

## Inovasi Produk Guna Peningkatan UMKM di Desa Waru dengan Pemanfaatan Daun Bayam

Rizky Anugrah Ismet<sup>1\*</sup>, Ivan Ahmad Nurcholis<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Program Studi Manajemen, Universitas Muhammadiyah Bengkulu, Bengkulu, Indonesia  
riskyanugrah.ra36@gmail.com\*

Article information	Abstrak
<p><b>Article history</b></p> <p>Received : 23 Januari 2025 Approved : 30 Januari 2025</p>	<p><i>Inovasi produk berbasis daun bayam memiliki potensi besar dalam meningkatkan ekonomi dan kesehatan masyarakat Desa Waru. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk makanan inovatif, yaitu PudiYam (Puding Bayam), sebagai solusi untuk optimalisasi hasil panen lokal dan pencegahan stunting. Metode penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif melalui sosialisasi, observasi, wawancara, diskusi kelompok terarah, serta demo pembuatan produk. Hasil pengabdian masyarakat menunjukkan bahwa Puding bayam diterima dengan baik oleh masyarakat, terutama ibu rumah tangga, sebagai alternatif pangan bergizi dan terjangkau. Selain meningkatkan kesadaran akan pentingnya gizi, produk ini juga membuka peluang usaha berbasis UMKM dengan bahan lokal yang mudah ditemukan. Sosialisasi ini berdampak positif pada pemahaman dan keterampilan warga dalam mengolah daun bayam, mendukung ketahanan pangan, serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan. Dengan demikian, inovasi ini tidak hanya bermanfaat bagi kesehatan keluarga tetapi juga berkontribusi pada pengembangan ekonomi lokal.</i></p> <p><b>Kata kunci :</b> Inovasi Produk; Daun Bayam; UMKM</p>

### PENDAHULUAN

Daun bayam merupakan salah satu jenis sayuran yang memiliki kandungan gizi tinggi dan manfaat kesehatan yang luar biasa. Bayam kaya akan zat besi, vitamin A, vitamin C, dan serat sehingga berperan penting dalam pencegahan anemia serta mendukung kesehatan tubuh secara umum. Dalam konteks pemberdayaan masyarakat, daun bayam memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk inovatif yang dapat meningkatkan nilai tambah serta memperluas peluang usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM).

UMKM merupakan suatu kegiatan usaha yang dilakukan oleh perseorangan atau individu, badan usaha kecil, atau rumah tangga. Bisnis UMKM digolongkan

melalui pendapatan pertahun, jumlah aset yang dimiliki dan jumlah karyawan. UMKM tidak hanya memberikan kontribusi pada perekonomian Indonesia tetapi juga mampu menyediakan banyak lapangan pekerjaan. Pemerintah telah mengatur seputaran pengolahan UMKM ini dalam Undang – Undang Nomor 20 tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan menengah (Sudrartono et al., 2022). Untuk bersaing dipasar yang luas UMKM perlu membangun rantai pasokan yang efisien dan terintegrasi. UMKM sering dihadapkan pada beragam rintangan seperti keterbatasan sumber daya, perubahan peraturan internasional, sistem logistik dan tantangan dalam mencari *partner* bisnis yang tepat. Selain itu perkembangan teknologi informasi dan komunikasi telah menghadirkan peluang baru serta mempersulit proses pengembangan jaringan distribusi bagi UMKM. Walaupun teknologi dapat menjadi suatu alat yang mempermudah pertumbuhan akan tetapi hal tersebut juga dapat menjadi tantangan tersendiri bagi UMKM yang memiliki banyak keterbatasan (Sinuhaji & Ibrahim, 2024).

Desa Waru sebagai salah satu desa agraris yang memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah, termasuk hasil pertanian seperti bayam. Namun, pemanfaatan hasil panen sering kali hanya terbatas pada konsumsi sehari-hari tanpa adanya diversifikasi produk. Hal ini menjadi tantangan sekaligus peluang untuk mengembangkan inovasi berbasis bahan lokal, yang tidak hanya dapat meningkatkan perekonomian masyarakat tetapi juga berkontribusi pada penyediaan gizi, terutama dalam mencegah *stunting*.

Pentingnya inovasi produk bagi UMKM menjadi semakin nyata di era persaingan global. Menurut (Handayani et al., 2023) inovasi manajemen yang tepat dapat membantu pelaku usaha menciptakan nilai baru, memperkuat daya saing, serta menciptakan keinginan usaha. Inovasi produk tidak hanya menjadi sarana untuk memenuhi ekspektasi konsumen yang terus berubah, tetapi juga menjadi kunci untuk membangun keunggulan kompetitif yang berkelanjutan di pasar global yang semakin kompleks (Agung & Hendra, 2023). Oleh karena itu, melalui pemanfaatan daun bayam, UMKM di Desa Waru dapat diarahkan untuk menghasilkan produk makanan olahan yang inovatif, sehat, dan bernilai ekonomis tinggi. Program ini diharapkan tidak hanya memberikan solusi terhadap rendahnya pemanfaatan hasil panen lokal tetapi juga menjadi langkah nyata untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa secara berkelanjutan. Namun, menurut (Ginting et al., 2024) keberhasilan inovasi produk memerlukan pendekatan yang holistik, termasuk pelatihan teknis, strategi pemasaran, dan pengelolaan usaha yang baik.

Desa Waru adalah salah satu desa yang terletak di Kecamatan Baki, Kabupaten Sukoharjo, Jawa Tengah. Dengan batas-batas administratif di sebelah utara berbatasan dengan Desa Cemani, Kecamatan Grogol di sebelah timur berbatasan dengan Desa Gentan, Kecamatan Baki di sebelah selatan berbatasan dengan Desa Ngrombo, Kecamatan Baki, dan Desa Kadilangu, Kecamatan Baki berbatasan di bagian barat. Oleh karena itu, pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk merancang, mengembangkan, dan mengimplementasikan inovasi produk berbasis daun bayam guna mendorong pertumbuhan UMKM di Desa Waru sekaligus memperkuat ketahanan pangan dan kesehatan masyarakat setempat.

Desa Waru mengandalkan sektor pertanian sebagai tulang punggung ekonomi masyarakatnya. Dengan letak geografis yang mendukung, desa ini mampu memproduksi berbagai jenis sayuran, termasuk bayam. Penghasilan panen bayam sering kali kurang dimanfaatkan secara optimal, yang berakibat pada terbatasnya pendapatan petani dan rendahnya diversifikasi produk di tingkat UMKM.

Di sisi lain, isu kesehatan seperti *stunting* akibat kekurangan gizi, masih menjadi

permasalahan yang dihadapi sebagian masyarakat. Daun bayam, yang kaya akan zat gizi esensial, memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk makanan yang bergizi dan dapat mendukung upaya pencegahan *stunting*. Selain itu, pengembangan inovasi berbasis daun bayam dapat menjadi langkah strategis dalam meningkatkan daya saing UMKM Desa Waru, sekaligus memberikan nilai tambah terhadap sumber daya lokal yang tersedia.

Dalam kegiatan pengabdian masyarakat yang selenggarakan oleh Universitas Muhammadiyah Bengkulu ini, tim KKN Mas menemukan bahwa inovasi produk makanan berbasis daun bayam merupakan solusi yang relevan untuk menjawab dua tantangan utama, pemanfaatan hasil panen lokal secara optimal dan peningkatan kesehatan masyarakat. Dengan pendekatan ini, diharapkan terjadi sinergi antara pengembangan ekonomi lokal dan perbaikan kualitas hidup masyarakat Desa Waru.

Berdasarkan permasalahan tersebut tim KKN MAs Desa Waru mengadakan program kerja kepada masyarakat yang bertujuan meningkatkan pengetahuan tentang pentingnya inovasi produk, pemanfaatan daun bayam sebagai produk inovasi unggul dan pembagian makanan bergizi tinggi.

## **METODE PELAKSANAAN**

(Eviannur et al., 2023) Metode Pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk memahami bagaimana inovasi produk dapat meningkatkan potensi UMKM di Desa Waru melalui pemanfaatan daun bayam sebagai bahan dasar. Pendekatan ini bertujuan untuk menggali informasi mendalam mengenai persepsi, kebutuhan, dan peluang yang ada di masyarakat Desa Waru.

### **1. Subjek Penelitian**

Subjek utama dalam penelitian ini adalah warga Desa Waru, Kecamatan Baki, Kabupaten Sukoharjo, khususnya DK Prampelan RT 02 RW 02. Alasan pemilihan subjek ini didasarkan pada:

#### **a. Potensi Lokal**

Warga di wilayah ini memiliki akses yang cukup terhadap tanaman bayam yang sering ditemukan di lingkungan sekitar.

#### **b. Aktivitas Ekonomi**

Sebagian besar warga mengandalkan usaha kecil sebagai sumber pendapatan utama, sehingga penelitian ini dapat memberikan dampak langsung pada peningkatan kesejahteraan mereka.

#### **c. Ketersediaan Waktu dan Partisipasi**

Warga DK Prampelan RT 02 RW 02 bersedia untuk berpartisipasi aktif dalam kegiatan penelitian dan pengabdian ini.

### **2. Detail Langkah-Langkah Kegiatan**

#### **a. Persiapan dan Perencanaan**

Mengidentifikasi UMKM di Desa Waru yang berpotensi untuk dikembangkan. Mengadakan rapat koordinasi dengan perangkat desa untuk mendapatkan dukungan dan masukan. Menyiapkan bahan edukasi, seperti modul inovasi produk berbasis daun bayam.

#### **b. Observasi**

Mengamati proses produksi UMKM yang ada di DK Prampelan RT 02 RW 02 untuk memahami teknik dan bahan yang digunakan saat ini. Mencatat potensi penggunaan daun bayam sebagai bahan dasar produk baru.

#### **c. Wawancara**

Melakukan wawancara semi-terstruktur dengan pemilik UMKM untuk memahami kebutuhan mereka, kendala yang dihadapi, dan peluang yang dapat dimanfaatkan. Menggali masukan dari warga tentang persepsi dan minat terhadap produk inovasi berbasis daun bayam.

d. Diskusi Kelompok

Mengadakan *Focus Group Discussion* (FGD) yang melibatkan pemilik UMKM, warga, dan tokoh masyarakat untuk membahas ide-ide inovasi produk berbasis daun bayam. Membahas strategi pemasaran dan branding untuk produk baru.

e. Eksperimen dan Pelatihan

Melakukan uji coba pembuatan produk berbasis daun bayam, seperti keripik bayam, jus bayam, atau tepung bayam. Mengadakan pelatihan pembuatan produk kepada warga dengan bimbingan ahli kuliner dan gizi.

f. Evaluasi dan Pendampingan

Melakukan evaluasi terhadap hasil produk inovasi, termasuk uji rasa, tampilan, dan daya tahan produk. Memberikan pendampingan dalam pemasaran, seperti membuat kemasan menarik dan promosi melalui media sosial.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi ini dilakukan pada hari Senin 26 Agustus 2024 bertempat di Puskesmas Kantil yang ada di Lingkungan DK Prampelan Desa Waru. Pada kegiatan ini, diharapkan dapat memanfaatkan tanaman sayur bayam dan pengetahuan terkait tanaman bayam yang merupakan tanaman yang dapat menjadi salah satu bahan makanan bergizi dalam mengatasi masalah kesehatan yang ada di keluarga, sehingga ini menjadi penting bagi masyarakat, khususnya ibu rumah tangga yang merupakan salah satu anggota keluarga yang memiliki peran penting dalam keluarga.

Pengolahan makanan sehat berupa PudiYam (Puding Bayam) bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat terkait gizi seimbang sebagai alternatif pencegahan *stunting*. Pengolahan PudiYam (Puding Bayam) sebagai pengenalan kepada masyarakat bahwa bahan pangan lokal yang mempunyai harga terjangkau dapat dijadikan sebagai Pendamping Makanan Tambahan (PMT) pada ibu, balita atau anak-anak sebagai upaya pencegahan *stunting*. Menurut Sholihah et al., tahun 2019, kegiatan penyuluhan gizi mempunyai dampak yang positif terhadap perilaku masyarakat, sehingga membantu masyarakat, individu atau keluarga memperhatikan status gizi, mampu merubah perilaku konsumsi makanan sesuai dengan tingkat kebutuhan gizi hingga mencapai status gizi yang baik. Kegiatan penyuluhan dilakukan di Desa Waru, Kecamatan Baki, Kabupaten Sukoharjo yang dihadiri sebanyak 20 peserta yang terdiri dari ibu yang mempunyai balita, kader-kader posyandu, serta perangkat desa. Penyuluhan berlangsung kurang lebih selama 2 jam, dan demo kegiatan pengolahan PudiYam (Puding Bayam) berlangsung selama 30 menit. Penyuluhan dilakukan dengan metode ceramah, diskusi, tanya jawab yang disajikan pada gambar 1.



**Gambar 1.** Sosialisasi Produk Makanan Bergizi Berbahan Dasar Daun Bayam

Kegiatan sosialisasi ini dilaksanakan pada hari Senin, 26 Agustus 2024, bertempat di Puskesmas Kantil, Lingkungan DK Prampelan, Desa Waru. Tujuan utama dari kegiatan ini adalah untuk memperkenalkan daun bayam sebagai bahan makanan bergizi yang dapat digunakan untuk mengatasi masalah kesehatan dalam keluarga. Fokus sosialisasi ditujukan kepada ibu rumah tangga, yang memiliki peran kunci dalam memastikan kesejahteraan gizi keluarga. Selain itu, pengolahan makanan sehat berupa PudiYam (Puding Bayam) juga bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai gizi seimbang sebagai alternatif pencegahan *stunting*, khususnya bagi ibu hamil, ibu menyusui, dan balita.

Kegiatan diawali dengan sosialisasi mengenai manfaat daun bayam, yang kaya akan vitamin A, C, zat besi, dan kalsium, serta khasiatnya untuk mendukung kesehatan. Para peserta diberikan pemahaman tentang bagaimana daun bayam dapat diolah menjadi bahan pangan yang bergizi, terjangkau, dan mudah ditemukan di sekitar mereka. Sosialisasi ini difokuskan pada ibu hamil, ibu menyusui, dan balita, mengingat pentingnya gizi yang seimbang untuk pencegahan *stunting*. Selanjutnya dilakukan demo pembuatan PudiYam, yaitu puding berbahan dasar daun bayam, dengan penjelasan lengkap mengenai bahan baku, alat yang digunakan, serta proses pembuatan yang mudah diikuti. Tujuan dari demo ini adalah untuk memperkenalkan peserta pada alternatif pengolahan pangan yang sehat, menarik, dan sesuai dengan kebutuhan gizi keluarga.



**Gambar 2.** Proses Pembuatan Puding Daun Bayam

Setelah pembuatan puding bayam, peserta diberikan kesempatan untuk

mencoba langsung produk tersebut. Tanggapan yang diterima dari peserta sangat positif, dengan banyak yang menyatakan bahwa rasa puding bayam sangat enak dan dapat diterima dengan baik oleh anak-anak. Pemberian puding ini bertujuan agar peserta dapat menilai kualitas rasa dan manfaat dari olahan daun bayam tersebut. Selain itu, kegiatan ini juga memberikan pengalaman langsung kepada peserta dalam mengolah bahan pangan lokal yang bergizi, dengan harapan mereka dapat menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dalam kehidupan sehari-hari. Hasil evaluasi melalui wawancara acak setelah kegiatan menunjukkan bahwa sebagian besar peserta lebih memahami pentingnya memberikan gizi yang baik, serta kesadaran akan bahaya kekurangan gizi dan kaitannya dengan *stunting*. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas konsumsi makanan bergizi di rumah tangga, khususnya yang berisiko terhadap masalah *stunting* anak.

Kegiatan pengenalan produk pangan fungsional melalui demo pembuatan puding bayam bertujuan mengenalkan peserta terkait variasi penyediaan pangan yang bergizi bagi keluarga. Kegiatan demo pembuatan puding bayam memberikan pengalaman langsung kepada peserta dalam menyediakan pangan fungsional yang sehat bagi keluarga. Peserta diberikan penjelasan terkait proses pembuatan puding bayam mulai dari alat, bahan baku pembuatan, dan cara pembuatannya. Dalam proses pembuatan puding bayam, sudah dilakukan beberapa percobaan. Hal ini bertujuan supaya puding bayam layak dikonsumsi, memiliki penampilan yang menarik seperti warna, tekstur, dan cita rasa dapat diterima oleh masyarakat.

Salah satu pengaplikasian pada sosialisasi ini yaitu pembagian puding daun bayam sebagai makanan atau cemilan yang dapat dikonsumsi untuk anak-anak sampai orang dewasa dimana puding daun bayam ini dibuat sendiri oleh mahasiswa KKN Mas sebagai salah satu tester yang dapat dicoba langsung oleh masyarakat. Melihat sekarang banyak anak-anak yang kurang suka dengan sayuran sehingga kami berinisiatif untuk membuat puding daun bayam dimana dapat dijadikan sebagai cemilan dan juga memiliki manfaat bagi kesehatan agar masyarakat dapat mengaplikasikan tanaman sayuran tersebut apalagi sangat mudah untuk ditemui atau dijumpai.

Hasil pengabdian masyarakat melalui kegiatan sosialisasi ini diselenggarakan pada hari Senin 26 Agustus 2024, bertempat di Puskesmas Kantil, Lingkungan DK Prampelan, Desa Waru. Kegiatan ini bertujuan untuk memperkenalkan manfaat daun bayam sebagai bahan pangan bergizi yang dapat digunakan untuk meningkatkan kesehatan keluarga, khususnya bagi ibu hamil, ibu menyusui, dan balita. Daun bayam dikenal kaya akan kandungan nutrisi seperti vitamin A, C, zat besi, kalsium, serta berbagai metabolit sekunder yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Sosialisasi ini penting dilakukan karena banyak anggota masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, yang belum sepenuhnya memahami manfaat gizi dari bahan pangan lokal seperti daun bayam.

Pada kegiatan ini, selain sosialisasi tentang manfaat daun bayam, juga dilakukan demo pengolahan PudiYam (Puding Bayam). Demo ini bertujuan untuk menunjukkan kepada masyarakat cara mengolah daun bayam menjadi makanan yang tidak hanya bergizi tetapi juga enak dan menarik. PudiYam diharapkan dapat menjadi alternatif pangan tambahan yang bergizi untuk ibu balita dan anak-anak, serta menjadi bagian dari upaya pencegahan *stunting*. Proses pembuatan puding bayam ini dilakukan dengan menggunakan bahan-bahan yang mudah ditemukan, dan peserta diberikan penjelasan secara rinci mengenai alat, bahan, serta cara pembuatan puding

bayam yang sehat dan bergizi. Demonstrasi ini berlangsung selama 30 menit, diikuti oleh sesi tanya jawab yang aktif antara peserta dan narasumber.

Setelah demo pembuatan PudiYam selesai, peserta diberikan kesempatan untuk berlangganan langsung puding bayam yang telah disiapkan. Berdasarkan hasil observasi, sebagian besar peserta memberikan tanggapan positif terhadap rasa puding bayam yang disajikan. Rasa puding yang enak dan tekstur yang pas membuat peserta tertarik untuk mencoba membuatnya di rumah. Pemberian puding bayam ini bertujuan untuk memberikan pengalaman langsung kepada peserta, agar mereka dapat menilai kualitas produk dan merasakan manfaatnya. Selain itu, melalui evaluasi secara acak dengan wawancara kepada peserta setelah kegiatan, diperoleh informasi peserta bahwa semakin memahami pentingnya mengonsumsi makanan bergizi dan menyadari bahaya kekurangan gizi terutama pada ibu hamil, ibu menyusui, dan anak-anak.

Berdasarkan hasil pemantauan, kegiatan ini berdampak positif pada pengetahuan dan kesadaran peserta mengenai pentingnya gizi yang seimbang, serta pengaruhnya terhadap pertumbuhan dan perkembangan anak. Peserta juga lebih memahami cara mengolah bahan pangan yang bergizi, terutama daun bayam, yang dapat diolah menjadi makanan sehat dan bermanfaat. Dengan meningkatnya pengetahuan tentang gizi dan pengolahan pangan, diharapkan dapat tercipta ketahanan pangan di tingkat rumah tangga dan menurunkan angka *stunting* di Desa Waru. Program ini berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah makanan yang tidak hanya terjangkau, tetapi juga kaya akan manfaat kesehatan.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, inovasi produk berbasis daun bayam seperti puding bayam berhasil memberikan dampak positif bagi masyarakat Desa Waru. Sosialisasi dan demo pengolahan PudiYam telah meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pentingnya gizi seimbang dan manfaat daun bayam sebagai bahan pangan bergizi. Partisipasi aktif warga, khususnya ibu rumah tangga dalam kegiatan ini menunjukkan bahwa produk ini dapat diterima dengan baik dan berpotensi menjadi bagian dari pola konsumsi sehari-hari.

Selain itu, pengolahan daun bayam menjadi PudiYam tidak hanya mendukung pencegahan *stunting*, tetapi juga memberikan peluang pengembangan ekonomi melalui UMKM. Dengan memanfaatkan bahan lokal yang mudah ditemukan, produk ini menawarkan nilai tambah yang signifikan serta potensi untuk memperluas pasar. Kesadaran masyarakat terhadap pentingnya gizi dan pola makan sehat juga meningkat, sehingga diharapkan dapat berkontribusi pada ketahanan pangan dan kesejahteraan keluarga.

Keberhasilan program ini menunjukkan bahwa inovasi berbasis bahan lokal dapat menjadi solusi efektif untuk mengatasi permasalahan gizi dan ekonomi. Program ini diharapkan menjadi model yang dapat diterapkan di wilayah lain dengan potensi sumber daya alam serupa, sehingga dapat mendukung pembangunan masyarakat yang lebih mandiri dan berkelanjutan.

### **Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk mengembangkan inovasi produk berbasis daun bayam ke dalam variasi yang lebih beragam, seperti keripik bayam, jus bayam, atau tepung bayam, agar dapat menjangkau lebih banyak segmen pasar. Selain itu, penelitian lebih lanjut perlu

mencakup analisis nilai gizi secara ilmiah dengan melibatkan uji laboratorium untuk memperkuat klaim kesehatan dari produk seperti PudiYam. Strategi pemasaran lokal juga dapat ditingkatkan dengan melibatkan pelatihan digital marketing bagi pelaku UMKM, sehingga produk-produk inovatif ini dapat dipasarkan lebih luas dan bersaing di pasar *modern*. Penelitian berikutnya juga diharapkan dapat mengevaluasi dampak program terhadap pengurangan angka *stunting* dan peningkatan pendapatan masyarakat secara terukur, guna memberikan gambaran yang lebih komprehensif tentang efektivitas program dalam mendukung ketahanan pangan dan kesejahteraan masyarakat Desa Waru.

Universitas Muhammadiyah Bengkulu sebagai penggerak kegiatan KKN mahasiswa diharapkan dapat terus mendukung penelitian dan pengabdian masyarakat yang berbasis inovasi produk lokal, seperti PudiYam, dengan menyediakan fasilitas penelitian, bimbingan akademik, dan kolaborasi lintas disiplin. Dukungan ini akan sangat berarti untuk membantu UMKM dalam meningkatkan daya saing di era ekonomi kreatif.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Tim KKN Mas Desa Waru mengucapkan terima kasih kepada Perguruan Tinggi Muhammadiyah Aisyiyah (PTMA) serta Universitas Muhammadiyah Bengkulu yang telah memberikan dukungan materiil dan non materiil dalam terselenggaranya kegiatan ini. Dukungan ini sangat membantu keberhasilan program pengabdian masyarakat ini, terutama bagi warga atau masyarakat di DK Prampelan Desa Waru, Kecamatan Baki, Kabupaten Sukoharjo. Sekali lagi dalam penulisan artikel ini, kami ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam proses penelitian dan pengembangan tentang sosialisasi puding daun bayam.

Kami ingin mengucapkan terima kasih kepada masyarakat yang telah memberikan umpan balik berharga selama proses uji coba produk. Pendapat dan masukan dari konsumen sangat penting dalam menyempurnakan produk ini agar dapat memenuhi harapan dan selera pasar. Kami juga berterima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung penyebaran informasi mengenai pentingnya pola makan sehat, termasuk organisasi kesehatan dan komunitas lokal. Kesadaran akan gizi dan kesehatan adalah langkah awal yang krusial untuk menciptakan masyarakat yang lebih sehat.

### DAFTAR PUSTAKA

- [1] Agung, M., & Hendra, H. (2023). Inovasi Produk Dalam Konteks Pemasaran Internasional: Strategi Dan Implementasi. *Jurnal Minfo Polgan*, 12(2), 2523–2528. <https://doi.org/10.33395/Jmp.V12i2.13306>
- [2] Eviannur, M. R., Grave, A. De, Saputra, D. N., Mardianto, D., Sinthania, N. D., & Hafrida, L. (2023). Metodologi Penelitian Kualitatif. *In Kollegial Supervision*. <https://doi.org/10.2307/Jj.608190.4>
- [3] Ginting, C. D., Zakiah, S., Gusnadi, D., Perhotelan, P. S., Terapan, F. I., Bandung, T. U., & Barat, J. (2024). Inovasi Puding Sponge Cake Berbasis Daun Bayam Hijau Innovation Of Sponge Cake Pudding Based On. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 9(1), 24–28.
- [4] Handayani, N., Jamila, I., Rahju, D. N., Rahman, S. A., Hopid, Hamzah, A., & Wahyuni, P. R. (2023). Inovasi Daun Bayam Menjadi Cripthus Dalam Upaya Peningkatan Minat Beli Konsumen Di Desa Gedung Kecamatan Batuan

- Kabupaten Sumenep. 1–23.
- [5] Sinuhaji, T. N. R., & Ibrahim, H. (2024). Tantangan Pengembangan Jaringan Pasokan Global Bagi Usaha Kecil, Mikro Dan Menengah (Umkm). *Wawasan : Jurnal Ilmu Manajemen, Ekonomi Dan Kewirausaha*, 2(2), 227–232.
- [6] Sudrartono, T., Nugroho, H., Irwanto, I., Agustini, I. G. A. A., Yudawisastra, H. G., Maknunah, L. U., Amaria, H., Witi, F. L., Nuryanti, N., & Sudirman, A. (2022). Kewirausahaan Umkm Di Era Digital. In Cv Widina Media Utama.