

Penyuluhan Manfaat Gizi Daun Anggur untuk Meningkatkan Pemanfaatan Budidaya Lokal Masyarakat Desa Palur Kulon

*¹Salwa Alifa Bestari, ¹Ivanna Eka Putri Marisa, ¹Karisma Larasati Adelia Prayogi, ¹Putri Nayla Assyifa, ¹Nabila Devita Rahmawati, ¹Naufal Ramadhani, ¹Dita Andini Rahmawati, ¹Vivi Dwi Nurhalizah, ¹Umela Nuria Maris, ¹Rhoma Dita Rizqa Aprilia, ¹Aanisah Luthfiah Fawwaz, ¹Widyadhari Yonisa Saraswati, ¹Zein Nur Azizah, ¹Tazkia Aulia, ¹Dinda Zhafira Mutya Kamila.

¹Program Studi Ilmu Gizi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Indonesia

*Penulis korespondensi, email: sab652@ums.ac.id

(Received: 20 October 2025/Accepted: 27 December 2025/Published: 3 January 2026)

Abstrak

Permasalahan mitra dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah rendahnya pengetahuan warga Dusun Palur Kulon, Desa Ngringo, mengenai manfaat daun anggur bagi kesehatan, meskipun tanaman anggur telah dibudidayakan dan tersedia di lingkungan sekitar. Kondisi ini menyebabkan pemanfaatan daun anggur sebagai pangan lokal bergizi dan bernilai ekonomi belum optimal serta belum memiliki branding berbasis manfaat kesehatan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini merupakan kolaborasi antara dosen dan Himpunan Mahasiswa Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta (UMS) yang bertujuan meningkatkan literasi gizi masyarakat melalui inovasi pemanfaatan daun anggur sebagai pangan lokal yang sehat dan bernilai tambah. Kegiatan dilaksanakan atas permintaan warga dan meliputi penyuluhan, diskusi interaktif, pemutaran video pengolahan keripik daun anggur, serta refleksi bersama. Sebanyak 37 warga mengikuti kegiatan dengan partisipasi yang tinggi. Materi mencakup kandungan gizi, manfaat kesehatan, dan teknik pengolahan daun anggur yang tepat. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman masyarakat mengenai manfaat daun anggur bagi kesehatan serta meningkatnya minat warga untuk mengembangkan produk olahan berbasis daun anggur. Evaluasi melalui diskusi dan refleksi menunjukkan bahwa metode edukasi interaktif dan media audiovisual mudah dipahami serta sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Rencana tindak lanjut meliputi pendampingan lanjutan dalam pengolahan produk, penguatan branding berbasis kesehatan, dan pengembangan daun anggur sebagai pangan lokal unggulan yang berkelanjutan.

Kata Kunci: daun anggur, inovasi produk, pangan lokal

Abstract

The main problem faced by the community partners in Dusun Palur Kulon, Ngringo Village, is the limited knowledge of the health benefits of grape leaves, despite their existing cultivation in the area. As a result, grape leaves have not been optimally utilized as nutritious local food and lack health-based product branding. This community service program, conducted through a collaboration between lecturers and the Nutrition Student Association of Universitas Muhammadiyah Surakarta (UMS), aimed to improve community nutrition literacy through innovative utilization of grape leaves as healthy and value-added local food. The activity was carried out at the community's request and consisted of an educational session, interactive discussions, a video demonstration on grape leaf chip processing, and a reflection session. A total of 37 community members participated actively. The materials covered nutritional value, health benefits, and proper processing techniques of grape leaves. The results indicated improved community understanding of the health benefits of grape leaves and increased interest in developing grape leaf-based food products. Evaluation through discussions and reflections showed that the interactive approach and audiovisual media were well received and easy to understand. Follow-up plans include continued assistance in product processing, strengthening

health-based branding, and supporting the development of grape leaves as a sustainable local food product.

Keywords: grape leaves, innovative product, local food

1. Pendahuluan

Dusun Palur Kulon secara administratif terletak di Desa Ngringo, Kecamatan Jaten, Kabupaten Karanganyar, Jawa Tengah. Dusun ini juga merupakan desa binaan Himpunan Mahasiswa Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta (UMS). Secara potensial, Dusun Palur Kulon memiliki sumber daya pertanian yang cukup besar, termasuk budidaya tanaman anggur, yang terinspirasi dari Kampung Anggur di Yogyakarta. Budidaya ini dilakukan secara sengaja oleh masyarakat untuk dimanfaatkan sebagai bahan pangan lokal sekaligus menjadi ikon desa yang dapat meningkatkan citra dan potensi wisata kuliner.

Seiring dengan meningkatnya minat masyarakat dalam memanfaatkan tanaman anggur, inovasi juga mulai dilakukan pada bagian tanaman yang sebelumnya kurang diperhatikan, yakni daun anggur. Daun anggur yang awalnya hanya dianggap sebagai limbah organik kini mulai diolah menjadi berbagai produk pangan kreatif seperti keripik, sambal teri, botok, dan *egg roll*. Inovasi ini memiliki tujuan ganda, yaitu mengurangi limbah organik dan meningkatkan ekonomi lokal melalui pengembangan produk bernilai tambah. Meski demikian, pengembangan produk olahan daun anggur masih menghadapi sejumlah kendala, terutama terkait kurangnya informasi ilmiah mengenai kandungan gizi, manfaat kesehatan, serta teknik pengolahan yang dapat mempertahankan nilai nutrisi. Keterbatasan informasi ini menimbulkan keraguan baik bagi pelaku usaha olahan daun anggur maupun konsumen, sehingga menyulitkan pengembangan skala produksi dan pemasaran yang lebih luas.

Dalam konteks ini, kolaborasi antara mahasiswa dan dosen UMS menjadi sangat penting. Melalui penyuluhan dan edukasi, masyarakat dapat memahami kandungan gizi, senyawa bioaktif, dan manfaat daun anggur bagi kesehatan manusia, sekaligus mempelajari teknik pengolahan yang tepat untuk mempertahankan nilai gizi. Pendekatan ini sejalan dengan prinsip pemberdayaan masyarakat berbasis ilmu pengetahuan, di mana transfer pengetahuan dari akademisi dapat meningkatkan keterampilan, literasi gizi, dan inovasi pangan lokal di tingkat komunitas.

Inovasi pangan lokal sendiri merupakan proses kreatif dan strategis yang bertujuan untuk menciptakan produk makanan baru atau meningkatkan kualitas produk yang sudah ada. Proses ini tidak hanya memanfaatkan bahan baku, tetapi juga kearifan lokal dan sumber daya khas daerah. Dengan pengolahan yang tepat, inovasi ini dapat menambah nilai pada produk melalui peningkatan rasa, kualitas gizi, masa simpan, serta kemasan dan teknik pemasaran yang lebih modern. Penerapan inovasi pangan lokal menjadi kunci dalam menjaga ketahanan pangan, memperkuat ekonomi masyarakat, serta melestarikan warisan kuliner tradisional agar tetap relevan di era modern.

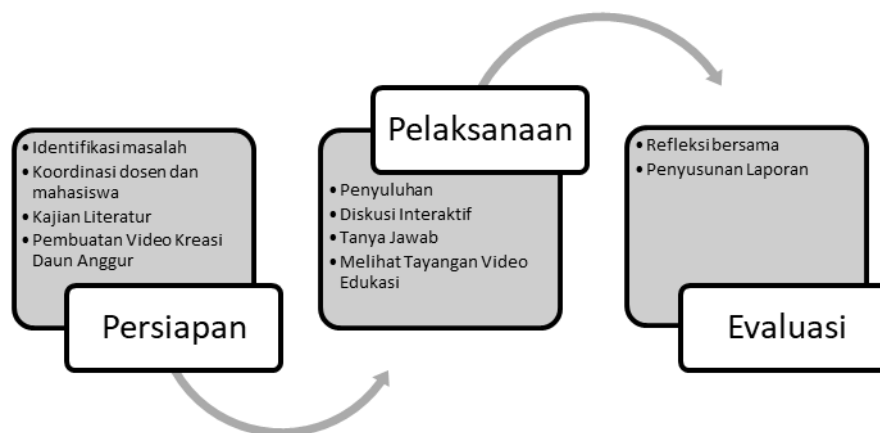
Pemanfaatan daun anggur tidak terbatas pada produk olahan makanan saja. Senyawa bioaktif dalam daun anggur, seperti resveratrol, flavonoid, dan polifenol, juga memungkinkan pengembangan *edible coating*, bahan fungsional, dan produk pangan sehat lainnya. Hal ini membuka peluang untuk inovasi yang lebih luas, baik dalam meningkatkan nilai gizi produk lokal maupun dalam memperkenalkan produk yang ramah kesehatan dan berpotensi meningkatkan ekonomi berbasis komunitas. Dengan demikian, penyuluhan dan edukasi mengenai kandungan gizi serta pemanfaatan daun anggur di Dusun Palur Kulon diharapkan dapat mendorong masyarakat untuk mengoptimalkan inovasi olahan pangan lokal, meningkatkan nilai gizi dan ekonomi produk, serta memperkuat ketahanan pangan sekaligus melestarikan warisan kuliner tradisional secara berkelanjutan.

2. Metode

Kegiatan pengabdian masyarakat bertajuk “Lestarkan Olahan Kreatif Daun Anggur untuk Lezatnya Pangan Lokal (LOKAL 2025)” dilaksanakan pada Sabtu, 27 September 2025 pukul 09.00–11.30 WIB di rumah warga Dusun Palur Kulon, Desa Ngringo, Kecamatan Jaten, Kabupaten Karanganyar, Jawa Tengah. Sasaran kegiatan adalah warga Dusun Palur Kulon, terutama ibu rumah tangga, pelaku usaha pangan, dan kader kesehatan desa. Kegiatan ini merupakan kolaborasi antara dosen dan mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi UMS yang bertujuan meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang kandungan gizi, manfaat kesehatan, dan potensi ekonomi daun anggur sebagai bahan pangan lokal inovatif.

Tahap persiapan dilakukan melalui survei lapangan guna mengidentifikasi kebutuhan masyarakat. Berdasarkan hasil survei, masyarakat Dusun Palur Kulon yang sudah terbiasa mengkonsumsi dan mengolah daun anggur ternyata belum memahami apa manfaat dan kandungan gizi dari daun anggur tersebut. Oleh sebab itu, tim mahasiswa menawarkan pengabdian dalam bentuk penyuluhan terkait manfaat dan kandungan gizi daun anggur. Setelah tahap analisis masalah selesai, tim mahasiswa menyusun materi penyuluhan berbasis kajian literatur ilmiah yang mencakup kandungan zat gizi daun anggur, senyawa bioaktif seperti flavonoid dan antioksidan, serta manfaat bagi kesehatan. Pembuatan kajian literatur dan bahan tayang (*power point*) melibatkan koordinasi antara dosen dan mahasiswa. Selain itu, tim pengabdian juga membuat media tayangan video edukasi berupa kreasi olahan daun anggur dan video profil Desa Palur Kulon untuk meningkatkan branding ikon Desa Anggur.

Pelaksanaan kegiatan meliputi penyuluhan oleh dosen mengenai kandungan gizi dan manfaat daun anggur, dilanjutkan dengan diskusi interaktif dan sesi tanya jawab bersama warga serta melihat tayangan video edukasi bersama. Tahap terakhir adalah evaluasi yang dilakukan secara kualitatif melalui refleksi bersama untuk menilai peningkatan pemahaman dan antusiasme masyarakat dalam memanfaatkan potensi daun anggur sebagai inovasi pangan bergizi dan bernilai ekonomi. Tahap kegiatan pengabdian dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Alir Tahap Kegiatan Pengabdian Masyarakat.

3. Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di Dusun Palur Kulon dilaksanakan atas inisiatif dan permintaan warga setempat yang menyadari bahwa selama ini mereka memiliki keterbatasan dalam mengakses informasi ilmiah terkait pemanfaatan daun anggur. Warga mengungkapkan bahwa meskipun sudah mengolah daun anggur menjadi produk olahan, mereka belum memperoleh penjelasan yang memadai mengenai kandungan gizi, manfaat kesehatan, maupun aspek ekonomi yang terkandung di dalamnya. Dengan adanya permintaan tersebut, tim

kolaborasi antara dosen dan mahasiswa UMS merespon dengan merancang kegiatan yang secara spesifik bertujuan meningkatkan literasi ilmiah warga mengenai daun anggur sebagai bahan pangan inovatif. Identifikasi permasalahan mitra dilakukan melalui survei lapangan sebagai tahap awal pelaksanaan kegiatan (Gambar 2).

Kegiatan diikuti oleh 37 warga dusun Palur Kulon. Metode penyuluhan dipilih sebagai pendekatan utama dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini karena dianggap paling efektif untuk meningkatkan literasi gizi dan kesadaran kesehatan masyarakat secara langsung. Penyuluhan memungkinkan interaksi dua arah antara tim pengabdian dan peserta, sehingga warga tidak hanya menerima informasi secara pasif, tetapi juga dapat mengajukan pertanyaan, berbagi pengalaman, dan mendiskusikan kendala yang mereka hadapi dalam pengolahan daun anggur. Metode ini juga memungkinkan penyampaian materi secara visual dan praktis, misalnya melalui presentasi, poster, dan video edukasi, sehingga peserta dapat lebih mudah memahami kandungan gizi, senyawa bioaktif, dan teknik pengolahan yang tepat.



Gambar 2. Identifikasi Masalah dan Survei Lapangan

Selain itu, penyuluhan mendukung pembelajaran berbasis komunitas, di mana informasi dapat diteruskan oleh warga, terutama ibu rumah tangga dan kader kesehatan, ke anggota keluarga atau masyarakat lainnya, sehingga efek jangka panjang terhadap pemberdayaan masyarakat dan pengembangan inovasi pangan lokal lebih besar. Dengan metode ini, peserta dapat langsung menerapkan ilmu yang diperoleh dalam pengolahan daun anggur, meminimalkan kerugian gizi, dan menciptakan produk pangan lokal yang bernilai gizi tinggi dan ekonomis. Penyampaian materi dilakukan melalui penyuluhan yang disertai diskusi interaktif mengenai manfaat daun anggur (Gambar 3).



Gambar 3. Penyuluhan dan Diskusi Interaktif Manfaat Daun Anggur

Acara dimulai dengan sambutan oleh Kepala Dusun dan Kepala Desa, kemudian dilanjutkan penyuluhan selama 45 menit yang menyajikan gambaran umum tentang Desa Palur Kulon dan potensi budidaya tanaman anggur, dilanjutkan dengan paparan mengenai kandungan gizi daun anggur serta manfaatnya bagi kesehatan manusia. Materi ini didasarkan pada kajian literatur ilmiah yang antara lain menunjukkan bahwa daun anggur (*Vitis vinifera*) kaya akan senyawa bioaktif seperti resveratrol dan flavonoid yang memiliki efek antioksidan, anti-inflamasi, penurun lipid, dan vasodilator, sehingga dapat melindungi jantung dengan mengatur stres oksidatif, metabolisme lipid, dan fungsi endotel. Senyawa ini juga menurunkan risiko trombosis dan aterosklerosis melalui peningkatan *nitric oxide* dan efek anti-platelet. Pemanfaatan daun anggur dalam pangan fungsional berpotensi menjadi intervensi alami untuk mencegah penyakit kardiovaskular dan meningkatkan kesehatan masyarakat (Jyoti et al., 2025). Pada studi *in vitro* juga dilakukan penelitian ekstrak daun anggur ternyata mampu menurunkan glukosa darah pada mencit secara signifikan, sehingga ini menjadi pelengkap bahwa manfaat daun anggur terhadap pencegahan kasus diabetes mellitus tipe 2 maupun berefek secara kuratif (Nofianti, Sulistiawati, & Gustaman, 2022).

Ekstrak daun anggur dapat digunakan sebagai bahan fungsional dalam produk pangan dan non-pangan, dengan metode ekstraksi konvensional maupun ramah lingkungan yang meningkatkan kualitas produk dan mengurangi dampak lingkungan. Pemanfaatan ini mendukung pertanian berkelanjutan dan permintaan global akan produk sehat dan *eco-friendly* (Singh et al., 2023). Daun anggur (*Vitis vinifera*) memiliki potensi besar sebagai bahan bioaktif yang dapat dimanfaatkan dalam berbagai inovasi pangan, salah satunya sebagai *edible coating* (Permata, Purwani, & Kurnia, 2025). Ekstrak daun anggur kaya akan senyawa bioaktif seperti resveratrol, flavonoid, dan fenol yang memiliki sifat antioksidan dan antimikroba, sehingga dapat membantu mempertahankan kualitas dan kandungan gizi makanan selama penyimpanan. Selain itu, daun anggur juga berpotensi dikembangkan menjadi bahan fungsional dalam produk pangan dan non-pangan lainnya, seperti minuman sehat, campuran rempah, atau bahan tambahan untuk meningkatkan nilai gizi olahan lokal. Pemanfaatan daun anggur secara inovatif tidak hanya mendukung ketahanan pangan dan kesehatan, tetapi juga dapat menjadi potensi ekonomi baru bagi masyarakat melalui pengembangan produk lokal bernilai tambah.

Diskusi interaktif dan sesi tanya jawab kemudian berlangsung hampir satu jam dengan keaktifan peserta yang menanyakan hal-hal teknis seperti bagaimana menjaga kandungan gizi selama proses pengolahan, bagaimana menentukan tanggal kadaluarsa produk keripik daun anggur, bagaimana meniriskan minyak dalam keripik agar tidak terlalu berminyak, peluang membuat minuman segar dari daun anggur, kapan waktu yang tepat untuk memetik daun anggur, serta apakah terdapat kekurangan dari penggunaan daun anggur sebagai bahan pangan. Interaksi dua arah antara pemateri dan peserta difasilitasi melalui diskusi interaktif dan sesi tanya jawab (Gambar 4).



Gambar 4. Diskusi Interaktif dan Tanya Jawab

Keterbatasan pengetahuan warga terkait kapan waktu yang tepat dalam memetik daun anggur merupakan upaya dalam peningkatan kualitas produk kreasi olahan daun anggur, berdasarkan hasil literatur ilmiah bahwa waktu yang tepat untuk memetik daun anggur perlu diperhatikan karena senyawa bioaktif ini bervariasi pada tujuh waktu panen, dengan fitosterol mencapai puncaknya pada tahap kematangan akhir (Nzekoue et al., 2022). Setelah mengikuti penyuluhan manfaat dari segi nilai gizi, masyarakat juga menjadi penasaran bagaimana cara menjaga kualitas zat gizi selama proses pengolahan, hal ini juga dijawab menggunakan literatur ilmiah bahwa pengolahan sayuran yang dilakukan tanpa standar tertentu menyebabkan hilangnya kandungan vitamin dan mineral secara signifikan. Hal ini menunjukkan bahwa metode memasak tradisional yang terlalu lama atau tidak tepat dapat mengurangi nilai gizi sayuran (Gelaye, 2023). Hal ini menjadi bukti bahwa kerusakan vitamin dan mineral selama pengolahan pangan tidak dapat sepenuhnya dihindari, melainkan hanya dapat diminimalisir melalui pemilihan metode yang tepat. Misalnya, penggunaan teknik non-termal dan prosedur blanching yang dikontrol dengan baik dapat membantu mempertahankan kandungan mikronutrien, meskipun sebagian nutrisi tetap mengalami kehilangan (Arora, 2023).

Pertanyaan warga mengenai penirisan minyak juga dijelaskan bahwa penirisan minyak pada keripik daun anggur sebaiknya dilakukan dengan menggunakan spinner atau alat pemutar khusus agar proses lebih cepat, merata, dan higienis, sekaligus menjaga tekstur dan kualitas produk. Penggunaan alat ini juga dapat meminimalisir minyak berlebih, sehingga menghasilkan keripik yang lebih sehat dan menarik bagi konsumen. Untuk mewujudkan hal ini, diperlukan kolaborasi antara pelaku usaha lokal dan pemerintah setempat, misalnya melalui penyediaan fasilitas bersama, pelatihan penggunaan alat, atau program bantuan alat pengolahan pangan, sehingga inovasi olahan daun anggur dapat berjalan lebih efisien dan berkelanjutan.

Menetapkan masa kadaluarsa keripik daun anggur memerlukan pendekatan ilmiah yang mempertimbangkan beberapa faktor penting. Salah satunya adalah kandungan air dan aktivitas air (water activity) dalam produk. Keripik dengan kadar air tinggi rentan terhadap pertumbuhan mikroba dan kehilangan kerenyahan. Idealnya, keripik daun anggur harus memiliki kadar air $\leq 5-7\%$ dan aktivitas air (A_w) $\leq 0,6$ untuk mencegah pertumbuhan mikroba dan mempertahankan kualitas sensori (Handajani et al., 2024). Selain itu, penting untuk melakukan uji stabilitas produk. Simpan sampel keripik dalam berbagai kondisi suhu (misalnya, suhu ruang dan lemari es) dan kelembaban relatif. Amati perubahan dalam parameter seperti tekstur, warna, aroma, rasa, dan pertumbuhan mikroba selama periode penyimpanan tertentu. Data ini akan membantu menentukan titik waktu sebelum terjadi penurunan kualitas yang signifikan (Alfiyani, Wulandari, & Adawiyah, 2019).

Pengemasan yang tepat juga berperan penting dalam memperpanjang masa simpan. Gunakan bahan pengemas yang kedap udara dan tahan terhadap kelembaban, seperti plastik mika atau aluminium foil. Perlu mempertimbangkan juga penggunaan silica gel dalam kemasan untuk menyerap kelembaban yang dapat mempercepat kerusakan produk. Menentukan masa kadaluarsa dapat dilihat melalui ciri-ciri fisik/sensoris. Misalnya, jika setelah 3 minggu penyimpanan keripik mulai kehilangan kerenyahan atau rasa berubah, masa kadaluarsa dapat ditetapkan pada 2 minggu. Sebagai perbandingan, keripik sayuran lain seperti keripik bayam memiliki masa simpan sekitar 3–4 minggu pada suhu ruang, atau lebih lama jika disimpan di lemari es dan menggunakan edible coating. Masa kadaluarsa keripik daun anggur dapat diasumsikan serupa, namun perlu diuji secara spesifik untuk produk lokal.

Jawaban yang diberikan mengaitkan antara literatur ilmiah dengan praktik lokal sehingga peserta memperoleh pemahaman yang lebih konkret. Penyuluhan pangan lokal diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan masyarakat (Wulandari & Anita, 2025), hal tersebut juga ditunjukkan dari antusias warga dalam memberikan pertanyaan maupun tanggapan selama penyuluhan dan diskusi berlangsung. Setelah diskusi dilanjutkan dengan pemutaran video tentang pembuatan keripik daun anggur dan permainan refleksi bersama sebagai bentuk pembelajaran

aktif. Dari observasi partisipatif dan refleksi bersama, terlihat bahwa peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi dan mulai menyusun ide-ide untuk pengembangan produk olahan daun anggur di dusun mereka. Indikator capaian kegiatan yaitu meningkatnya pemahaman warga tentang inovasi daun anggur, mengetahui kandungan gizi dan manfaat kesehatannya serta menyadari potensi ekonomi dari inovasi pangan lokal telah tercapai secara kualitatif. Luaran kegiatan mencakup terbentuknya sinergi antara akademisi dan masyarakat, tersusunnya media edukasi, serta rencana tindak lanjut berupa pendampingan masyarakat dalam mengembangkan usaha olahan daun anggur di Desa Palur Kulon. Penyuluhan ini diharapkan juga meningkatkan ketahanan pangan keluarga untuk mendukung tujuan kemandirian pangan bagi masyarakat, dalam hal ini khususnya adalah warga Dusun Palur Kulon (Kusmiyati, Rasmi, Sedijani, & Bachtiar, 2021). Untuk memperkuat pemahaman peserta, kegiatan dilengkapi dengan pemutaran video kreasi olahan daun anggur (Gambar 5).



Gambar 5. Video Kreasi Olahan Daun Anggur

Pengabdian masyarakat bertema anggur juga pernah dilakukan di Desa Ciganjeng, anggur merupakan salah satu komoditas yang dikembangkan oleh Kelompok Tani Taruna Mekar Bayu, Desa Ciganjeng yang menjadi salah satu potensi usaha karena memiliki manfaat kesehatan dan tidak banyak kelompok tani yang melakukan budidaya daun anggur. Metode pengabdian yang digunakan untuk pelatihan kepada masyarakat menggunakan problem-based learning dan pendampingan service learning dengan teknik observasi dan wawancara, sedangkan untuk menghitung nilai tambah menggunakan metode hayami. Hasil dari pengabdian tersebut adalah 1) terdapatnya peningkatan pengetahuan peserta mengenai pengetahuan dasar, manfaat produk, dan proses pengolahan produk, 2) didapati nilai tambah sebesar Rp70.700 pada produk keripik daun anggur, keuntungan yang akan diperoleh kelompok tani sebesar 43,42% dari produk keripik daun anggur. Hal tersebut menjadi bukti bahwa peningkatan inovasi produk pangan dapat meningkatkan nilai tambah suatu produk (Noor, Sulistyowati, Syakirotn, & Wicaksono, 2024).

Evaluasi kegiatan melalui observasi, diskusi, dan refleksi menunjukkan bahwa metode penyuluhan interaktif dan media audiovisual efektif meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai manfaat dan pengolahan daun anggur. Tingginya partisipasi dan keaktifan peserta mencerminkan relevansi materi dengan kebutuhan mitra. Namun, kegiatan ini masih terbatas pada tahap edukasi sehingga diperlukan pendampingan lanjutan untuk pengembangan produk olahan dan pemasaran. Rencana tindak lanjut difokuskan pada peningkatan keterampilan pengolahan, penguatan branding berbasis kesehatan, serta kolaborasi dengan perangkat desa untuk pengembangan pangan lokal yang berkelanjutan.

4. Simpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat “Lestarkan Olahan Kreatif Daun Anggur untuk Lezatnya Pangan Lokal (LOKAL 2025)” di Dusun Palur Kulon dihadiri oleh 37 warga dan

berlangsung dengan antusias. Warga menunjukkan semangat tinggi dalam mengikuti penyuluhan dan diskusi interaktif mengenai kandungan gizi, manfaat kesehatan, serta potensi ekonomi daun anggur. Kegiatan ini berhasil meningkatkan pemahaman dan motivasi masyarakat untuk terus berinovasi serta mengembangkan kreasi olahan daun anggur sebagai pangan lokal bernilai gizi dan ekonomi tinggi. Evaluasi kegiatan menunjukkan bahwa metode penyuluhan interaktif dan diskusi efektif meningkatkan pemahaman serta keterlibatan aktif masyarakat. Rencana mendatang, diperlukan pendampingan berkelanjutan dalam pengolahan produk dan penguatan branding berbasis kesehatan agar olahan daun anggur dapat berkembang sebagai pangan lokal unggulan yang berkelanjutan.

5. Persantunan

Tim pengabdian masyarakat mengucapkan terima kasih kepada Pemerintah Desa Ngringo dan Kepala Dusun Palur Kulon atas dukungan serta kerja samanya dalam pelaksanaan kegiatan “Lestarkan Olahan Kreatif Daun Anggur untuk Lezatnya Pangan Lokal (LOKAL 2025)”. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada seluruh warga Dusun Palur Kulon yang telah berpartisipasi aktif dan antusias selama kegiatan berlangsung. Penghargaan yang setinggi-tingginya disampaikan kepada Himpunan Mahasiswa Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan UMS atas kolaborasi, dedikasi, dan kontribusinya dalam mendukung suksesnya kegiatan ini. Semoga kegiatan ini menjadi awal yang baik untuk keberlanjutan program pemberdayaan masyarakat berbasis inovasi pangan lokal bergizi.

6. Referensi

- Alfiyani, N., Wulandari, N., & Adawiyah, D. R. (2019). Validasi Metode Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan Renyah dengan Metode Kadar Air Kritis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 6(1), 1–8. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2019.6.1.1>.
- Arora, S. K. (2023). Vitamins and Minerals: A Review on Processing Losses and Strategies to Control It. *Modern Concepts & Developments in Agronomy*, 12(2). <https://doi.org/10.31031/MCDA.2023.12.000783>.
- Gelaye, Y. (2023). Quality and Nutrient Loss in the Cooking Vegetable and Its Implications for Food and Nutrition Security in Ethiopia: A Review. *Nutrition and Dietary Supplements, Volume 15*, 47–61. <https://doi.org/10.2147/NDS.S40465>.
- Handajani, S., Yasin, A., Basukiwardojo, M. M. S., Kusumawati, N., Kurniawan, M. R. H., Rahayu, N. T., & Estiningtyas, I. W. (2024). Analisa Kadar Kalori, Kadar Air, dan Masa Simpan dengan Menggunakan Teknologi Pengiris Guna Produktivitas Produk Keripik Singkong. *Abimanyu: Journal of Community Engagement*, 5(2), 11–19. Retrieved from <https://journal.unesa.ac.id/index.php/abimanyu/article/view/28406>.
- Jyoti, A., Kaur, K., Mipani, S., Logan, C. B., Balotra, K., Assouguem, A., ... Singh, J. (2025). Cardioprotective effect of grape leaves (*Vitis vinifera*) on human health: A comprehensive review. *CABI Reviews*, 20(1). <https://doi.org/10.1079/cabireviews.2025.0046>.
- Kusmiyati, K., Rasmi, D. A. C., Sedijani, P., & Bachtiar, I. (2021). Penyuluhan Tentang Pemanfaatan Pangan Lokal untuk Menunjang Ketahanan Pangan di Masa Pandemi Covid 19. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(4), 128–134. Retrieved from <https://jppipa.unram.ac.id/index.php/jpmipi/article/view/1054>.
- Nofianti, T., Sulistiawati, S., & Gustaman, F. (2022). Potensi Ekstrak Etanol Daun Anggur (*Vitis vinifera* L.) dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah yang Diinduksi Aloksan. *Prosiding Seminar Nasional Diseminasi Hasil Penelitian Program Studi SI Farmasi*, 2(1), 315–323. Retrieved from <https://ejurnal.universitas-bth.ac.id/index.php/PSNDP/article/view/996>.
- Noor, T. I., Sulistyowati, L., Syakirotn, M., & Wicaksono, S. L. (2024). Peningkatan Nilai Tambah Daun Anggur Sebagai Diversifikasi Ekonomi Pedesaan Berdaya Saing untuk

- Mendukung Ketahanan Pangan. *Jurnal SOLMA*, 13(2), 1278–1288. <https://doi.org/10.22236/solma.v13i2.15187>.
- Nzekoue, F. K., Kouamo Nguefang, M. L., Alessandrini, L., Mustafa, A. M., Vittori, S., & Caprioli, G. (2022). Grapevine leaves (*Vitis vinifera*): Chemical characterization of bioactive compounds and antioxidant activity during leaf development. *Food Bioscience*, 50, 102120. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2022.102120>.
- Permata, A. R., Purwani, E., & Kurnia, P. (2025). Pengaruh Penambahan Ekstra Daun Anggur Pada Edible Coating Chitosan 2% terhadap Kadar Vitamin C dan Flavonoid setelah 7 Hari Masa Simpan Suhu Dingin (4°C) Buah Anggur Merah. *PREPOTIF : Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 9(2), 3832–3840. <https://doi.org/10.31004/prepotif.v9i2.46772>.
- Singh, J., Rasane, P., Kaur, R., Kaur, H., Garg, R., Kaur, S., ... Mlcek, J. (2023). Valorization of grape (*Vitis vinifera*) leaves for bioactive compounds: novel green extraction technologies and food-pharma applications. *Frontiers in Chemistry*, 11. <https://doi.org/10.3389/fchem.2023.1290619>.
- Wulandari, E., & Anita, T. (2025). Pengaruh Penyuluhan Pemanfaatan Pangan Lokal terhadap Pengetahuan dan Perilaku Ibu Balita Dalam Pencegahan Stunting di Puskesmas Sikumana Kota Kupang. *MAHESA : Malahayati Health Student Journal*, 5(7), 3021–3035. <https://doi.org/10.33024/mahesa.v5i7.18850>.



© 2021 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC-BY-NC-ND) license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).