

**Pemberdayaan Masyarakat melalui Inovasi Olahan Kentang sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomi Potensi Pertanian Desa Partibi Tembe, Kecamatan Merek, Kabupaten Karo**

***Community Empowerment through Potato Processing Innovation to Enhance the Economic Value of Agricultural Potential in Partibi Tembe Village, Merek District, Karo Regency***

**Yunnisa Aulia Daulay<sup>1\*</sup>, Adhani<sup>2</sup>, Muhammad Raihan<sup>3</sup>, Zahratul Zannah Sirait<sup>4</sup>, Artika Sari<sup>5</sup>**

<sup>1-5</sup> Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Indonesia

Email: [yunnisaauliadaulay34@gmail.com](mailto:yunnisaauliadaulay34@gmail.com)<sup>1\*</sup>, [adhani0202@gmail.com](mailto:adhani0202@gmail.com)<sup>2</sup>, [mhdraihan0420@gmail.com](mailto:mhdraihan0420@gmail.com)<sup>3</sup>, [Zahratulsirait@gmail.com](mailto:Zahratulsirait@gmail.com)<sup>4</sup>, [artikasari120@gmail.com](mailto:artikasari120@gmail.com)<sup>5</sup>

\*Penulis Korespondensi: [yunnisaauliadaulay34@gmail.com](mailto:yunnisaauliadaulay34@gmail.com)

**Riwayat Artikel:**

Naskah Masuk: 15 Juli 2026;  
Revisi: 21 Agustus 2026;  
Diterima: 25 September 2026;  
Terbit: 30 September 2026

**Keywords:** *Added Value;*

*Agricultural Potential; Community Empowerment; Croquette; Potato.*

**Abstract.** *Partibi Tembe Village, Merek District, Karo Regency, has agricultural potential in the form of potatoes that can be developed into food products with economic value. However, the utilization of potatoes as raw materials for processed products still needs to be improved so that they are not only marketed as fresh agricultural products. This activity aimed to provide knowledge and skills to the community in processing potatoes into croquettes as a food product with potential economic value. The activity was carried out through the Community Service Program (KKN) using a descriptive method with a participatory approach. The activities included delivering materials on the potential and utilization of potatoes, demonstrating the process of making potato croquettes, and conducting hands-on practice with community members consisting of children and adolescents, mothers, and elderly people. The results showed that the community was able to participate in the potato processing process and gain practical experience in producing croquettes. Processing potatoes into croquettes provides an opportunity to diversify agricultural products and increase their added value through processing, packaging, and marketing. This activity serves as an initial step in encouraging the community to utilize the local potato potential as a food product that can be independently and sustainably developed.*

**Abstrak**

Desa Partibi Tembe, Kecamatan Merek, Kabupaten Karo memiliki potensi pertanian berupa kentang yang dapat dikembangkan menjadi produk pangan bernilai ekonomi. Namun, pemanfaatan kentang sebagai bahan baku produk olahan masih perlu ditingkatkan agar tidak hanya dipasarkan dalam bentuk hasil pertanian segar. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat dalam mengolah kentang menjadi produk pangan berupa kroket yang memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai produk bernilai jual. Kegiatan dilaksanakan melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) dengan metode deskriptif dan pendekatan partisipatif. Pelaksanaan kegiatan meliputi penyampaian materi mengenai potensi dan pemanfaatan kentang, demonstrasi pembuatan kroket, serta praktik langsung bersama masyarakat yang terdiri dari anak-anak dan remaja, ibu-ibu, dan lansia. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat dapat mengikuti proses pengolahan kentang secara langsung dan memperoleh pengalaman dalam membuat produk kroket. Inovasi pengolahan kentang menjadi kroket memberikan gambaran mengenai peluang diversifikasi hasil pertanian serta peningkatan nilai tambah melalui pengolahan, pengemasan, dan pemasaran. Kegiatan ini menjadi langkah awal dalam mendorong masyarakat untuk memanfaatkan potensi kentang sebagai bahan baku produk pangan yang dapat dikembangkan secara mandiri dan berkelanjutan.

**Kata kunci:** Kentang; Kroket; Nilai Tambah; Pemberdayaan Masyarakat; Potensi Pertanian.

## **1. PENDAHULUAN**

Pertanian merupakan salah satu sektor yang memiliki peran penting dalam mendukung kehidupan dan perekonomian masyarakat pedesaan. Selain sebagai sumber pangan, hasil pertanian juga dapat dikembangkan menjadi berbagai produk yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Pengembangan hasil pertanian melalui inovasi dan diversifikasi produk dapat menjadi salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah sekaligus membuka peluang usaha bagi masyarakat. Pemanfaatan hasil pertanian tidak hanya sebatas menjual bahan mentah, tetapi juga dapat dilakukan melalui pengolahan menjadi produk yang lebih menarik dan memiliki nilai jual (Madnasir & Kholid, 2024).

Kabupaten Karo merupakan salah satu daerah di Sumatera Utara yang memiliki potensi pertanian cukup besar, khususnya pada sektor hortikultura. Salah satu komoditas yang banyak dikembangkan adalah kentang. Kecamatan Merek sebagai salah satu wilayah di Kabupaten Karo juga memiliki aktivitas pertanian yang menjadi bagian dari kehidupan ekonomi masyarakat. Potensi tersebut menjadi peluang untuk dikembangkan melalui kegiatan pengolahan hasil pertanian sehingga masyarakat dapat memperoleh manfaat ekonomi yang lebih besar dari komoditas yang dihasilkan.

Desa Partibi Tembe, Kecamatan Merek, Kabupaten Karo memiliki potensi pertanian yang dapat dikembangkan sebagai salah satu sumber penghasilan masyarakat. Salah satu hasil pertanian yang memiliki peluang untuk dikembangkan adalah kentang. Namun, pemanfaatan kentang sebagai hasil pertanian masih dapat ditingkatkan melalui pengolahan menjadi produk makanan yang mempunyai nilai tambah. Kondisi ini menunjukkan bahwa diperlukan inovasi yang sederhana dan mudah diterapkan oleh masyarakat agar hasil pertanian lokal tidak hanya dijual dalam bentuk bahan mentah, tetapi dapat dikembangkan menjadi produk yang memiliki peluang pasar.

Pengolahan hasil pertanian menjadi produk makanan merupakan salah satu bentuk diversifikasi yang dapat meningkatkan nilai tambah suatu komoditas. Kegiatan pengolahan juga dapat menjadi bagian dari pemberdayaan masyarakat karena memberikan pengetahuan dan keterampilan baru yang dapat dikembangkan menjadi kegiatan ekonomi. Pemberdayaan melalui pelatihan pengolahan produk berbahan dasar hasil pertanian dapat mendorong masyarakat untuk memanfaatkan sumber daya lokal secara lebih kreatif sekaligus membuka peluang usaha baru (Rizky et al., 2022).

Kentang memiliki berbagai kemungkinan untuk diolah menjadi produk pangan yang menarik dan memiliki nilai jual. Salah satu inovasi yang dapat diterapkan adalah mengolah kentang menjadi kroket. Produk ini dipilih karena bahan bakunya tersedia di lingkungan

pertanian masyarakat dan proses pembuatannya relatif sederhana untuk dipraktikkan. Melalui pengolahan tersebut, kentang yang sebelumnya hanya memiliki nilai sebagai hasil panen dapat dikembangkan menjadi makanan siap konsumsi yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Pengembangan produk olahan berbasis potensi lokal juga dapat membantu masyarakat dalam menciptakan alternatif sumber pendapatan melalui usaha rumah tangga (Purwanto, 2023).

Permasalahan yang menjadi perhatian dalam kegiatan ini bukan hanya berkaitan dengan keterampilan mengolah kentang, tetapi juga bagaimana masyarakat dapat melihat potensi hasil pertanian sebagai peluang ekonomi. Keterbatasan inovasi dalam pengolahan hasil pertanian dapat menyebabkan masyarakat lebih bergantung pada penjualan hasil panen dalam bentuk mentah. Padahal, kreativitas dalam mengolah dan mengembangkan produk dapat menjadi salah satu faktor yang mendukung peningkatan nilai ekonomi serta pengembangan usaha masyarakat (Madnasir & Kholid, 2024).

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) dilakukan melalui pemberdayaan masyarakat dengan memberikan pelatihan inovasi pengolahan kentang menjadi kroket. Kegiatan ini diarahkan untuk memberikan pengalaman langsung kepada masyarakat dalam mengolah bahan pertanian lokal menjadi produk pangan yang lebih bernilai. Selain keterampilan produksi, kegiatan ini diharapkan dapat menumbuhkan pemahaman masyarakat bahwa potensi pertanian desa dapat dikembangkan menjadi peluang usaha apabila disertai dengan inovasi dan kreativitas (Mukminin et al., 2025).

Oleh karena itu, kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Partibi Tembe dalam mengolah kentang menjadi produk pangan bernilai ekonomi serta mendorong pemanfaatan potensi pertanian lokal sebagai peluang usaha masyarakat. Melalui kegiatan pemberdayaan ini, hasil pertanian kentang diharapkan tidak hanya dimanfaatkan sebagai bahan pangan atau dijual dalam bentuk mentah, tetapi juga dapat dikembangkan menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah bagi masyarakat Desa Partibi Tembe.

## **2. METODE PENELITIAN**

Kegiatan ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan partisipatif. Kegiatan dilaksanakan di Desa Partibi Tembe, Kecamatan Merek, Kabupaten Karo, melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN). Pendekatan ini dilakukan dengan melibatkan masyarakat secara langsung dalam proses pengolahan kentang menjadi kroket. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui tiga tahapan, yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Tahap persiapan meliputi pengamatan potensi kentang serta menyiapkan bahan dan peralatan. Tahap pelaksanaan

dilakukan melalui pemberian penjelasan, demonstrasi, dan praktik langsung pembuatan kroket kentang bersama masyarakat. Selanjutnya, tahap evaluasi dilakukan melalui pengamatan terhadap keterlibatan masyarakat, kemampuan dalam mengikuti proses pengolahan, serta hasil produk yang dihasilkan. Data kegiatan dianalisis secara deskriptif kualitatif berdasarkan hasil observasi, dokumentasi, dan praktik selama kegiatan berlangsung untuk melihat manfaat kegiatan dalam meningkatkan keterampilan masyarakat dan nilai tambah hasil pertanian kentang.

### **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui inovasi olahan kentang dilaksanakan di Desa Partibi Tembe, Kecamatan Merek, Kabupaten Karo. Kegiatan dikemas dalam bentuk seminar dan praktik langsung dengan tema “Kreativitas Kentang: Kroket Bernilai Jual”. Peserta kegiatan berasal dari masyarakat dengan latar usia yang beragam, mulai dari anak-anak dan remaja, ibu-ibu, hingga lansia. Keikutsertaan masyarakat dalam kegiatan ini menunjukkan bahwa pemanfaatan hasil pertanian dapat diperkenalkan melalui kegiatan yang sederhana, praktis, dan mudah dipahami oleh berbagai kelompok masyarakat. Kegiatan diawali dengan penyampaian materi mengenai potensi kentang sebagai hasil pertanian yang tidak hanya dapat dijual dalam bentuk bahan mentah, tetapi juga dapat diolah menjadi produk makanan yang memiliki nilai tambah.

Penyampaian materi dilakukan melalui presentasi yang membahas pemanfaatan kentang, peluang pengembangan produk olahan, serta gambaran mengenai kroket sebagai salah satu produk yang dapat dikembangkan untuk kegiatan usaha. Penyampaian materi tersebut penting karena salah satu permasalahan dalam pemanfaatan hasil pertanian adalah masih terbatasnya pengetahuan masyarakat mengenai pengolahan produk. Kegiatan pengabdian sebelumnya menunjukkan bahwa kentang di beberapa daerah masih lebih banyak dipasarkan dalam bentuk mentah, sementara keterampilan masyarakat dalam mengembangkan berbagai produk olahan masih terbatas. Melalui penyuluhan dan praktik pengolahan, masyarakat dapat memperoleh pengetahuan mengenai cara meningkatkan nilai jual kentang melalui diversifikasi produk (B et al., 2021).



**Gambar 1.** Penyampaian materi seminar kreativitas kentang.

Setelah penyampaian materi, kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi dan praktik pembuatan kroket kentang. Mahasiswa KKN memperagakan secara langsung tahapan pengolahan kentang, mulai dari persiapan bahan, pengolahan adonan, pemberian isian, pembentukan kroket, pelapisan, hingga proses penggorengan. Masyarakat dapat melihat secara langsung proses pembuatan dan mengikuti kegiatan dalam suasana yang interaktif.

Kegiatan praktik secara langsung menjadi bagian penting dalam pemberdayaan karena masyarakat tidak hanya memperoleh informasi secara teori, tetapi juga mendapatkan pengalaman dalam mengolah kentang menjadi produk pangan. Model kegiatan seperti ini juga diterapkan dalam pengabdian masyarakat di Dusun Thekelan, Kabupaten Semarang, yang menggunakan praktik langsung, diskusi, dan pendampingan untuk meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengolah kentang menjadi produk bernilai tambah (Agustina et al., 2020).



**Gambar 2.** Demonstrasi dan praktik pembuatan kroket kentang.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat mengikuti proses demonstrasi dan praktik dengan antusias. Kegiatan yang dilakukan secara langsung membuat proses penyampaian materi menjadi lebih mudah dipahami karena peserta dapat melihat tahapan pengolahan secara nyata. Anak-anak dan remaja terlihat mengikuti kegiatan praktik, sedangkan ibu-ibu dan masyarakat lanjut usia juga ikut memperhatikan proses pembuatan serta hasil produk yang telah diolah.

Produk yang dihasilkan berupa kroket kentang sebagai bentuk inovasi sederhana dalam pemanfaatan hasil pertanian lokal. Pengolahan tersebut memberikan gambaran kepada masyarakat bahwa kentang dapat dikembangkan menjadi makanan siap konsumsi yang memiliki bentuk dan nilai jual berbeda dari kentang yang dijual sebagai bahan mentah. Penelitian mengenai usaha kroket kentang isi juga menunjukkan adanya nilai tambah ekonomi dari proses pengolahan kentang, sehingga pengolahan menjadi produk siap jual dapat menjadi salah satu alternatif pengembangan usaha berbasis komoditas lokal.

Dari kegiatan tersebut, masyarakat memperoleh pengetahuan baru mengenai diversifikasi hasil pertanian, khususnya dalam mengolah kentang menjadi produk makanan. Pengetahuan tersebut dapat menjadi dasar bagi masyarakat untuk mencoba mengembangkan produk olahan lainnya sesuai dengan ketersediaan bahan pertanian di desa. Hal ini sejalan dengan kegiatan diversifikasi olahan kentang di Kayu Aro yang menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan dapat meningkatkan kemampuan masyarakat dalam menghasilkan produk olahan yang siap dijual dan berpotensi meningkatkan pendapatan (Ihsan et al., 2021).



**Gambar 3.** Dokumentasi bersama peserta kegiatan pemberdayaan masyarakat.

Inovasi kroket kentang memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai produk usaha sederhana karena menggunakan bahan utama yang tersedia dari potensi pertanian setempat. Pengolahan kentang menjadi produk siap konsumsi dapat memberikan nilai tambah dibandingkan apabila kentang hanya dipasarkan sebagai hasil pertanian mentah. Nilai tambah tersebut dapat berasal dari proses pengolahan, penambahan bahan pendukung, bentuk produk, pengemasan, serta strategi pemasaran.

Pengembangan produk olahan kentang juga dapat menjadi salah satu bentuk pemberdayaan ekonomi masyarakat. Agustina et al. (2020) menjelaskan bahwa peningkatan kemampuan masyarakat dalam mengolah dan memasarkan produk berbasis kentang dapat mendukung kemandirian ekonomi masyarakat. ([e-Journal Politeknik Harapan Bersama]. Oleh karena itu, kegiatan pembuatan kroket kentang di Desa Partibi Tembe tidak hanya diarahkan pada kemampuan membuat makanan, tetapi juga memperkenalkan cara melihat hasil pertanian sebagai bahan baku yang dapat dikembangkan menjadi produk bernilai ekonomi.

Meskipun kegiatan ini belum sampai pada tahap pengembangan usaha secara berkelanjutan, kegiatan tersebut dapat menjadi langkah awal bagi masyarakat Desa Partibi Tembe untuk mengembangkan produk olahan kentang. Ke depannya, produk dapat dikembangkan melalui perbaikan rasa, variasi isian, kemasan, penentuan harga jual, dan pemasaran. Dengan adanya keterampilan dasar yang diperoleh melalui kegiatan praktik, masyarakat memiliki peluang untuk melanjutkan inovasi tersebut secara mandiri.

Secara keseluruhan, kegiatan menunjukkan bahwa pemanfaatan kentang melalui inovasi produk dapat menjadi salah satu alternatif dalam meningkatkan nilai tambah potensi pertanian Desa Partibi Tembe. Pemberdayaan melalui seminar dan praktik langsung juga memberikan ruang kepada masyarakat untuk belajar bersama, mencoba proses pengolahan,

serta mengenali peluang ekonomi dari bahan pertanian yang tersedia di lingkungan mereka.

#### 4. KESIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui inovasi olahan kentang di Desa Partibi Tembe, Kecamatan Merek, Kabupaten Karo, menunjukkan bahwa kentang sebagai hasil pertanian lokal dapat dikembangkan menjadi produk makanan yang memiliki nilai tambah. Melalui seminar dan praktik langsung pembuatan kroket kentang, masyarakat memperoleh pengetahuan dan pengalaman baru dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk yang lebih menarik dan memiliki peluang untuk dipasarkan.

Kegiatan ini juga memberikan gambaran bahwa pengolahan kentang tidak hanya dapat dilakukan untuk kebutuhan konsumsi, tetapi dapat menjadi salah satu alternatif dalam pengembangan usaha masyarakat. Meskipun kegiatan belum sampai pada tahap pengembangan usaha secara berkelanjutan dan pengukuran peningkatan pendapatan, keterampilan yang diperoleh dapat menjadi langkah awal bagi masyarakat untuk mengembangkan kroket kentang melalui variasi produk, kemasan, penentuan harga, dan pemasaran. Dengan demikian, inovasi olahan kentang berpotensi mendukung pemanfaatan hasil pertanian sekaligus meningkatkan nilai ekonomi komoditas lokal Desa Partibi Tembe.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, L., Anisykurlillah, I., Hajawiyah, A., & Harjanto, A. P. (2021). Peningkatan kemandirian ekonomi melalui nilai tambah hasil bumi Dusun Thekelan Kabupaten Semarang. *Jurnal Abdimas PHB: Jurnal Pengabdian Masyarakat Progresif Humanis Brainstorming*, 4(2), 147–152. <https://doi.org/10.30591/japhb.v4i2.2235>
- Cahyadi, U., & Firdaus, F. F. (2021). Strategi pengembangan usaha petani kentang berbasis agroindustri dalam upaya meningkatkan nilai tambah. *Jurnal Kalibrasi*, 18(1). <https://doi.org/10.33364/kalibrasi/v.18-1.722>
- Dinar, F. (2010). Tehnik pengolahan kentang menjadi dodol kentang untuk meningkatkan penghasilan keluarga di Desa Garingging Kec. Merek Kabupaten Tanah Karo. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 16(59), 15–19.
- Hartiyah, S., & H., T. H. W. (2022). Pelatihan pengolahan kentang Mustofa istri petani kentang Desa Simpangan, Batur, Banjarnegara. *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*, 9(1), 107–111.
- Hutauruk, J., & Wau, J. (2022). Analisis nilai tambah dan strategi pemasaran agroindustri donat kentang. *Jurnal Agriust*, 2(2). <https://doi.org/10.54367/agriust.v2i2.2254>
- Ihsan, M., Firza, E., Edward, E., Firmansyah, F., & Abdullah, Z. (2021). Ketahanan pangan nasional melalui diversifikasi olahan kentang Kayu Aro. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 5(1), 89–95. <https://doi.org/10.22437/jkam.v5i1.13833>

- Madnasir, M., & Kholid, M. F. N. (2024). Peran ekonomi kreatif terhadap kesejahteraan masyarakat (Studi kasus pada kabupaten di Provinsi Lampung). *Jurnal Ilmiah Edunomika*, 8(3). <https://doi.org/10.29040/jie.v8i3.14614>
- Mukminin, A., Sinaga, H. A., Aulia, D., & Ito, R. D. (2025). Dampak ekonomi kreatif dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat. *Seminar Nasional Pariwisata dan Kewirausahaan (SNPK)*, 4, 404–410.
- Nadhirah, A. (2024). Analisis nilai tambah pada *home industry* makanan beku kroket kentang isi. *Media Agribisnis*, 8(1), 18–28. <https://doi.org/10.35326/agribisnis.v8i1.5142>
- Purwanto, A. (2023). Sosialisasi ekonomi kreatif dan pengembangan UMKM berbasis bisnis digital di Mario, Tanasitolo, Kab. Wajo. *Compile Journal of Society Service*, 1(1), 16–21.
- Rini, B., Azima, F., Sayuti, K., Novelina, N., Yenrina, R., Nazir, N., Anggraini, T., Hasbullah, H., Aisman, A., Syukri, D., Sylvi, D., Hari, P. D., Ismed, I., Refdi, C. W., Wellyalina, W., & Koja, R. (2021). Penyuluhan, pelatihan, dan peragaan proses pengolahan kentang menjadi berbagai produk pangan komersil. *LOGISTA - Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(1), 248–252. <https://doi.org/10.25077/logista.5.1.248-252.2021>
- Rizky, A. I., Kusumadewi, R., & Saefulloh, E. (2022). Pengaruh pelatihan dan karakteristik wirausaha terhadap pengembangan UMKM (Studi pada UMKM di Kecamatan Cigugur). *Entrepreneur: Jurnal Bisnis Manajemen dan Kewirausahaan*, 3(1), 361–376. <https://doi.org/10.31949/entrepreneur.v3i1.1680>
- Wicaksono, A. P. N., & Soelistyo, A. (2022). IBM – Penguatan nilai tambah ekonomi masyarakat desa melalui pengembangan produk pangan olahan berbasis kentang (*potatoes*) di Dusun Klandungan, Desa Landungsari, Kecamatan Dau Kabupaten Malang. *ETHOS: Jurnal Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 10(1).