Jurnal Pengabdian Indonesia
ISSN: 3110-8660 (Online)
Published by Institut Sasak Muda Berkarya

Pelatihan Pembuatan "Kimpul Frozen Ball" untuk Meningkatkan Kemampuan Ibu-ibu PKK terhadap SDGs di Kelurahan Sialang Sakti

ABSTRACT - PKK members in Sialang Sakti Village, Pekanbaru, know kimpul (Xanthosoma sagittifolium) but only boil or fry it, so its economic value remains low. This community service aimed to describe changes in participants' knowledge after training in making Kimpul Frozen Ball (KIMBALL) and to identify the product's potential for food security and local-food entrepreneurship. Ten PKK members joined a participatory, three-stage programme: socialisation, demonstration and practice, and packaging with product evaluation. Data were collected through observation, interviews, documentation, and a pretest–posttest questionnaire based on SDGs 2 and 8, then analysed descriptively. The mean score rose from 32.70 to 38.20 out of 40 (+5.50; 16.82%), with the largest gain in knowledge of processing kimpul (2.60 to 3.70). Chocolate- and cheese-filled KIMBALL were produced, packaged, and labelled. The training improved knowledge and showed potential for local-food diversification, although economic impact remains unverified. Follow-up mentoring on recipes, marketing, and bookkeeping is recommended.

ABSTRAK - Ibu-ibu PKK di Kelurahan Sialang Sakti, Pekanbaru, telah mengenal kimpul (Xanthosoma sagittifolium), tetapi hanya mengolahnya dengan cara direbus atau digoreng sehingga nilai ekonominya rendah. Kegiatan pengabdian ini bertujuan mendeskripsikan perubahan pengetahuan peserta setelah pelatihan pembuatan Kimpul Frozen Ball (KIMBALL) serta mengidentifikasi potensi produk dalam mendukung ketahanan pangan dan kewirausahaan berbasis pangan lokal. Sebanyak 10 anggota PKK mengikuti program partisipatif tiga tahap: sosialisasi, demonstrasi dan praktik, serta pengemasan dan evaluasi produk. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dokumentasi, dan kuesioner pretest–posttest berbasis SDGs 2 dan 8, lalu dianalisis secara deskriptif. Rata-rata skor meningkat dari 32,70 menjadi 38,20 dari maksimum 40 (+5,50 poin; 16,82%), dengan kenaikan terbesar pada pengetahuan cara mengolah kimpul (2,60 menjadi 3,70). KIMBALL isian cokelat dan keju berhasil dibuat, dikemas, dan diberi label. Pelatihan meningkatkan pengetahuan peserta dan menunjukkan potensi diversifikasi pangan lokal, meski dampak ekonominya belum teruji. Disarankan pendampingan lanjutan terkait resep, pemasaran, dan pencatatan usaha.

Volume 2, Number 3, 2026
pp. 322-333

M. Abdul Pangestu [1]
Dwi Inda Kurnianti [2]
Dwi Librina Suhardi [3]
Annisa Ulfa Khaira [4]
Anugerah Permata Sari [5]
Dina Aulia Putri [6]
Putri Harmadani [7]
Nurhasmiranti [8]
Otang Kurniaman [9]

[1-9] Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Riau, Indonesia

Penulis Korespondensi
M. Abdul Pangestu
abdulpangestu857@gmail.com

Kata Kunci
pemberdayaan masyarakat, kimpul, KIMBALL, pelatihan, kewirausahaan.

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki kekayaan pangan lokal yang berpotensi besar dikembangkan sebagai sumber pangan alternatif, salah satunya kimpul (Xanthosoma sagittifolium). Umbi ini dapat dimanfaatkan sebagai sumber karbohidrat pengganti dan diolah menjadi berbagai produk turunan bernilai tambah lebih tinggi. Pemanfaatan pangan lokal menjadi kunci program diversifikasi pangan, karena dapat mengurangi ketergantungan berlebih pada satu jenis pangan pokok dan memperkuat fondasi ketahanan pangan di tingkat keluarga (Boakye et al., 2018b). Oleh karena itu, pemanfaatan kimpul bukan sekadar tren sesaat, melainkan peluang strategis untuk mengembangkan pangan lokal sebagai penggerak ekonomi masyarakat.

Meski demikian, potensi pangan lokal belum dimanfaatkan secara optimal karena masyarakat masih menghadapi keterbatasan pengetahuan, keterampilan pengolahan, dan kreativitas dalam mengkreasikan bahan baku lokal. Kondisi ini dialami oleh kelompok ibu-ibu Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) RT 001/RW 010, Kelurahan Sialang Sakti, Kecamatan Tenayan Raya, Kota Pekanbaru. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara awal, mitra sebenarnya sudah sangat mengenal kimpul dan umumnya telah mengetahui cara pengolahan dasarnya secara turun-temurun. Namun, pemanfaatannya masih sangat sederhana, yaitu sebatas direbus atau digoreng secara konvensional. Pengetahuan tersebut belum diikuti penguasaan variasi pengolahan yang lebih beragam, modern, dan inovatif. Akibatnya, nilai ekonomi kimpul menjadi rendah dan komoditas ini kurang diminati oleh generasi muda di lingkungan keluarga mitra. Permasalahan ini perlu segera dijawab melalui kegiatan pengabdian agar kimpul tidak hanya dikenal, tetapi juga dikelola menjadi produk yang bernilai guna dan bernilai jual.

Kesenjangan keterampilan tersebut membuka peluang intervensi edukatif melalui pengembangan produk pangan berbasis frozen food yang praktis, menarik, dan bernilai ekonomi. Solusi yang ditawarkan adalah diversifikasi kimpul menjadi Kimpul Frozen Ball (KIMBALL), yaitu bola-bola beku berbasis kimpul dengan variasi isian modern berupa cokelat dan keju. Karakteristik kimpul yang cenderung cepat rusak setelah dipanen dapat diatasi melalui pengolahan dalam bentuk beku, sekaligus menghasilkan camilan keluarga yang praktis, tahan lama, dan berpotensi menjadi rintisan usaha rumah tangga. Solusi ini dilaksanakan melalui program pelatihan dengan pendekatan partisipatif, yang meliputi sosialisasi potensi kimpul, demonstrasi dan praktik pembuatan produk, serta pengemasan, pelabelan, dan evaluasi produk. Dengan alur tersebut, pengetahuan yang diperoleh pada tahap awal dapat langsung dipraktikkan dan disempurnakan pada tahap akhir.

Sejumlah kajian terdahulu mendukung relevansi solusi ini. Pengolahan kimpul menjadi tepung berpotensi menjadi alternatif substitusi terigu sekaligus meningkatkan nilai fungsional produk pangan masyarakat (Kumara & Purwani, 2018). Inovasi pengolahan kimpul menjadi produk modern juga terbukti meningkatkan daya terima dan minat konsumsi masyarakat terhadap pangan lokal (Calle et al., 2021). Pada aspek teknologi, pengolahan makanan beku pada komoditas umbi-umbian lokal merupakan strategi adaptif untuk memperpanjang umur simpan bahan pangan yang rentan mengalami kerusakan pascapanen (Zhan et al., 2019). Diversifikasi umbi-umbian menjadi produk beku bahkan dilaporkan layak secara ekonomi, mampu mempertahankan mutu organoleptik, serta menekan aktivitas mikroorganisme pembusuk tanpa bergantung pada bahan pengawet kimia (“Assessing The Acceptability of Packaged Yam Strips as Convenient Food,” n.d.). Temuan-temuan ini menjadi dasar bahwa pengolahan kimpul menjadi produk beku bernilai tambah merupakan langkah yang rasional dan layak dikembangkan di tingkat rumah tangga.

Secara teoretis, kegiatan ini berpijak pada konsep pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan kapasitas pengetahuan dan keterampilan. Kelompok perempuan seperti PKK merupakan wadah strategis untuk menerapkan intervensi teknologi pangan lokal karena dapat meningkatkan nilai ekonomi komoditas, sekaligus membangun kemandirian ekonomi kreatif dan stabilitas gizi di tingkat rumah tangga (Saugi & Sumarno, 2015). Kelompok PKK di lokasi kegiatan juga dipilih karena memiliki struktur kepengurusan yang aktif, hubungan sosial antarwarga yang erat, serta potensi sebagai penggerak perubahan (agent of change) bagi keluarga dan lingkungan sekitar. Dalam kerangka tersebut, keberhasilan kegiatan dipandang melalui dua dimensi yang sejalan dengan tujuan pembangunan berkelanjutan, yaitu SDGs 2 (Zero Hunger) yang berkaitan dengan pemanfaatan pangan lokal untuk kebutuhan pangan keluarga, dan SDGs 8 (Decent Work and Economic Growth) yang berkaitan dengan keterampilan produktif, nilai tambah produk, dan peluang kewirausahaan.

Inovasi dan nilai tambah program ini terletak pada beberapa hal. Pertama, pelatihan tidak berhenti pada teknik pengolahan, tetapi dilengkapi dengan pengemasan, pelabelan, dan penyimpanan produk beku agar hasil pelatihan siap dikembangkan menjadi usaha. Kedua, produk dikembangkan bersama peserta dalam dua varian rasa, yaitu manis (isian cokelat) dan gurih (isian keju), sehingga lebih sesuai dengan selera keluarga, khususnya generasi muda. Ketiga, capaian kegiatan tidak hanya dinilai secara deskriptif, tetapi juga diukur melalui kuesioner pretest dan posttest dengan indikator yang disusun mengacu pada SDGs 2 dan SDGs 8, sehingga perubahan pengetahuan peserta dapat dibandingkan secara terukur. Keempat, kegiatan ini mengangkat kimpul yang selama ini dipandang sederhana menjadi produk modern yang praktis, sehingga memberi kontribusi nyata bagi diversifikasi pangan lokal di tingkat keluarga.

Berdasarkan uraian tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mendeskripsikan perubahan pengetahuan ibu-ibu PKK di Kelurahan Sialang Sakti setelah mengikuti pelatihan pembuatan Kimpul Frozen Ball (KIMBALL) melalui sosialisasi, demonstrasi, dan praktik langsung. Kegiatan ini juga bertujuan mengidentifikasi potensi pengembangan produk KIMBALL dalam mendukung ketahanan pangan keluarga dan kewirausahaan berbasis pangan lokal. Melalui kegiatan ini diharapkan terjadi peningkatan pengetahuan mitra dalam memanfaatkan pangan lokal, peningkatan keterampilan pengolahan pangan modern, serta tumbuhnya motivasi kewirausahaan untuk menopang ekonomi keluarga secara berkelanjutan.

METODE PENELITIAN

Rancangan Kegiatan

Kegiatan pengabdian ini dirancang dalam bentuk pelatihan dan pendampingan bertahap untuk mengembangkan kimpul menjadi produk olahan bernilai tambah, yaitu Kimpul Frozen Ball (KIMBALL) dengan dua rasa, cokelat dan keju. Kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif, sehingga peserta terlibat langsung pada setiap tahap, mulai dari pengenalan potensi bahan pangan, praktik pengolahan, hingga pengemasan dan evaluasi produk. Kegiatan dilaksanakan di [tempat dan tanggal pelaksanaan] dalam tiga tahap berkesinambungan:

1. Sosialisasi dan persiapan. Meliputi pengenalan potensi kimpul sebagai bahan pangan, pengenalan bahan dan alat, penjelasan resep dan tahapan pembuatan KIMBALL, serta pemahaman kebersihan dan keamanan pengolahan kimpul.
2. Demonstrasi dan praktik pembuatan produk. Peserta mengamati demonstrasi pengolahan kimpul, pencampuran bahan, pemberian isian cokelat dan keju, pembentukan bola-bola kimpul, hingga penggorengan. Peserta kemudian mempraktikkan tahapan tersebut secara langsung dengan pendampingan.
3. Pengemasan dan evaluasi produk. Meliputi praktik pengemasan, pemberian label, penyimpanan produk, evaluasi hasil, serta diskusi peluang pengembangan KIMBALL.

Dengan alur ini, pengetahuan dari tahap awal diterapkan dalam praktik dan disempurnakan melalui evaluasi pada tahap akhir.

Mitra atau Sasaran Kegiatan

Mitra kegiatan adalah kelompok PKK di RT 001/RW 010, Kelurahan Sialang Sakti, Kecamatan Tenayan Raya, Kota Pekanbaru, dengan sasaran utama 10 ibu-ibu PKK yang terlibat langsung dalam pelatihan. Kelompok ini dipilih karena memiliki struktur kepengurusan yang aktif, hubungan sosial antarwarga yang erat, serta potensi sebagai penggerak perubahan (*agent of change*) dalam membangun kebiasaan positif di lingkungan keluarga dan masyarakat. Penerima manfaat lanjutan adalah anggota keluarga peserta dan warga sekitar, dengan harapan program ini dapat menjadi model pemberdayaan yang dikembangkan secara berkelanjutan di wilayah RW 010 maupun Kelurahan Sialang Sakti.

Teknik Pengumpulan Data dan Evaluasi Kegiatan

Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara dan diskusi, kuesioner pretest dan posttest, serta dokumentasi. Observasi dilakukan untuk mengidentifikasi potensi pemanfaatan kimpul dan mengamati keterlibatan peserta selama sosialisasi, demonstrasi, dan praktik. Wawancara dan diskusi digunakan untuk menggali pengetahuan, pengalaman, dan tanggapan peserta terhadap pengolahan kimpul, termasuk kendala dan peluang pengembangan usaha berbasis pangan lokal. Pretest diberikan sebelum pelatihan dan posttest sesudah pelatihan untuk mengukur perubahan pengetahuan dan persepsi peserta.

Evaluasi dilakukan bertahap terhadap proses pelaksanaan, keterampilan peserta dalam mempraktikkan tahapan pengolahan, dan kualitas produk. Evaluasi produk mencakup bentuk, ukuran, aroma, rasa, tampilan, kerapian kemasan, dan kelengkapan informasi label. Evaluasi juga diarahkan untuk melihat potensi KIMBALL sebagai produk diversifikasi pangan lokal yang bernilai tambah dan berpeluang menjadi UMKM, melalui tanggapan peserta, minat mengolah kembali kimpul, dan persepsi terhadap peluang pemasaran.

Instrumen yang Digunakan

Instrumen yang digunakan meliputi kuesioner pretest-posttest, lembar observasi keterlibatan peserta, daftar hadir, lembar evaluasi produk, lembar monitoring pelaksanaan, pedoman wawancara, serta dokumentasi foto dan video. Lembar observasi menilai keaktifan, keterlibatan dalam praktik, kerja sama, kebersihan, dan kemampuan mengikuti tahapan pembuatan. Lembar evaluasi produk menilai bentuk,

keseragaman ukuran, tekstur, aroma, rasa, tampilan, kerapian kemasan, dan kelengkapan label. Lembar monitoring memantau kesiapan alat dan bahan, kehadiran, dan kelancaran kegiatan, sedangkan dokumentasi menjadi bukti pelaksanaan dari sosialisasi hingga hasil akhir produk.

Kuesioner terstruktur diberikan sebelum dan sesudah pelatihan untuk mengidentifikasi perubahan pengetahuan dan persepsi peserta mengenai pemanfaatan pangan lokal serta potensi keterampilan pengolahan kimpul bernilai ekonomi. Penyusunannya mengacu pada SDGs 2 (*Zero Hunger*), dengan fokus pemanfaatan pangan lokal untuk kebutuhan pangan keluarga, dan SDGs 8 (*Decent Work and Economic Growth*), dengan fokus keterampilan produktif, nilai tambah produk, dan potensi kewirausahaan. Kedua indikator dijabarkan menjadi 10 pernyataan (masing-masing 5 pernyataan) dengan skala Likert empat tingkat: sangat tidak setuju (1), tidak setuju (2), setuju (3), dan sangat setuju (4). Kuesioner yang sama digunakan pada pretest dan posttest agar hasilnya dapat dibandingkan. Rincian instrumen disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Instrumen pengumpulan data pretest dan posttest berdasarkan SDGs

No.	Indikator SDGs	Pernyataan
SDGs 2: Zero Hunger (Tanpa Kelaparan)		
1	Pemanfaatan pangan lokal	Saya mengetahui bahwa kimpul dapat digunakan sebagai bahan makanan.
		Saya memahami bahwa bahan pangan lokal dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan makanan keluarga.
2	Pengolahan bahan pangan	Saya mengetahui cara mengolah kimpul menjadi makanan yang dapat dikonsumsi.
		Saya memahami bahwa mengolah kimpul dapat meningkatkan nilai guna bahan pangan.
3	Ketahanan pangan keluarga	Saya memahami bahwa pemanfaatan bahan pangan lokal dapat membantu memenuhi kebutuhan pangan keluarga.
SDGs 8: Decent Work and Economic Growth (Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi)		
4	Pengetahuan tentang potensi ekonomi kimpul	Saya mengetahui bahwa kimpul dapat diolah menjadi produk makanan yang memiliki nilai jual.
		Keterampilan membuat Kimpul Frozen Ball (KIMBALL) dapat saya manfaatkan sebagai salah satu peluang untuk memulai atau mengembangkan usaha.
5	Keberlanjutan ekonomi	Kegiatan usaha seperti pembuatan KIMBALL dapat memberikan kontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi masyarakat di Kelurahan Sialang Sakti.
		Saya menyadari bahwa kimpul yang tersedia di lingkungan sekitar dapat dimanfaatkan sebagai bahan untuk menghasilkan produk olahan.
6	Keterampilan produktif dan peluang usaha	Saya tertarik memanfaatkan keterampilan membuat KIMBALL sebagai peluang usaha atau sumber penghasilan.

Teknik Analisis Data dan Evaluasi Capaian

Skor total tiap peserta berada pada rentang 10–40. Data pretest dan posttest dianalisis secara deskriptif dengan membandingkan skor rata-rata, baik secara keseluruhan maupun per indikator, dengan selisih positif menunjukkan peningkatan pengetahuan setelah pelatihan. Hasil observasi, wawancara, dan evaluasi produk dianalisis secara deskriptif untuk menggambarkan pelaksanaan kegiatan, pemahaman peserta, tanggapan terhadap proses pengolahan, kualitas produk, dan minat mengolah kembali kimpul secara mandiri. Dokumentasi foto dan video digunakan sebagai data pendukung. Hasil analisis menjadi dasar refleksi dan perbaikan program, serta tindak lanjut berupa pengembangan variasi olahan, penyempurnaan resep, dan peluang usaha berbasis pangan lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelaksanaan Pelatihan

Sebelum pelatihan dilaksanakan, seluruh peserta yang berjumlah 10 ibu PKK mengisi pretest untuk mengukur pengetahuan awal mengenai pemanfaatan dan pengolahan umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). Pretest ini menjadi nilai dasar (*baseline*) untuk melihat perubahan pengetahuan peserta setelah kegiatan. Pelatihan kemudian berlangsung melalui sesi edukasi interaktif dalam tiga tahap, yaitu sosialisasi literasi pangan lokal, demonstrasi pembuatan produk (*cooking workshop*), serta pengemasan dan penyimpanan produk beku (*frozen food*). Sesi ini menekankan potensi gizi kimpul, diversifikasi produk olahan, dan peluang usaha berbasis pangan lokal. Selama sesi berlangsung, peserta berdiskusi, mengajukan pertanyaan, serta mempraktikkan langsung tahapan pengolahan kimpul. Dokumentasi pelaksanaan pretest dan posttest disajikan pada Gambar 1, sedangkan pelaksanaan pelatihan disajikan pada Gambar 2.



Gambar 1. Pelaksanaan tes awal (pretest) dan tes akhir (posttest). Dokumentasi kegiatan bersama 10 ibu PKK di lokasi pelatihan.



Gambar 2. Pelaksanaan pelatihan. Dokumentasi sesi pelatihan bersama ibu-ibu PKK.

2. Peningkatan Pengetahuan Peserta

Perubahan pengetahuan peserta diukur menggunakan kuesioner terstruktur (pretest dan posttest) yang terdiri dari 10 pernyataan dengan skala Likert 1–4 (1 = sangat tidak setuju, 2 = tidak setuju, 3 = setuju, 4 = sangat setuju). Hasil pretest dan posttest dari 10 peserta disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Skor pretest dan posttest peserta

Peserta	Skor Pretest	Skor Posttest	Peningkatan
P1	33	38	+5
P2	23	33	+10
P3	31	39	+8
P4	36	40	+4
P5	31	39	+8
P6	31	38	+7
P7	40	40	0
P8	40	40	0
P9	30	36	+6
P10	32	39	+7
Rata-rata	**32,70**	**38,20**	**+5,50**

Berdasarkan Tabel 2, rata-rata skor pretest sebesar 32,70 dari skor maksimum 40 meningkat menjadi 38,20 pada posttest, dengan rata-rata peningkatan 5,50 poin (16,82% dari skor awal). Delapan peserta mengalami kenaikan skor individu antara 4 hingga 10 poin, sedangkan P7 dan P8 telah mencapai skor maksimum sejak pretest (*ceiling effect*) sehingga tidak menunjukkan kenaikan. Capaian rata-rata skor pretest dan posttest pada setiap indikator disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Rata-rata skor per indikator (N = 10)

No.	Indikator	Pretest	Posttest	Peningkatan	Kategori
1	Pemanfaatan kimpul sebagai bahan pangan lokal	3,40	3,90	+0,50	Sangat tinggi
2	Pemanfaatan pangan lokal untuk keluarga	3,60	3,80	+0,20	Sangat tinggi
3	Pengetahuan cara mengolah produk kimpul	2,60	3,70	+1,10	Sangat tinggi
4	Pemahaman nilai guna komoditas umbi kimpul	3,30	3,90	+0,60	Sangat tinggi
5	Pemenuhan diversifikasi pangan keluarga	2,80	3,60	+0,80	Sangat tinggi
6	Pengetahuan nilai jual produk olahan kimpul	3,10	3,80	+0,70	Sangat tinggi
7	Kimball sebagai peluang memulai usaha baru	3,50	3,90	+0,40	Sangat tinggi
8	Kontribusi usaha terhadap ekonomi lokal	3,20	3,70	+0,50	Sangat tinggi
9	Kesadaran ketersediaan bahan baku di sekitar	3,30	3,90	+0,60	Sangat tinggi
10	Ketertarikan menjadikan Kimball sumber penghasilan	3,30	3,70	+0,40	Sangat tinggi

Seluruh indikator mengalami peningkatan. Kenaikan terbesar terdapat pada pengetahuan cara mengolah produk kimpul (2,60 menjadi 3,70; +1,10), disusul pemenuhan diversifikasi pangan keluarga (2,80 menjadi 3,60; +0,80) dan pengetahuan nilai jual produk olahan kimpul (3,10 menjadi 3,80; +0,70). Kenaikan terkecil terdapat pada pemanfaatan pangan lokal untuk keluarga (3,60 menjadi 3,80; +0,20) karena skor awalnya sudah tinggi. Kategori pada Tabel 3 merujuk pada skor posttest.

3. Produk KIMBALL

Selain peningkatan pengetahuan, kegiatan ini menghasilkan produk pangan berbasis lokal berupa Kimpul Frozen Ball (KIMBALL) yang dikembangkan bersama peserta dalam dua varian rasa, yaitu manis (isian cokelat) dan gurih (isian keju). Produk berbentuk bola dengan diameter sekitar 3 cm yang dilapisi tepung panir secara merata. Adonan bertekstur kalis dan padat sehingga tidak hancur saat pembekuan maupun penggorengan, serta tidak menimbulkan rasa gatal atau getir karena teknik pengolahan yang tepat. Produk dikemas dalam wadah mika kedap udara untuk makanan beku dan dilengkapi stiker label yang memuat merek (KIMBALL), komposisi, petunjuk penyimpanan, serta tata cara penyajian.

Hasil pretest menunjukkan bahwa sebelum pelatihan, pemanfaatan kimpul di tingkat rumah tangga masih terbatas pada pengolahan konvensional, seperti dikukus atau direbus. Kondisi ini tercermin dari skor pretest terendah pada indikator pengetahuan cara mengolah produk kimpul (2,60) dan sejalan dengan permasalahan mitra yang dijelaskan pada bagian pendahuluan. Setelah pelatihan dan praktik langsung, skor indikator tersebut naik paling tinggi menjadi 3,70. Keterlibatan aktif peserta dalam pembuatan adonan, pengukusan, dan pelapisan tepung panir membangun keterampilan praktis dan kepercayaan diri mereka. Temuan ini mendukung laporan bahwa inovasi pengolahan kimpul menjadi produk modern dapat meningkatkan minat masyarakat terhadap pangan lokal (Boakye et al., 2018a).

KIMBALL menjawab kebutuhan diversifikasi pangan keluarga, yang tercermin dari kenaikan indikator pemenuhan diversifikasi pangan (2,80 menjadi 3,60). Pengolahan dalam bentuk beku relevan karena kimpul rentan rusak setelah panen, dan teknologi pembekuan menjadi strategi untuk memperpanjang umur simpan umbi-umbian lokal (Oriaku et al., 2025). Kajian lain melaporkan bahwa produk beku berbahan umbi mampu mempertahankan mutu organoleptik tanpa bergantung pada bahan pengawet kimia (Eshun et al., 2022). Pemanfaatan kimpul sebagai pangan lokal ini juga sejalan dengan upaya diversifikasi pangan dan penguatan ketahanan pangan keluarga (Curayag et al., n.d.), serta dengan potensi kimpul sebagai bahan olahan bernilai fungsional (Oguntowo et al., 2016).

Pada dimensi SDGs 8, peserta menunjukkan minat tinggi untuk menjadikan KIMBALL peluang usaha dan sumber penghasilan, dengan skor posttest 3,90 (indikator 7) dan 3,70 (indikator 10). Pengemasan dan pelabelan membuat produk lebih siap dikembangkan sebagai usaha rumahan. Kelompok PKK dapat menjadi wadah yang efektif untuk mengembangkan kemandirian ekonomi kreatif di tingkat rumah tangga (Parassih & Susanto, 2021). Dengan demikian, tujuan kegiatan untuk meningkatkan pengetahuan peserta dan mengidentifikasi potensi pengembangan produk telah tercapai. Namun, potensi ekonomi tersebut masih berupa minat dan persepsi peserta, belum berupa hasil penjualan. Selain itu, peningkatan skor rata-rata kemungkinan lebih rendah daripada peningkatan sebenarnya karena dua peserta telah mencapai skor maksimum sejak pretest.

Kegiatan ini memberi manfaat bagi mitra berupa keterampilan baru mengolah kimpul menjadi produk modern, praktis, dan berpotensi bernilai jual. Bagi masyarakat, kegiatan ini membuka wawasan bahwa pangan lokal dapat menjadi dasar usaha rumah tangga sekaligus mendukung SDGs 2 dan SDGs 8, serta dapat menjadi model pemberdayaan yang dikembangkan di wilayah lain.

Berdasarkan hasil dan evaluasi tersebut, disarankan adanya pendampingan lanjutan bagi ibu-ibu PKK dalam pengembangan variasi olahan dan penyempurnaan resep, serta pendampingan pemasaran dan pencatatan usaha. Evaluasi lanjutan juga diperlukan untuk mengetahui keberlanjutan dampak ekonomi dan perkembangan usaha KIMBALL.

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan Kimpul Frozen Ball (KIMBALL) bagi ibu-ibu PKK di Kelurahan Sialang Sakti telah mencapai tujuannya, yaitu meningkatkan pengetahuan peserta dalam memanfaatkan kimpul sebagai pangan lokal bernilai tambah. Peningkatan tersebut ditunjukkan oleh kenaikan rata-rata skor dari 32,70 pada pretest menjadi 38,20 pada posttest (16,82%), dengan kenaikan terbesar pada pengetahuan cara mengolah kimpul, dari 2,60 menjadi 3,70.

Melalui sosialisasi, demonstrasi, dan praktik langsung, peserta bersama tim menghasilkan KIMBALL dalam dua varian isian, yaitu cokelat dan keju, yang telah dilengkapi kemasan dan label. Hasil ini memberi mitra keterampilan baru mengolah kimpul menjadi produk yang praktis dan berpotensi bernilai jual, serta mendukung diversifikasi pangan keluarga (SDGs 2) dan membuka peluang usaha rumahan berbasis pangan lokal (SDGs 8).

Potensi ekonomi KIMBALL pada kegiatan ini masih berupa minat dan persepsi peserta, belum berupa hasil penjualan. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan lanjutan dalam pengembangan resep, pemasaran, dan pencatatan usaha, serta evaluasi berkala untuk mengetahui keberlanjutan dampak ekonominya.

DAFTAR PUSTAKA

Assessing The Acceptability of Packaged Yam Strips as Convenient Food. (n.d.). *AFRICAN JOURNAL OF APPLIED RESEARCH*, *8*(2 SE-Articles), 384–393. https://doi.org/10.26437/ajar.31.10.2022.27

Boakye, A. A., Wireko-Manu, F. D., Oduro, I., Ellis, W. O., Gudjónsdóttir, M., & Chronakis, I. S. (2018a). Utilizing cocoyam (Xanthosoma sagittifolium) for food and nutrition security: A review. *Food Science & Nutrition*, *6*(4), 703–713. https://doi.org/10.1002/fsn3.602

Boakye, A. A., Wireko-Manu, F. D., Oduro, I., Ellis, W. O., Gudjónsdóttir, M., & Chronakis, I. S. (2018b). Utilizing cocoyam (Xanthosoma sagittifolium) for food and nutrition security: A review. *Food Science \& Nutrition*, *6*(4), 703–713. https://doi.org/https://doi.org/10.1002/fsn3.602

Calle, J., Benavent-Gil, Y., & Rosell, C. M. (2021). Use of flour from cormels of Xanthosoma sagittifolium (L.) Schott and Colocasia esculenta (L.) Schott to develop pastes foods: Physico-chemical, functional and nutritional characterization. *Food Chemistry*, *344*, 128666. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128666

Curayag, Q. A., Ministerio, A., & Labid, J. B. (n.d.). Functional Properties of Tannia Corms (Xanthosoma sagittifolium (L.) Schott) Flour As Affected By Cooking, Soaking, and Peeling Processes. *Journal of Science, Engineering and Technology (JSET)*, *11*(1 SE-Original Research), 21–34. https://doi.org/10.61569/2bbdcn95

Eshun, N. A., Dorleku, W.-P., Saalia, F. K., Alvarez, M. N., & Aryee, A. N. A. (2022). Effect of organic acid pre-treatment on polyphenol oxidase induced browning and sensory quality of frozen yam chips. *Applied Food Research*, *2*(2), 100165. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.afres.2022.100165

Kumara, F. M., & Purwani, E.-. (2018). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KIMPUL

(Xanthosomasagittifolium) TERHADAP TINGKAT PENGEMBANGAN DAN DAYA TERIMA BOLU. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan Dan Aplikasinya*, *1*(2 SE-Articles), 1–9. https://doi.org/10.21580/ns.2017.1.2.2014

Oguntowo, O., Obadina, A. O., Sobukola, O. P., & Adegunwa, M. O. (2016). Effects of processing and storage conditions of cocoyam strips on the quality of fries. *Food Science \& Nutrition*, *4*(6), 906–914. https://doi.org/https://doi.org/10.1002/fsn3.358

Oriaku, L., Tom, C. N., Ekop, I., Akuwueke, L., Umunna, M. F., Ekop, I., Alaneme, G. U., Ehiem, J., Ubuoh, E., & Ndukwu, M. C. (2025). Sustainable storage of Cocoyam Cormels using Ash lined clay pits for post harvest preservation. *Scientific Reports*, *15*(1), 25750. https://doi.org/10.1038/s41598-025-05943-9

Parassih, E. K., & Susanto, E. H. (2021). Pengaruh Visual Packaging Design (Warna, Bentuk, Ukuran) dan Packaging Labeling (Komposisi, Informasi Nilai Gizi, Klaim) terhadap Purchase Intentions Produk Makanan dan Minuman dalam Kemasan di Jakarta. *Jurnal Manajemen Bisnis Dan Kewirausahaan*, *5*(1 SE-Articles), 66–71. https://doi.org/10.24912/jmbk.v5i1.10451

Saugi, W., & Sumarno, S. (2015). Pemberdayaan perempuan melalui pelatihan pengolahan bahan pangan lokal. *JPPM (Jurnal Pendidikan Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, *2*(2 SE-Articles), 226–238. https://doi.org/10.21831/jppm.v2i2.6361

Zhan, X., Zhu, Z., & Sun, D.-W. (2019). Effects of pretreatments on quality attributes of long-term deep frozen storage of vegetables: a review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, *59*(5), 743–757. https://doi.org/10.1080/10408398.2018.1496900