizi dan berkualitas baik, diperlukan beberapa tahapan penting dalam proses pengolahannya. Proses tersebut meliputi pemilihan bahan baku yang segar, pencucian untuk menghilangkan kotoran, peracikan bumbu, serta tahap penggorengan. Pemilihan genjer yang segar menjadi faktor utama untuk mendapatkan hasil olahan yang maksimal. Proses pencucian harus dilakukan secara cermat agar genjer terbebas dari kotoran dan zat yang tidak diinginkan menempel, sementara teknik penggorengan perlu diperhatikan supaya keripik tidak terlalu berminyak maupun cepat kehilangan kerenyahannya. Selain itu, untuk menjaga daya tahan produk tanpa menggunakan bahan pengawet kimia, diperlukan teknik pengemasan yang tepat dengan wadah bersih dan steril. Berikut bahan-bahan, serta rincian biayanya.

Tabel 2. Rincian Biaya Tahapan Penjualan

Nama Barang	Jumlah	Harga Satuan	Harga
Genjer	35 Ikat	-	-
Tepung Terigu	3 Kg	Rp12.000,00	Rp36.000,00
Tepung Maizena	150 Gram	Rp4.000,00	Rp4.000,00
Baking Soda	1 Buah	Rp9.000,00	Rp9.000,00
Garam	1 Buah	Rp2.000,00	Rp2.000,00
Merica Bubuk	12 Biji	Rp1.000,00	Rp12.000,00
Minyak Goreng	2 Liter	Rp19.500,00	Rp39.000,00
Masako	12 Biji	Rp500	Rp5.000,00
Gas LPG	1 Buah	Rp20.000,00	Rp20.000,00
Bubuk Bawang Putih	12 Biji	Rp1.000,00	Rp12.000,00
Plastik Klip	1 Bungkus	Rp50.000,00	Rp50.000,00
Stiker Brand	1 Bungkus	Rp60.000,00	Rp60.000,00
Tisu Dapur	1 Buah	Rp12.000,00	Rp12.000,00
	Total		Rp261.000,00

Sumber : Hasil Wawancara Peneliti, 2025

Pengolahan batang genjer menjadi keripik dilakukan melalui beberapa tahapan penting untuk menjamin kualitas produk, berikut Langkah-langkahnya:

1. Cuci bersih batang dan daun genjer: Proses awal ini bertujuan untuk menghilangkan kotoran, lumpur, dan zat yang tidak diinginkan menempel pada genjer yang baru dipanen pencucian awal juga penting untuk menjaga higienitas produk olahan.
2. Potong-potong batang dan daun genjer: Genjer dipotong menjadi ukuran kecil agar mudah diolah dan matang merata saat digoreng. Pemotongan juga membantu mengurangi tekstur keras pada batang.
3. Cuci kembali genjer yang sudah dipotong: Pencucian ulang dilakukan untuk memastikan kebersihan maksimal setelah proses pemotongan yang mungkin menyebabkan permukaan terbuka terpapar udara atau kotoran.
4. Rendam dengan air garam, bubuk bawang putih, dan masako: Perendaman ini berfungsi sebagai proses marinasi sederhana untuk mengurangi bau langu dan memberikan cita rasa dasar pada genjer, serta membantu mengurangi lendir alami tanaman air.
5. Rebus sebentar pada air mendidih untuk menghilangkan rasa getir: Proses *blanching* (perebusan cepat) ini membantu mengurangi rasa pahit alami genjer serta membuat tekstur batang dan daun menjadi lebih lunak dan siap digoreng.
6. Angkat dan tiriskan: Genjer yang telah direbus diangkat dan ditiriskan agar tidak mengandung air berlebih yang dapat menyebabkan percikan saat digoreng.
7. Lumuri genjer pada tapung basah dan tepung kering: Pelapisan ganda ini menciptakan tekstur renyah dan kriuk saat digoreng.

a. Tepung basah dibuat dari campuran tepung terigu, tepung meizena, sedikit baking soda, garam, merica bubuk, dan air.
b. Tepung kering berupa campuran terigu dan meizena untuk menghasilkan tekstur renyah.

8. Goreng sebentar pada minyak panas dengan api kecil sampai berwarna kekuningan: Tahap ini memastikan bagian dalam matang perlahan tanpa membuat lapisan luar gosong.

9. Tiriskan pada tisu dapur: Proses ini pentingnya untuk mengurangi kadar minyak berlebih agar produk lebih awet.
10. Goreng kembali hingga berwarna kecokelatan: Penggorengan kedua bertujuan untuk menghasilkan keripik yang lebih kering dan tahan lama.
11. Tiriskan kembali: Langkah ini memastikan produk benar-benar kering dari minyak sebelum dikemas.
12. Kemasan dan pelabelan produk: Keripik yang sudah dingin kemudian dikemas menggunakan plastik klip dan ditempeli stiker merek yang memuat nama produk serta informasi dasar lainnya. Kemasan ini berfungsi melindungi produk dari kerusakan sekaligus meningkatkan daya tarik visual bagi konsumen.
13. Stik atau keripik genjer siap disajikan: Produk akhir telah siap untuk dikonsumsi maupun dikemas sebagai makanan ringan sehat berbasis pangan lokal.

    Dari segi kemasan, desain diperhatikan untuk meningkatkan daya tarik visual dan menyampaikan informasi penting produk. Selain aspek estetika, kemasan juga dirancang agar fungsional, melindungi produk dari kerusakan, serta memenuhi standar informasi yang diperlukan untuk membangun kepercayaan konsumen (Irwandi et al., 2024). Sebagai bentuk identitas produk, setiap kemasan dilengkapi dengan stiker label berisi nama merek, sehingga menambah nilai professional dan kepercayaan konsumen terhadap produk olahan genjer ini.





Gambar 5. Stik Genjer Gambar 6. Label Produk

Sumber : Dokumentasi Peneliti, 2025

***Define* (Menentukan)**

Tahap *define* berperan untuk memperjelas arah dan tujuan strategis kegiatan, sekaligus merumuskan langkah-langkah operasional berdasarkan potensi yang dimiliki masyarakat setempat (Bagas et al., 2023). Pada tahap ini, masyarakat bersama mahasiswa KKN 150 sepakat menetapkan focus utama kegiatan, yaitu pengembangan produk olahan pangan lokal yang mudah dibuat, terjangkau, dan dapat dilakukan oleh ibu-ibu rumah tangga di sekitar desa. Dalam kegiatan sosialisasi manfaat genjer serta pelatihan pembuatan keripik genjer, tujuan yang dirumuskan meliputi:

1. Meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai nilai gizi dan potensi ekonomi dari batang genjer.

2. Mengasah keterampilan masyarakat, khususnya para ibu rumah tangga, agar mampu mengolah bahan pangan lokal menjadi produk yang bernilai tambah.
3. Mendorong tumbuhnya jiwa wirausaha berbasis potensi desa.
   Hasil kegiatan menunjukkan antusiasme tinggi dari peserta, yang tampak dari keterlibatan aktif masyarakat dalam setiap kegiatan pelatihan dan diskusi.

***Destiny* (Lakukan)**

Tahap *destiny* merupakan fase pelaksanaan nyata dari seluruh rencana yang telah dirumuskan bersama melalui pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD). Pada tahap ini, masyarakat tidak hanya berperan sebagai penerima manfaat, tetapi juga menjadi pelaksana sekaligus penggerak utama kegiatan. Fokus utama dari tahap *destiny* adalah memperkuat komitmen masyarakat keberlanjutan program, serta melembagakan inisiatif lokal yang telah terbentuk. Dalam program ini, tahap *destiny* diwujudkan melalui pelatihan pembuatan keripik genjer yang melibatkan ibu-ibu rumah tangga sebagai peserta utama. Pelatihan dilaksanakan di Balai Desa Mangli dengan pendampingan langsung dari mahasiswa KKN 150 sebagai fasilitator. Peserta tidak hanya berperan pasif, tetapi aktif terlibat dalam seluruh proses produksi mulai dari pemilihan bahan baku batang genjer, pencucian, pengirisan, perebusan, penggorengan, hingga proses pengemasan (packaging). Kegiatan ini melibatkan 26 peserta, saat proses produksi peserta dibagi menjadi 2 kelompok. Kelompok 1 terdiri dari 12 orang, sedangkan kelompok 2 terdiri dari 13 orang.



Gambar 7. Penyampaian Materi

Sumber : Dokumentasi Peneliti, 2025



Gambar 8. Proses Produksi Kelompok 1

Sumber : Dokumentasi Peneliti, 2025



Gambar 9. Proses Produksi Kelompok 2

Sumber : Dokumentasi Peneliti, 2025

Aspek kemasan produk menjadi bagian penting dalam tahap ini, karena berfungsi meningkatkan daya saing produk, memperpanjang masa simpan, serta membangun citra merek lokal yang lebih profesiona dan higienis. Tim pengabdian mendorong masyarakat untuk menggunakan kemasan plastik bersegel dan label sederhana berisi nama merek. Label tersebut juga dirancang dengan memperhatikan unsur estetika dan identitas lokal agar memiliki daya tarik visual yang tinggi. Hal ini sejalan dengan temuan yang menunjukkan bahwa keberhasilan produk olahan lokal sangat dipengaruhi oleh tampilan visual dan informasi kemasan dan ketersediaan informasi produk yang jelas untuk membangun kepercayaan konsumen (Irwandi et al., 2024)
Namun demikian, dalam pelaksanaan kegiatan ditemukan beberapa kendala, antara lain:

1. Keterbatasan literasi pangan, dimana sebagian masyarakat belum terbiasa menerapkan prinsip higienitas dan keamanan pangan, sehingga perlu pembinaan lanjutan.

2. Keterbatasan waktu, terutama bagi ibu rumah tangga yang memiliki peran ganda, menyebabkan beberapa peserta tidak dapat mengikuti pelatihan secara penuh.
3. Kendala pemasaran, karena belum tersedianya saluran distribusi tetap dan strategi branding yang kuat untuk memperluas pasar keripik genjer.

Meskipun menghadapi berbagai tantangan, tahap *Destiny* tetap menjadi pondasi penting dalam menumbuhkan semangat kewirausahaan masyarakat berbasis sumber daya lokal. Kesadaran masyarakat terhadap potensi batang genjer sebagai pangan alternatif meningkat, membuka peluang ekonomi baru, serta memperkuat komitmen kolektif menuju kemandirian pangan dan ekonomi desa.

Pelaksanaan program dengan pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD) di Desa Mangli menunjukkan bahwa penguatan ketahanan pangan dapat berawal dari optimalisasi aset lokal yang telah tersedia. Dalam konteks ini, tanaman genjer (*limnocharis flava)* yang sebelumnya dianggap sebagai gulma berhasil diubah menjadi sumber pangan dan ekonomi alternatif bagi masyarakat. Transformasi ini mencerminkan perubahan cara pandang masyarakat dari berfokus pada kekurangan menuju penghargaan terhadap potensi yang dimiliki. Dari aspek sosial, kegiatan ini mendorong peningkatan partisipasi masyarakat, terutama kelompok perempuan, dalam proses pemberdayaan berbasis pangan lokal. Melalui keterlibatan aktif di setiap tahap, masyarakat belajar bekerja sama, saling berbagai pengalaman, serta mengembangkan kemampuan produksi dan pemasaran sederhana.

Hal ini sesuai dengan prinsip pembangunan partisipatif yang menempatkan masyarakat sebagai pelaku utama dalam proses perubahan sosial (Prasojo, 2004). Secara ekonomi, program ini, membuka peluang usaha rumah tangga baru dengan memanfaatkan bahan baku lokal yang mudah diperoleh dan berbiaya rendah. Pemanfaatan batang genjer turut memperluas diversifikasi pangan desa sekaligus memperkuat ketahanan pangan rumah tangga. Sebagaimana dikemukakan oleh (Najamudin & Al Fajar, 2024), kekuatan pemberdayaan berbasis *Asset-Based Community Development* (ABCD) terletak pada kemampuan komunitas memanfaatkan aset lokal secara kreatif dan berkelanjutan serta mengurangi ketergantungan pada bantuan eksternal.

Dari sisi keberlanjutan, kegiatan ini menumbuhkan kesadaran ekologis masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya lokal tanpa eksploitasi berlebihan. Inovasi produk olahan genjer juga berpotensi dikembangkan menjadi produk unggulan khas desa dengan nilai ekonomi dan identitas lokal yang kuat. Secara keseluruhan, program inovasi olahan batang genjer memberikan dampak nyata bagi masyarakat, antara lain meningkatkan kemandirian pangan melalui diversifikasi bahan lokal, memperkuat kapasitas perempuan desa dalam keterampilan olahan pangan, menciptakan peluang wirausaha mikro berbasis potensi lokal, serta membangun sinergi kolaboratif antara masyarakat, pemerintah desa, dan mahasiswa sebagai penggerak inovasi sosial. Dengan demikian, penerapan metode *Asset-Based Community Development* (ABCD) terbukti efektif dalam mendorong Pembangunan desa yang berkelanjutan melalui penguatan aset lokal dan partisipasi masyarakat yang aktif.

Selain temuan pada setiap tahapan metode *Asset-Based Community Development* (ABCD), hasil kegiatan ini juga memperlihatkan adanya perubahan sosial yang cukup signifikan pada masyarakat Dusun Mangli Barat. Perubahan tersebut tampak dari meningkatnya partisipasi masyarakat dalam setiap sesi pelatihan serta munculnya kesadaran kolektif mengenai pentingnya memanfaatkan potensi alam yang selama ini terabaikan. Pada awal kegiatan, sebagian masyarakat masih menunjukkan keraguan terhadap efektivitas pengolahan batang genjer sebagai produk

bernilai ekonomi. Namun, seiring proses pendampingan berlangsung dan masyarakat melihat langsung hasil produk stik genjer, tingkat penerimaan dan antusiasme masyarakat meningkat.

Secara sosial, keterlibatan Perempuan menjadi faktor pendorong utama dalam keberhasilan kegiatan ini. Perempuan, khususnya ibu rumah tangga, bukan hanya berperan sebagai peserta pelatihan, tetapi juga sebagai penggerak perubahan di tingkat keluarga (Assauwab et al., 2023). Keterampilan baru dalam mengolah batang genjer memberikan peluang bagi masyarakat untuk berkontribusi dalam peningkatan pendapatan rumah tangga. Hal ini selaras dengan pandangan bahwa pemberdayaan Perempuan dalam sektor pangan mampu meningkatkan ketahanan ekonomi keluarga sekaligus mendorong diversifikasi pangan lokal. Keterlibatan Perempuan juga memperkuat modal sosial desa melalui kegiatan gotong royong, berbagai pengalaman, dan kerja kolektif dalam proses produksi. Modal sosial ini menjadi fondasi penting dalam memastikan keberlanjutan program.

Dari aspek ekonomi, kegiatan ini membuka peluang pembentukan usaha mikro berbasis pangan lokal. Batang genjer yang sebelumnya tidak memiliki nilai jual kini dapat diolah menjadi produk dengan harga yang kompetitif. Berdasarkan perhitungan sederhana, biaya produksi keripik genjer tergolong rendah karena bahan baku sangat mudah diperoleh dan tidak memerlukan investasi alat yang mahal. Selain itu, proses produksi dapat dilakukan secara bertahap sesuai kebutuhan sehingga risiko kerugian relative kecil (Ramagita et al., 2025). Dengan melihat potensi pasar lokal di Desa Mangli dan daerah sekitar, produk keripik genjer memiliki peluang untuk berkembang menjadi komoditas unggulan desa apabila disertai strategi pemasaran yang tepat. Beberapa masyarakat mulai merencanakan penjualan produk dalam bentuk kemasan kecil untuk dipasarkan di warung sekitar desa sebagai langkah awal.

Dari aspek teknologi pengolahan pangan, kegiatan ini juga memberikan wawasan baru kepada masyarakat mengenai prinsip higienitas, pengolahan tanpa bahan pengawet, serta teknik pengemaasan yang lebih menarik. Pengetahuan ini penting karena sebagian besar masyarakat sebelumnya hanya memiliki pengalaman mengolah genjer sebagai sayur tumis. Transfer teknologi sederhana seperti teknik *blanching*, pelapisan tepung, dan penggorengan dua tahap membantu meningkatkan kualitas produk sekaligus memperpanjang daya simpan keripik (Prasetia et al., 2022). Pengetahuan ini dapat diserap dengan cepat oleh peserta karena metode pelatihannya bersifat praktik langsung. Dengan meningkatnya keterampilan teknis masyarakat, peluang diversifikasi produk lain seperti abon genjer, stik genjer, atau tepung genjer semakin terbuka luas untuk dikembangkan pada tahap berikutnya.

Selain itu, program ini juga membawa dampak ekologis positif. Pemanfaatan tanaman genjer yang tumbuh melimpah di lahan basah membantu mengontrol pertumbuhan tanaman liar yang berlebihan. Selama ini, genjer sering dianggap gulma karena pertumbuhannya yang cepat dan menutupi permukaan lahan persawahan (Dewi & Bekti, 2025). Dengan memanfaatkan batang genjer secara teratur untuk bahan baku olahan pangan, masyarakat dapat menjaga keseimbangan ekosistem sawah sekaligus memperoleh manfaat ekonomi. Pendekatan ini sejalan dengan prinsip pertanian berkelanjutan yang menekankan efisiensi pemanfaatan sumber daya alam tanpa merusak lingkungan.

Dari sisi keberlanjutan program, hasil pendampingan menunjukkan bahwa masyarakat memiliki potensi untuk melanjutkan kegiatan secara mandiri. Hal ini terlihat dari munculnya usulan pembentukan kelompok usaha kecil berbasis pangan genjer terdiri dari ibu rumah tangga dan pemuda desa. Pembentukan kelompok usaha ini merupakan langkah strategis untuk memastikan keberlanjutan kegiatan, karena kelompok dapat menjadi wadah koordinasi produksi,

pengemasan, pemasaran, serta pengembangan inovasi produk baru. Masyarakat juga mulai merumuskan strategi promosi sederhana. Di sisi lain, beberapa tantangan tetap perlu menjadi perhatian untuk pengembangan program selanjutnya. Tantangan tersebut terutama berkaitan dengan keterbatasan sumber daya pelaku usaha, rendahnya literasi digitas, serta kesulitan dalam mengoperasikan platform pemasaran digital yang masih menjadi tantangan utama bagi masyarakat dalam mengembangkan produk lokal secara optimal (Naseer, n.d.). Namun, tantangan ini dapat diatasi melalui kerja sama berkelanjutan dengan pemerintah desa, perguruan tinggi, maupun lembaga pendamping lainnya.

Secara keseluruhan, hasil kegiatan menunjukkan bahwa penerapan pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD) efektif dalam mengoptimalkan potensi lokal dan meningkatkan partisipasi masyarakat dalam pengolahan pangan alternatif. Pengalaman di Dusun Mangli Barat membuktikan bahwa inovasi sederhana sekalipun dapat memberikan dampak besar apabila dilakukan dengan melibatkan masyarakat secara aktif dan berbasis pada aset yang masyarakat miliki. Transformasi genjer dari tanaman liar menjadi komoditas pangan bernilai ekonomi mengilustrasikan bagaimana perubahan cara pandang dapat menjadi titik awal bagi penguatan ketahanan pangan desa. Dengan fondasi sosial dan kapasitas teknis yang telah terbentuk, Dusun Mangli Barat memiliki peluang untuk mengembangkan produk olahan genjer sebagai ikon pangan lokal yang berpotensi memperkuat identitas desa sekaligus mendukung kemandirian ekonomi masyarkat.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menghadirkan inovasi dalam upaya memperkuat ketahanan pangan berbasis potensi lokal melalui pemanfataan batang genjer (*limnocharis flava*) sebagai bahan baku produk pangan bernilai ekonomi. Keunikan kegiatan ini terletak pada penerapan pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD) yang menempatkan masyarakat sebagai pelaku utama dalam proses identifikasi, perencanaan, dan pengembangan aset lokal hingga berhasil mengubah pandangan terhadap genjer dari tanaman liar menjadi produk bernilai gizi dan ekonomi tinggi. Program ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Dusun Mangli Barat dalam mengolah batang genjer menjadi produk pangan, seperti keripik dan stik genjer, yang mendorong tumbuhnya semangat kewirausahaan, serta peluang usaha mikro. Secara teoritis, kegiatan ini memperkuat penerapan konsep pemberdayaan berbasis aset dalam konteks ketahanan pangan pedesaan dan menghadirkan model praktis yang dapat diterapkan di wilayah lain untuk mendorong kemandirian ekonomi berbasis potensi lokal secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

Anggraeni, L. D., Uda, S. K., & Sadono, A. (2022). Inventarisasi Paludicrop di Desa Pilang Kabupaten Pulang Pisau Kalimantan Tengah. *BiosciED: Journal of Biological Science and Education*, *3*(1), 9–18.

Assauwab, M. H., Yusuf, H., Abdi, Z., & Munthe, M. N. (2023). Potensi Budidaya Limnocharis Flava L Dalam Peningkatan Pendapatan Ekonomi Masyarakat Di Aceh Tenggara. *Jurnal Argoplasma*, *10*(1), 252–256.

Bagas, M. C., Solikhah, R. A., Faroha, S., & Rahmawati, V. (2023). Implementasi Asset Based

Community Development Dalam Menumbuhkan Modal Sosial, Ekonomi dan Budaya Pada Masyarakat Pesisir Desa Branta. *Community Development Jurnal Pengembangan Masyarakat Islam*, *7*(2), 168–188. https://doi.org/10.21043/cdjpmi.v7i2.22509

Dewi, A. A. D., & Bekti, R. P. (2025). Keanekaragaman Tumbuhan Air Di Sungai Tembaga Pangkalan Bun Kalimantan Tengah. *Jurnal Biosense Penelitian Biologi Dan Terapannya*, *8*(3), 291–309.

Husni, P., Fadhiilah, M. L., & Hasanah, U. (2011). Formulasi Dan Uji Stabilitas Fisik Granul Instan Serbuk Kering Tangkai Genjer (Limnocharis flava (L .) Buchenau.) Sebagai Suplemen Penambah Serat. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, *3*(1), 1–8. https://doi.org/10.29313/jiff.v3i1.5163

Irwandi, P., S, M. K., Adetya, A., Wirda, B., & Wahpiyudin, C. A. B. (2024). Pendampingan Pembuatan Label Produk Sebagai Strategi Dalam Peningkatan Daya Saing Dan Branding UMKM Keripik. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, *8*(6), 6294–6296.

Jamila, C. N. S. U., Chandra, B., Zulharmita, & Rivai, H. (2021). The Ethnopharmacology, Phytochemistry, Pharmacology Activities of Yellow Velvetleaf Plant (Limnocharis flava): A Review. *International Journal of Pharmaceutical Sciences and Medicine (IJPSM)*, *6*(5), 12–20. https://doi.org/10.47760/ijpsm.2021.v06i05.002

Najamudin, F., & Al Fajar, A. H. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Sumber Daya Lokal Melalui Pendekatan ABCD Untuk Mencapai SDG 1: Tanpa Kemiskinan. *Focus : Jurnal Pekerjaan Sosial*, *7*(2), 144–146. https://doi.org/10.24198/focus.v7i2.58936

Naseer, D. P. P. (n.d.). *Strategi Pemasaran Digital Berkelanjutan Bagi Produk Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (UMKM) Di Kota Administrasi Jakarta Barat*.

Nishan, M. A., & George, S. (2018). Limnocharis flava (L.) Buchenau: An emerging wetland invader-A review. *Journal Agricultural Reviews*, *39*(3), 246–250. https://doi.org/10.18805/ag.R-1800

Partini, & Sari, I. (2022). Kebijakan Pengembangan Ketahanan Pangan Lokal. *Jurnal Agribisnis Unisi*, *11*(1), 78–83.

Perkasa, A. Y., & Petropoulos, S. (2020). "Genjer" Yellow Velvetleaf used as indigenous vegetable in Indonesia. *Anatolian Journal of Botany*, *4*(1), 76–79. https://doi.org/10.30616/ajb.710777

Prasetia, N. E., Putra, R. E., & Viridi, S. (2022). Rancangan Mini Ekosistem Bagi Budi Daya Ikan Nila (Oreochromis Niloticus) Dan Tanaman Genjer (Limnocharis Flava) Di Dalam Ember Yang Dilengkapi dengan Sistem Peringatan Amonia. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*, *27*(1), 95–102. https://doi.org/10.18343/jipi.27.1.95

Prasojo, E. (2004). People and Society Empowerment: Perspektif Membangun Partisipasi Publik. *Jurnal Ilmiah Administrasi Publik*, 1–2.

Ramagita, M. A., Ie, J. J. Y. P., Kasmiyati, S., & Kristiani, E. B. E. (2025). Dualisme Pemanfaatan Gulma Genjer (Limnocharis flava): Peluang Sebagai Agen Fitoremediasi dan Pangan Nutraseutika. *Biota : Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, *10*(2), 191–203.

Saputri, P. D., Fatma, A., Meisarah, D. A., & Gunawan. (2022). Inovasi Pangan Lokal Berbasis Ikan Gabus dan Genjer sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Lokal. *Jurnal Bina Desa*, *4*(1), 89–95.

Setyowati, F. M., & Siagian, M. H. (2004). Pemanfaatan Tumbuhan Pangan oleh Masyarakat Talang Mamak di Taman Nasional Bukit Tigapuluh, Jambi Jambi. *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, *IX*(1), 11–18.

Sidik, A., Fadhil, F., Dwi, L., Romadon, N. A., Ramadhan, M. V., Wijaya, S., Sulistio, A., Putri, M. D., Lathifah, U. N., Fitrotunnisa, Z., Yuliana, H., Imas, A. N., Kholifah, A., Islam, U., Zuhri, N. K. H. S., & Abstrak, P. (2023). Pendampingan Dan Sosialisasi Kepada UMKM Dengan Metode ABCD Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat. *Prosiding Kampelmas (Kampus Peduli Masyarakat)*, *2*(1), 131–133.

Siregar, L. A., Wulandari, D., & Retnaningsih, C. (2025). Ketahanan Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal: Studi Literatur Sebagai Transformasi Pangan Menuju Indonesia Maju 2045. *Prosiding Seminar Nasional Sanata Dharma Berbagi (USDB)*, *3*, 403–421.

Sudirman, S., Arianti, M., Nugroho, G. D., Ridhowati, S., Pitayati, P. A., & Janna, M. (2023). Total polyphenols and antioxidant activity of yellow velvetleaf (Limnocharis flava) extract. *International Journal of Secondary Metabolite*, *10*(4), 583–589. https://doi.org/10.21448/IJSM.1328150

Zen, S., Kamelia, M., Noor, R., & Asih, T. (2022). Etnobotani Tumbuhan yang Berpotensi Sebagai Edible Flower Di Desa Bangunrejo Kabupaten Tanggamus Lampung. *Seminar Nasional Pendidikan IPA Tahun 2022 "Digitalisasi Dan Edu-Ecoprenuer Berbasis Socio Scientific Issues" Diselenggarakan Oleh Pendidikan Biologi, FKIP Universitas Muhammadiyah Metro*, 87–98.