

## PENGOLAHAN BUAH GAYAM MENJADI PRODUK PANGAN FUNGSIONAL PENUNJANG KETAHANAN PANGAN MASYARAKAT DESA PEGAYAMAN

I Wayan Suwendra<sup>1</sup>, I Wayan Karyasa<sup>2</sup>, Putu Indah Rahmawati<sup>3</sup>, I Nyoman Laba Jayanta<sup>4</sup>,  
Gede Hendri Ari Susila<sup>5</sup>, , I Luh Meiyana Aris Susanti<sup>6</sup>

<sup>1,5,6</sup>STKIP Agama Hindu Singaraja, Indonesia;<sup>2,3,4</sup>Universitas Pendidikan Ganesha, Indonesia  
Email: suwendra99@gmail.com

### ABSTRACT

*Gayam fruit (*Inocarpus fagiferus*) is one of the local food sources with great potential that has not been optimally utilized by the community in Pegayaman Village, Sukasada District, Buleleng Regency, Bali. Through the Kosabangsa 2025 community service program, the team from STKIP Agama Hindu Singaraja, in collaboration with Universitas Pendidikan Ganesha and the partner organization Karang Taruna Gadjah Mada Pegayaman Village, carried out activities to process gayam fruit into nutritious food products that support local food security. The main problem identified is the limited use of gayam fruit as a nutritious food ingredient. This activity offered a solution through training sessions on processing gayam fruit into flour, sponge cake, porridge, and chips. The program was conducted in two sessions, involving 15 training participants and about 45 product beneficiaries, primarily elderly people in supplementary feeding activities. The results showed an improvement in the community's knowledge and skills in food diversification based on local resources. Gayam-based processed products were found to have a positive impact on household food security and created new economic opportunities for the community..*

**Keywords:** *Gayam fruit, Food security, Local food products, Community empowerment, Nutritious porridge*

### ABSTRAK

Buah gayam (*Inocarpus fagiferus*) merupakan salah satu sumber pangan lokal yang memiliki potensi tinggi namun belum termanfaatkan optimal oleh masyarakat Desa Pegayaman, Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng, Bali. Melalui program pengabdian Kosabangsa 2025, tim dari STKIP Agama Hindu Singaraja bekerja sama dengan Universitas Pendidikan Ganesha dan mitra Karang Taruna Gadjah Mada Desa Pegayaman melaksanakan kegiatan pengolahan buah gayam menjadi produk pangan bergizi penunjang ketahanan pangan lokal. Permasalahan utama adalah minimnya pemanfaatan buah gayam sebagai bahan pangan bergizi. Kegiatan ini menawarkan solusi berupa pelatihan pengolahan buah gayam menjadi tepung, bolu, bubur, dan keripik. Program dilaksanakan dua kali kegiatan dengan jumlah peserta pelatihan 15 orang dan penerima manfaat produk sekitar 45 orang, terutama lansia pada kegiatan pemberian makanan tambahan. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal. Produk olahan gayam dinilai memberikan dampak positif terhadap ketahanan pangan keluarga dan peluang usaha masyarakat.

**Kata kunci:** *Buah gayam, Ketahanan pangan, Produk pangan lokal, Pemberdayaan masyarakat, Bubur bergizi*

### PENDAHULUAN

Pohon gayam (*Inocarpus fagifer*) merupakan salah satu tanaman lokal yang tumbuh subur di wilayah Bali, termasuk di Desa Pegayaman, Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng. Pohon ini banyak ditemukan di pekarangan rumah, kebun, dan area hutan desa, tetapi selama ini belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat. Buah gayam memiliki biji besar yang tertutup kulit keras (*cangkang*

*fibrosa*) dan memerlukan proses pengolahan tertentu sebelum layak dikonsumsi. Bagian yang dapat dimakan adalah *kernel* atau biji bagian dalam, yang setelah diolah dapat dijadikan sumber pangan bergizi. Namun, keterbatasan pengetahuan masyarakat tentang manfaat dan cara pengolahan buah gayam menyebabkan bahan pangan potensial ini sering dibiarkan membusuk atau dijadikan pakan ternak.

Padahal, hasil penelitian menunjukkan bahwa gayam memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dan berpotensi menjadi sumber karbohidrat alternatif. Menurut Wijanarka dkk.,(2024), tepung gayam mengandung karbohidrat sebesar 74,6%, protein 9,5%, lemak 3,6%, dan serat pangan 13,8%. Kandungan ini menunjukkan bahwa tepung gayam memiliki nilai gizi sebanding bahkan lebih tinggi dibandingkan dengan beberapa jenis umbi atau kacang-kacangan lokal lain. Selain itu, penelitian Müller, (2024) menyebutkan bahwa kernel gayam juga kaya akan mineral penting seperti kalsium (Ca), kalium (K), magnesium (Mg), dan fosfor (P), yang berperan penting dalam menjaga kesehatan tulang, metabolisme energi, dan fungsi saraf. Dengan komposisi gizi tersebut, buah gayam berpotensi besar dikembangkan sebagai bahan pangan fungsional yang bernilai ekonomi tinggi.

Sayangnya, potensi ini belum banyak dioptimalkan oleh masyarakat. Sebagian besar warga Desa Pegayaman masih mengandalkan bahan pangan utama seperti beras, sedangkan buah gayam belum dianggap sebagai sumber pangan alternatif. Kurangnya informasi tentang cara pengolahan yang benar serta keterbatasan pengetahuan mengenai nilai gizi gayam menjadi faktor penghambat utama. Padahal, pengolahan sederhana seperti perebusan, pengeringan, atau penepungan dapat mengubah gayam menjadi bahan makanan yang lezat dan bergizi tinggi. Dengan inovasi teknologi tepat guna, buah gayam dapat diolah menjadi berbagai produk seperti tepung gayam, bolu gayam, bubur gayam, hingga keripik gayam.

Dalam konteks pembangunan ketahanan pangan nasional, diversifikasi sumber pangan lokal merupakan salah satu strategi penting untuk mengurangi ketergantungan terhadap beras dan meningkatkan kemandirian pangan masyarakat. Pemerintah melalui Peraturan

### **1. Lokasi dan Subjek Kegiatan**

Kegiatan dilaksanakan di Desa Pegayaman, Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng, Bali. Desa ini memiliki potensi buah gayam di lingkungan masyarakat. Subjek

Menteri Pertanian No. 43 Tahun 2019 telah menegaskan pentingnya diversifikasi pangan berbasis potensi daerah. Selain itu, Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) 2020–2025 juga menempatkan diversifikasi pangan sebagai bagian dari program prioritas nasional dalam mewujudkan ketahanan pangan yang berkelanjutan.

Desa Pegayaman memiliki karakteristik sosial dan budaya yang unik, di mana masyarakatnya dikenal memiliki semangat gotong royong dan solidaritas tinggi. Melalui program pengabdian masyarakat Kolaborasi Sosial Membangun Masyarakat (Kosabangsa) 2025, kolaborasi antara STKIP Agama Hindu Singaraja sebagai tim pelaksana dan Universitas Pendidikan Ganesha sebagai tim pendamping, bersama mitra Karang Taruna Gadjah Mada Desa Pegayaman, diharapkan dapat mengubah cara pandang masyarakat terhadap potensi lokal seperti buah gayam. Program ini tidak hanya menekankan pada peningkatan keterampilan teknis pengolahan, tetapi juga pada edukasi gizi, inovasi produk pangan, dan keberlanjutan ekonomi lokal.

Tujuan utama dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pemanfaatan buah gayam sebagai bahan pangan bergizi, memperkuat ketahanan pangan masyarakat desa, dan menciptakan peluang ekonomi baru berbasis sumber daya lokal. Melalui kegiatan pelatihan dan pendampingan, masyarakat diharapkan mampu mengolah buah gayam menjadi produk bernilai jual seperti tepung, bubur, bolu, dan keripik gayam. Dengan demikian, pengolahan buah gayam tidak hanya menjadi upaya pemberdayaan masyarakat secara ekonomi, tetapi juga langkah strategis dalam mendukung ketahanan pangan nasional berbasis kearifan lokal.

### **METODE**

kegiatan meliputi 15 orang peserta pelatihan, yang terdiri dari anggota Karang Taruna Gadjah Mada, ibu rumah tangga, dan perwakilan masyarakat setempat. Selain itu, kegiatan ini memberikan manfaat kepada sekitar 45 orang

penerima manfaat, terutama kelompok lanjut usia melalui program makanan tambahan bergizi yang merupakan hasil dari kegiatan.

### 2. Pelaksana dan Mitra

Program dilaksanakan oleh STKIP Agama Hindu Singaraja sebagai tim pelaksana utama, dengan dukungan Universitas Pendidikan Ganesha (Undiksha) sebagai tim pendamping, serta bekerja sama dengan Karang Taruna Gadjah Mada sebagai mitra lokal. Kolaborasi ini dirancang untuk memadukan kompetensi akademik, pendekatan sosial masyarakat, dan kearifan lokal agar menghasilkan inovasi pangan yang berkelanjutan.

### 3. Desain Kegiatan dan Tahapan Pelaksanaan

Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan *partisipatif-edukatif* dalam kerangka *Participatory Action Research* (PAR) (Kemmis & McTaggart, 2005), di mana masyarakat tidak hanya menjadi objek tetapi juga pelaku utama dalam proses pelatihan, pendampingan, dan inovasi produk. Pendekatan ini menekankan pembelajaran kolaboratif berbasis pengalaman (*experiential learning*) yang mendorong masyarakat untuk mengidentifikasi masalah, mengembangkan solusi, serta merefleksikan hasil kegiatan secara bersama. Dengan demikian, setiap tahapan kegiatan dirancang tidak hanya sebagai transfer pengetahuan, tetapi juga sebagai proses pemberdayaan yang membangun kemandirian masyarakat. Kegiatan terdiri atas beberapa tahapan sebagai berikut:

#### 1. Persiapan dan Koordinasi Awal

Tahap awal mencakup survei lokasi, koordinasi dengan pemerintah desa, dan identifikasi potensi tanaman gayam di sekitar pekarangan warga. Tim pelaksana juga melakukan analisis kebutuhan masyarakat terkait pengetahuan dan keterampilan pengolahan pangan lokal.

#### 2. Sosialisasi Program Ketahanan Pangan Berbasis Potensi Lokal

Sosialisasi dilakukan kepada peserta dan masyarakat umum untuk memberikan pemahaman tentang pentingnya diversifikasi

pangan, nilai gizi buah gayam, serta manfaat ekonomi dari pengembangan produk lokal. Materi sosialisasi mencakup konsep ketahanan pangan dan pengolahan bahan lokal menjadi produk bernilai jual seperti yang terlihat pada gambar 1.



Gambar 1. Sosialisasi Potensi Buah Gayam dan Ketahanan Pangan

#### 3. Pelatihan I: Pengolahan Buah Gayam Menjadi Tepung dan Bubur Sehat

Pelatihan pertama diikuti oleh 15 peserta dengan pendampingan langsung dari tim pelaksana. Peserta diajarkan teknik perebusan, pengupasan, pengeringan, dan penepungan buah gayam. Selain itu, peserta mempraktikkan pembuatan bubur sehat berbahan beras merah, tepung gayam, ayam, wortel, daun kelor, dan bumbu alami. Pelatihan ini berfokus pada peningkatan keterampilan dasar pengolahan pangan dan hasilnya terlihat pada gambar 2.



Gambar 2. Olahan Buah Gayam Menjadi Bubur Sehat

#### 4. Pelatihan II: Diversifikasi Produk Olahan (Bolu dan Keripik Gayam)

Pada tahap kedua, peserta dilatih untuk mengolah tepung gayam menjadi produk pangan bernilai jual seperti bolu gayam dan keripik gayam. Proses ini melibatkan praktik pengadunan, penggorengan, dan pengemasan sederhana. Peserta juga dibimbing mengenai aspek higienis dan pengemasan produk agar sesuai dengan standar keamanan pangan.



Gambar 3. Diversifikasi Produk Olahan Gayam Menjadi Bolu dan Kripik

#### 5. Penerapan Produk dan Distribusi Makanan Tambahan

Produk hasil olahan digunakan sebagai bagian dari program pemberian makanan tambahan bagi lansia. Sebanyak 45 penerima manfaat menerima produk bubur gayam dan bolu gayam sebagai makanan bergizi tambahan. Tahapan ini bertujuan untuk menguji penerimaan masyarakat terhadap cita rasa, kandungan gizi, dan potensi pemasaran produk.

#### 6. Evaluasi dan Keberlanjutan

Evaluasi dilakukan melalui wawancara, observasi, dan penyebaran kuesioner sederhana untuk menilai peningkatan keterampilan peserta, kepuasan masyarakat terhadap produk, serta potensi pengembangan usaha berbasis gayam. Tim pendamping juga melakukan diskusi reflektif untuk menyusun strategi keberlanjutan, termasuk kemungkinan pengajuan sertifikasi produk dan pengembangan usaha mikro.

#### 4. Metode Pengumpulan dan Analisis Data

Data dikumpulkan melalui tiga metode utama, yaitu: (1) observasi lapangan terhadap proses pelatihan dan produksi, (2) dokumentasi foto dan video kegiatan, serta (3) wawancara dengan peserta dan penerima manfaat. Analisis data dilakukan secara deskriptif kualitatif dengan menekankan pada aspek perubahan pengetahuan, keterampilan, dan sikap masyarakat terhadap pengolahan buah gayam. Data kuantitatif seperti jumlah peserta, produk yang dihasilkan, dan penerima manfaat disajikan dalam bentuk tabel dan grafik sederhana.

#### 5. Indikator Keberhasilan

Indikator keberhasilan kegiatan mencakup peningkatan kemampuan peserta dalam mengolah buah gayam, peningkatan pengetahuan gizi, serta peningkatan penerimaan masyarakat terhadap produk berbahan gayam. Kegiatan juga berhasil menghasilkan empat produk olahan utama, yaitu tepung, bubur, bolu, dan keripik gayam. Secara sosial, kegiatan ini menumbuhkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya ketahanan pangan lokal, memperkuat jejaring kerja sama antara akademisi dan masyarakat, serta membuka peluang ekonomi baru berbasis sumber daya lokal.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat menunjukkan peningkatan signifikan dalam pengetahuan, keterampilan, dan sikap masyarakat Desa Pegayaman terhadap pemanfaatan buah gayam sebagai sumber pangan alternatif. Kegiatan yang dilakukan selama dua bulan ini berhasil melibatkan 15 peserta aktif pada setiap sesi pelatihan dan memberikan manfaat kepada sekitar 45 penerima produk makanan tambahan bergizi. Pelaksanaan kegiatan yang meliputi pelatihan pengolahan tepung gayam, bubur sehat, bolu gayam, dan keripik gayam menunjukkan hasil yang positif baik secara kuantitatif maupun kualitatif.

### 1. Hasil Pelatihan dan Partisipasi Peserta

Pelatihan pertama menghasilkan peningkatan keterampilan teknis masyarakat dalam proses pengolahan buah gayam menjadi tepung dan bubur sehat. Peserta mampu memahami teknik perebusan, pengeringan, dan penepungan dengan benar. Meskipun cuaca hujan deras menyebabkan keterlambatan,

kehadiran peserta tetap stabil dan antusias. Pelatihan kedua berfokus pada diversifikasi produk seperti bolu dan keripik gayam yang mendapat respon positif dari peserta dan masyarakat sekitar seperti yang tersaji pada Table 1.

Tabel 1. Jenis Pelatihan dan Produk yang Dihasilkan

No	Jenis Pelatihan	Jumlah Peserta	Produk Dihasilkan	Penerima Manfaat
1	Tepung dan Bubur Gayam	15 orang	Tepung gayam, Bubur sehat	45 orang (lansia)
2	Bolu dan Keripik Gayam	15 orang	Bolu gayam, Keripik gayam	60 orang

### 2. Dampak Sosial dan Ekonomi

Kegiatan ini memberikan dampak nyata terhadap peningkatan kesadaran masyarakat akan pentingnya diversifikasi pangan. Sebelum pelaksanaan kegiatan, sebagian besar masyarakat menganggap buah gayam hanya sebagai bahan non-pangan. Namun setelah pelatihan, peserta menunjukkan minat untuk melanjutkan produksi secara mandiri. Produk olahan gayam dinilai memiliki potensi ekonomi karena bahan bakunya mudah didapat dan biaya produksinya relatif rendah.

Selain aspek ekonomi, kegiatan ini juga memberikan manfaat sosial berupa peningkatan interaksi antarwarga dan penguatan kapasitas organisasi Karang Taruna Gadjah Mada. Karang Taruna kini berperan sebagai motor penggerak dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat dan pemasaran produk pangan lokal. Program ini juga mendorong munculnya ide-ide inovatif lain, seperti pengemasan produk gayam untuk oleh-oleh khas desa.

### 3. Evaluasi Penerimaan Produk

Evaluasi dilakukan melalui wawancara dan kuesioner sederhana kepada peserta dan penerima manfaat. Sebagian besar responden menyatakan puas terhadap kualitas produk. Sekitar 92% responden menyukai cita rasa

bubur gayam, sedangkan 87% menilai bolu gayam memiliki tekstur lembut dan rasa yang enak. Produk keripik gayam mendapat apresiasi karena tahan lama dan cocok sebagai camilan sehat. Nilai rata-rata kepuasan masyarakat berada pada kategori tinggi.

### 4. Pembahasan

Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui pendekatan partisipatif-edukatif efektif dalam meningkatkan kemampuan masyarakat dalam pengolahan pangan lokal. Dengan melibatkan masyarakat secara aktif, kegiatan ini menciptakan rasa memiliki terhadap hasil program, sehingga keberlanjutannya lebih terjamin. Hasil ini mendukung penelitian Aniyati & Alfiah (2018) dan Najamudin & Fajar (2024) yang menyatakan bahwa inovasi berbasis potensi lokal dapat memperkuat ketahanan pangan dan membuka peluang usaha baru.

Secara keseluruhan, program pengolahan buah gayam di Desa Pegayaman berhasil mencapai tujuannya, yakni meningkatkan keterampilan masyarakat, menghasilkan produk pangan bergizi, dan memperkuat ketahanan pangan lokal berbasis sumber daya desa.

Selain peningkatan keterampilan teknis, terdapat beberapa pembelajaran penting yang

diperoleh dari pelaksanaan kegiatan ini. Pertama, faktor cuaca dan kondisi geografis desa yang sering mengalami hujan deras menjadi tantangan dalam pelaksanaan kegiatan lapangan. Namun, fleksibilitas jadwal dan dukungan penuh dari mitra Karang Taruna Gadjah Mada memungkinkan seluruh tahapan dapat diselesaikan sesuai rencana. Kedua, pentingnya adaptasi dalam penggunaan alat dan bahan lokal yang tersedia di desa, seperti penggunaan alat penepung sederhana dan kompor gas portabel untuk pengolahan gayam. Hal ini menunjukkan bahwa inovasi pangan lokal dapat dilakukan dengan teknologi yang mudah diakses tanpa membutuhkan investasi besar.

Dari sisi sosial, kegiatan ini mendorong peningkatan kolaborasi antarkelompok masyarakat. Karang Taruna tidak hanya berfungsi sebagai mitra pelaksana, tetapi juga menjadi jembatan antara perguruan tinggi dan masyarakat. Melalui proses pendampingan, organisasi ini mendapatkan pengalaman dalam manajemen kegiatan sosial dan pengelolaan sumber daya lokal. Keberhasilan ini memperkuat peran Karang Taruna sebagai agen perubahan sosial di Desa Pegayaman.

Dari perspektif ekonomi, pengolahan buah gayam memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk unggulan desa. Berdasarkan perhitungan sederhana, biaya bahan baku relatif rendah karena buah gayam banyak tersedia secara gratis di lingkungan warga. Dengan pengemasan menarik dan cita rasa yang disukai, produk seperti bolu dan keripik gayam dapat dijual dengan margin keuntungan yang menjanjikan. Ini sejalan dengan model ekonomi kreatif berbasis sumber daya lokal yang dikemukakan oleh Putra Prakasa (2022) dan Jufriyanto (2019), di mana pemberdayaan masyarakat dilakukan melalui inovasi produk berbasis potensi wilayah.

Dari sisi keberlanjutan, masyarakat mulai menunjukkan komitmen untuk melanjutkan kegiatan secara mandiri. Beberapa peserta pelatihan berinisiatif membentuk kelompok kecil untuk memproduksi dan memasarkan

produk gayam. Pemerintah Desa Pegayaman juga memberikan dukungan berupa fasilitasi alat penepung tambahan dan ruang produksi sederhana di balai desa. Dukungan kelembagaan ini menjadi faktor kunci dalam menjaga keberlanjutan kegiatan.

Secara akademik, hasil kegiatan ini memperkuat bukti empiris bahwa pemberdayaan masyarakat berbasis pangan lokal tidak hanya berkontribusi pada ketahanan pangan, tetapi juga membangun kesadaran ekologis masyarakat terhadap pelestarian sumber daya alam. Gayam sebagai tanaman lokal memiliki nilai ekologis tinggi, karena akarnya mampu menahan erosi dan menjaga keseimbangan tanah di kawasan berbukit. Dengan demikian, pengembangan produk berbasis gayam memiliki dampak ganda, baik dalam aspek pangan maupun lingkungan.

Program ini juga membuka ruang untuk penelitian lanjutan, seperti analisis kandungan gizi lebih mendalam terhadap setiap produk olahan gayam dan pengujian daya simpan produk. Selain itu, perlu dilakukan kajian pasar untuk menentukan strategi branding dan distribusi yang lebih efektif agar produk gayam dapat dikenal lebih luas, baik di tingkat lokal maupun regional.

Dengan berbagai capaian tersebut, kegiatan pengabdian ini dapat menjadi model implementasi program ketahanan pangan berbasis kearifan lokal yang bisa direplikasi di desa-desa lain di Bali. Keterlibatan aktif masyarakat, dukungan pemerintah desa, dan sinergi antara perguruan tinggi serta organisasi sosial menjadi faktor utama keberhasilan program. Ke depan, integrasi antara kegiatan pengabdian, penelitian, dan kewirausahaan berbasis produk lokal seperti ini perlu terus diperkuat agar memberikan dampak yang lebih luas terhadap kesejahteraan masyarakat.

## **SIMPULAN**

Program pengolahan buah gayam yang dilaksanakan di Desa Pegayaman melalui kegiatan Kosabangsa 2025 memberikan dampak positif yang signifikan terhadap

peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran masyarakat dalam memanfaatkan potensi pangan lokal. Melalui serangkaian kegiatan pelatihan, pendampingan, dan distribusi produk, masyarakat berhasil mengolah buah gayam menjadi tepung, bubur, bolu, dan keripik gayam yang bernilai gizi tinggi dan memiliki potensi ekonomi. Dari aspek sosial, kegiatan ini memperkuat kolaborasi antara perguruan tinggi, organisasi pemuda, dan masyarakat desa, terutama melalui peran aktif Karang Taruna Gadjah Mada yang menjadi motor penggerak kegiatan di lapangan. Kolaborasi ini menciptakan sinergi yang efektif dalam mentransfer ilmu pengetahuan dan teknologi sederhana yang dapat diterapkan langsung oleh masyarakat. Selain itu, kegiatan ini juga menumbuhkan rasa percaya diri masyarakat untuk berinovasi dengan bahan pangan lokal.

Dari aspek ekonomi, pengolahan buah gayam menunjukkan potensi pengembangan usaha mikro berbasis pangan lokal. Dengan ketersediaan bahan baku yang melimpah dan biaya produksi yang rendah, masyarakat memiliki peluang untuk mengembangkan produk gayam menjadi komoditas unggulan desa. Produk-produk yang dihasilkan tidak hanya diterima dengan baik oleh masyarakat setempat tetapi juga berpotensi dikembangkan sebagai oleh-oleh khas Desa Pegayaman. Dari aspek ketahanan pangan, kegiatan ini berkontribusi langsung terhadap diversifikasi pangan dan peningkatan asupan gizi masyarakat. Inovasi produk gayam yang mengandung karbohidrat, protein, serat, serta vitamin dari bahan tambahan seperti kelor dan wortel mendukung upaya pemerintah dalam memperkuat ketahanan pangan lokal berbasis sumber daya desa.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini dapat dijadikan model implementasi ketahanan pangan berbasis potensi lokal yang mengintegrasikan aspek edukatif, sosial, dan ekonomi. Keberhasilan kegiatan ini diharapkan menjadi inspirasi bagi desa-desa lain di Bali untuk menggali potensi pangan lokalnya dalam

rangka mewujudkan kemandirian pangan dan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi atas dukungan pendanaan melalui program Kosabangsa 2025 dengan Nomor Kontrak 233/C3/DT.05.00/PM-KOSABANGSA/2025. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Karang Taruna Gadjah Mada Desa Pegayaman, Pemerintah Desa Pegayaman, serta seluruh warga yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan ini.

## **DAFTAR RUJUKAN**

- Aniyati, L., & Alfiah, A. (2018). Strategi Pemberdayaan Masyarakat Miskin Berbasis Potensi Lokal di Kabupaten Kediri. *JAMIN: Jurnal Aplikasi Manajemen Dan Inovasi Bisnis*, 1(1), 97–113.  
<https://doi.org/10.47201/jamin.v1i1.9>
- Jufriyanto, M. (2019). Pengembangan Produk Unggulan Sebagai Potensi Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa di Kecamatan Modung Bangkalan. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 5(1).  
<https://doi.org/10.21107/pangabdhi.v5i1.5162>
- Kemmis, S., & McTaggart, R. (2005). Participatory action research: Communicative action and the public sphere. Dalam N. K. Denzin & Y. S. Lincoln (Ed.), *The SAGE handbook of qualitative research* (3rd ed., hlm. 559–603). Sage Publications.
- Müller, J. V. (2024). The Tahitian chestnut [*Inocarpus fagifer* (Parkinson ex F.A.Zorn) Fosberg, Fabaceae], a neglected multi-purpose tree from the Asia-Pacific region. *Discover Agriculture*, 2(1), 7.  
<https://doi.org/10.1007/s44279-024-00020-7>

- Najamudin, F., & Fajar, A. H. A. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Sumber Daya Lokal Melalui Pendekatan Abcd Untuk Mencapai SDG 1: Tanpa Kemiskinan. *Focus : Jurnal Pekerjaan Sosial*, 7(2), 142–158.  
<https://doi.org/10.24198/focus.v7i2.58936>
- Putra Prakasa, F. B. (2022). Pengembangan Potensi Desa Mulyodadi Melalui Produk Olahan Keripik Buah Gayam. *Jurnal Atma Inovasia*, 2(6), 591–596.  
<https://doi.org/10.24002/jai.v2i6.5222>
- Wijanarka, A., Tifaузah, N., Khasanah, F., Nirmala Dewi, A., & Setyaninggih, L. (2024). The Glycemic Index of Gayam (Inocarpus fagifer Forst) Cookies as a High Dietary Fiber Food. *Jurnal Info Kesehatan*, 22(3), 510–520.  
<https://doi.org/10.31965/infokes.Vol22.Iss3.1698>