Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN) e-ISSN : 2745 4053
Vol. 6 No. 1, 2025 |pp: 766-771 | DOI : http://doi.org/10.55338/jpkmn.v6i1.4943

Pelatihan Pembuatan Olahan Kreatif Berbahan Dasar Labu Siam Pada Ibu-Ibu Kelompok Tani Boritallasa, Kab. Gowa

[1)]Hastuti Hastuti, [2)]Sitti Marlina, [3)]Rusdianto Rusdianto

[1)]Prodi Magister Pendidikan Biologi,Universitas Patompo, Makassar, Indonesia
[2)]Prodi Pendidikan Ekonomi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Patompo, Makassar, Indonesia
[3)]Prodi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Patompo, Makassar, Indonesia
Email Corresponding: hastuti19sumarno@unpatompo.ac.id

INFORMASI ARTIKEL

Kata Kunci:
Labu siam
Olahan kreatif
Keripik
Pudding
Permen

ABSTRAK

Kabupaten Gowa merupakan kabupaten penghasil labu siam tertinggi di Sulawesi Selatan. Desa Rappolemba adalah sentra penghasil tanaman holtikultura terutama sayur labu siam. Tingginya angka produksi labu siam terutama saat panen tidak berbanding lurus dengan daya serap pasar. Kondisi ini tentu menjadi suatu persoalan yang memprihatinkan karena dengan harga jual yang rendah tidak cukup untuk mengembalikan modal yang dikeluarkan oleh para petani. Pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan petani labu siam dalam pengolahan kreatif labu siam dengan membuat olahan seperti keripik, pudding dan permen. Selain itu para ibu-ibu kelompok tani labu siam juga dibekali pengetahuan tentang branding produk dan pemasaran baik secara offline maupun secara online. Metode pengabdian ini dilaksanakan dengan tahapan perencanaan, sosialisasi, pelaksanaan dan evaluasi. Luaran yang telah diperoleh dari hasil pengabdian ini yaitu bertambahnya pengetahuan dan keterampilan kelompok tani dalam pengolahan labu siam menjadi aneka olahan kreatif bernilai jual tinggi, pengetahuan tentang branding dan pemasaran produk secara offline maupun online.

Keywords:
Chayote
Creative processing
Chips
Pudding
Candy

ABSTRACT

Gowa Regency is the highest chayote producing district in South Sulawesi. Rappolemba Village is a center for producing horticultural crops, especially chayote. The high production rate of chayote, especially during harvest, is not directly proportional to market absorption. This condition is certainly a matter of concern because the low selling price is not enough to return the capital spent by farmers. This service aims to increase the knowledge and skills of chayote farmers in creative processing of chayote by making preparations such as chips, pudding and candy. Apart from that, the ladies from the chayote farming group are also provided with knowledge about product branding and marketing both offline and online. This service method is implemented through the stages of planning, socialization, implementation and evaluation. The output that has been obtained from the results of this service is increasing the knowledge and skills of farmer groups in processing chayote into various creative preparations with high selling value, knowledge about branding and marketing products offline and online.

This is an open access article under the CC–BY-SA license.

I. PENDAHULUAN

Menurut data BPS Sulawesi Selatan tahun 2023 ((*Badan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Selatan (Bps.Go.Id) Data Produksi Labu Siam Di Sulawesi Selatan*, n.d.) Kabupaten Gowa merupakan kabupaten penghasil labu siam tertinggi di Sulawesi Selatan. Desa Rappolemba adalah sentra penghasil tanaman holtikultura terutama sayur labu siam. Sekitar 80% tanaman holtikultura yang dihasilkan di desa ini adalah labu siam. Tingginya angka produksi labu siam terutama saat panen tidak berbanding lurus dengan daya serap pasar. Rendahnya daya serap ini mengakibatkan petani terpaksa menjual meskipun dengan harga rendah. Kondisi ini tentu menjadi suatu persoalan yang memprihatikan karena dengan harga jual yang rendah tidak cukup untuk mengembalikan modal yang dikeluarkan oleh para petani. Selain itu, para petani labu siam

juga kurang memiliki pengetahuan mengenai pengolahan labu siam pasca panen, sehingga mereka sangat tergantung pada penjualan labu siam segar saja. Tidak tersedianya modal serta sarana penunjang dalam mengolah labu siam serta kekhawatiran jangkauan pemasaran menjadi kendala utama para petani dalam memanfaatkan hasil panen labu siam yang melimpah menjadi aneka produk olahan pangan yang kreatif dan inovatif.

Agroindustri merupakan bidang industri yang mengutamakan penggunaan sumberdaya alam yang gampang rusak (*perishable*), *bulky/volumineous* yang sangat tergantung pada kondisi alam, bersifat musiman, penggunaan teknologi dan manajemen berada pada tingkat sederhana sampai teknologi maju dengan memprioritaskan penggunaan bahan baku lokal (Afandi, 2011). Agroindustri memiliki peranan strategis dalam memenuhi kebutuhan bahan pokok dalam negeri, membuka peluang kesempatan kerja dan berwirausaha, pemberdayaan produksi dalam negeri, perolehan devisa, pengembangan sektor ekonomi lainnya, serta perbaikan perekonomian masyarakat khususnya di wilayah pedesaan (Maihaini & Elfiana, 2016).

Menurut (Pinem et al., 2020) agroindustri mengalami kendala dalam hal adopsi tekonologi, dan kendala dalam pengembangan teknologi pengolahan hasil. Beberapa faktor yang menjadi kendala dalam pengembangan agroindustri bidang pangan yaitu ketersediaan bahan baku, modal, tenaga kerja dan pemasaran hasil. Adapun menurut hasil penelitian (Purwaningsih, 2018) beberapa kendala pengembangan sektor pertanian skala kecil yaitu terbatasnya penguasaan teknologi, lemahnya struktur pemodalan dan akses terhadap sumber permodalan, lemahnya organisasi dan manajemen usaha tani dan kurangnya kuantitas dan kualitas Sumber Daya Manusia. Sehingga untuk mengatasi permasalahan hasil panen labu siam para petani di Desa Rappolemba yang tidak dapat diserap pasar maka diperlukan edukasi pengolahan labu siam untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para anggota kelompok tani sehingga apada akhirnya dapat meningkatkan keterampilan dan pendapatan para petani.

II. MASALAH

Desa Rappolemba merupakan salah satu pusat penghasil labu siam di Kabupaten Gowa, namun masyarakat hanya menggantungkan penjualan hasil panen labu siam melalui penjualan konvensional ke pengepul. Harga penjualan labu siam dipasaran sangat bergantung pada beberapa factor salah satunya ketersedian labu siam di pasaran. Jika ketersediaan labu siam melimpah maka akan membuat harganya turun dan hal ini sangat sering terjadi jika musim penen raya tiba. Kelimpahan stok dipasar membuat harganya sangat murah, bahkan oleh patani kadang tidak dipanen karena tidak menutupi biaya produksinya.

Cara untuk mengatasi masalah rendahnya harga labu siam dapat diatasi dengan meningkatkan nilai jualnya menjadi lebih tinggi melalui proses pengolahan lanjutan pasca panen. Misalnya labu siam dapat diolah menjadi berbagai olahan kreatif seperti keripik, puding dan permen. Pengetahuan masyarakat tentang pengolahan labu siam menjadi alternatif olahan bernilai jual tinggi masih sangat minim. Hal ini menyebabkan masyarakat hanya mengolah labu siam hanya menjadi olahan dalam bentuk sayuran pendamping nasi, menjualnya dalam bentuk segar atau jika harga labu siam rendah hasilnya haya dijadikan makanan untuk ternak. Selain kurangnya pengetahuan mengenai cara pengolahan labu siam menjadi berbagai olahan kreatif, kurangnya modal dan pengetahuan untuk memulai usaha olahan labu siam juga menjadi kendala masyarakat petani untuk berwirausaha.

Kondisi ini mengakibatkan masyarakat kehilangan peluang untuk berkembang dan meningkatkan kesejahteraan mereka. Dengan mengolah labu siam menjadi berbagai olahan kreatif akan menjadi sumber pendapatan baru bagi masyarakat dan membuka peluang untuk menyerap tenaga kerja dikembangkan dalam skala industri yang lebih besar. Usaha kecil berbasis pengolahan pasca panen menjadi alternatif yang menjanjikan, mengingat bahan baku yang selalu tersedia dengan harga yang murah dan hal ini menjadi pilihan utama terutama dalam pengembangan ekonomi local. Jika masyarakat dibekali pengetahuan dan keterampilan serta modal yang memadai diharapkan dapat memberikan manfaat ekonomi yang lebih signifikan dari pengolahan labu siam. Dengan adanya pelatihan dalam pembuatan olahan labu siam memberikan keterampilan pada masyarakat petani dalam mengolah dan memasarkan produknya secara offline dan digital.

III. METODE

Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah metode palatihan dan pendampingan berkelanjutan. Metode ini melibatkan keterampilan teknis dalam mengolah labu siam menjadi olahan kreatif seperti keripik, permen dan pudding, diikuti dengan pendampingan secara berkelanjutan dari produksi hingga pemasaran. Pelatihan berfokus pada produksi, branding hingga pemasaran secara offline dan online. pemilihan metode langsung karena pelatihan langsung di lapangan untuk memastikan masyarakat mendapatkan keterampilan praktis yang dapat langsung diterapkan dalam menjalankan usaha secara mandiri (Rasid, et.al., 2024). Pendampingan berkelanjutan penting untuk memantau dan mendampingi peserta saat menghadapi kendala teknis maupun pemasaran yang muncul setelah pelatihan.

A. Peserta

Peserta sasaran pada pelaksanaan kegiatan ini adalah ibu-ibu istri petani yang tergabung dalam kelompok tani Boritallasa.

B. Pelaksanaan kegiatan

Pelaksanaan kegiatan ini meliputi perencanaan, sosialisasi kegiatan, pelatihan pembuatan olahan dari labu siam, pengenalan branding dan pemasaran secara digital.

Adapun sistematika pelaksanaan kegiatan adalah sebagai berikut :

1. Sosialisasi diadakan dalam bentuk seminar dengan tujuan untuk memberikan edukasi kepada masyarakat tentang potensi desa dan pemanfaatan agroindustry dalam pengolahan pasca panen yang belum optimal (Gambar 1).
2. Pelatihan produksi
   Pada kegiatan ini ibu-ibu langsung dilibatkan dalam membuat produk olahan dari labu siam seperti keripik, pudding dan permen. Pelatihan ini meliputi pemilihan labu siam yang akan diolah menjadi berbagai olahan dan teknis produksinya hingga pengemasannya (Gambar 2).
3. Pelatihan pengemasan dan branding
   Pada kegiatan ini para peserta diajarkan tentang cara pengemasan yang baik, cara branding produk dan cara membuat brand yang baik dan benar (Gambar 3)
4. Pelatihan pemasaran
   Peserta diberikan pelatihan mengenai strategi pemasaran, termasuk media social dan plat form digital sebagai sarana promosi produk
5. Pendampingan usaha
   Setelah pelatihan, akan dilakukan pendampingan untuk memastikan keberlangsungan usaha dan penyesuaian strategi pemasaran sesuai dengan kondisi pasar local

Gambar 1. Kegiatan sosialisasi dan Praktek pembuatan produk

Gambar 2. Sosialisasi branding dan pemasaran dan Bersama peserta PKM

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Labu siam merupakan salah satu buah yang cukup populer di Indonesia. Labu siam dipercaya oleh masyarakat Indonesia dapat digunakan sebagai obat penurun tekanan darah tinggi. Hasil penelitian ((Yanti & Indah, 2018), (Rufaidah et al., 2023) menunjukkan pemberian jus labu siam berpengaruh terhadap penurunan tekanan darah pada penderita hipertensi, juga dapat menurunkan kolesterol (Siti et al., 2019), juga dapat menurunkan kadar gula darah (Yakub & Frare, 2020). Dalam 100 gr labu siam mentah terdiri dari 94,2 g air, protein 0,82 g, lemat total 0,13 g, kalsium 17 mg, besi 0,34 mg, magnesium 12 mg, kalium 125 gr, seng 0, 74 mg dan kalori 19 kkal. Dengan kandungan gizi yang cukup lengkap dan kalori yang rendah labu siam sangat baik sebagai makanan diet dengan memvariasikannya menjadi berbagai olahan makanan sehat.

Dalam pembuatan olahan kreatif berbahan labu siam bahan yang dibutuhkan antara lain labu siam, tepung tapioka, tepung serba guna, minyak goreng, agar-agar, gula, susu segar dan pewarna makanan. Alat-alat yang dibutuhkan seperti pisau, parutan, wajan, panci, baskom, sodet, peniris minyak, wajan anti lengket, kompor gas dan kemasan standing pouch serta label kemasan.

a. Cara pembuatan keripik labu siam

Belah labu siam menjadi dua bagian, gosok hingga getahnya keluar selanjutnya parut dengan parutan kentang atau iris tipis-tipis (ketebalan 2 mm). Kemudian Rendam irisan labu siam selama dua hari dua malam (tiap hari air rendaman diganti yang baru) setelah dua hari cuci irisan labu siam sebanyak tiga kali. Buat adonan tepung dengan mencampurkan tepung serba guna, tepung kanji perbandingan 1:1 masukan satu persatu irisan labu siam hingga terlumuri dengan sempurna. Goreng dalam minyak panas hingga tingkat kematangan 60%, tiriskan keripik labu siam, dan diamkan minimal 6 jam. Kemudian goreng kembali keripik hingga kuning keeemasan, tiriskan, angin-anginkan kemudian masukkan dalam kemasan standing pouch dan berikan label (Gambar 5).

b. Cara pembuatan permen labu siam

Belah labu siam menjadi dua bagian, gosok hingga getahnya keluar, kemudian kupas labu siam dan potong kecil-kecil. Selanjutnya masukkan ke dalam blender kemudian haluskan, labu siam yang telah dihaluskan dituangkan ke atas kain kemudian peras. Ampas labu siam dituangkan ke atas wajan dan diberikan tambahan gula, aduk hingga adonan menjadi lengket, kemudian ambahkan agar-agar aduk hingga rata. Setelah itu adonan diletakkan pada tiga wadah dan berikan pewarna makanan sesuai selera. Aduk hingga warna adonan merata, kemudian bentuk adonan bulat atau lonjong sesuai selara, kemudian bungkus dengan plastic kecil yang direkatkan dengan lilin. Setelah dibungkus permen kemudian dikemas dalam kemasan standing pouch atau toples kecil dan berikan label (Gambar 6).

c. Cara pembuatan pudding labu siam

Potong labu siam menjadi dua bagian, kemudian gosok sampai getahnya keluar kemudian potong labu siam menjadi potongan kecil, kemudian rebus. Setelah labu lembek, angkat kemudian blender hingga halus, kemudian tuangkan labu siam dalam wajan tambahkan susu uht atau susu segar, gula (sesuai selera) dan agar-agar. Aduk hingga agar-agar larut dan tambahkan sedikit pewarna makanan. Setelah matang tuangkan pudding ke cup pudding dan berikan label (Gambar 7).

Gambar 3. Keripik Labu siam dan Puding Labu siam

Gambar 4. Puding Labu siam

Observasi dan evaluasi peserta pelatihan dengan memberikan pertanyaan-pertanyaan terkait praktek pembuatan aneka olahan labu siam dan minat ibu-ibu untuk menindaklanjuti dalam bentuk usaha. Beberapa antusias untuk mengembangkan olahan labu siam ini menjadi usaha lanjutan. Praktek pembuatan olahan kreatif diselingi dengan tanya jawab dengan peserta bagi proses yang dirasa belum jelas olah peserta. Dalam proses pembuatan olahan kreatif labu siam peserta diminta untuk mencicipi contoh produk yang dibawa oleh pengabdi. Terlihat peserta pelatihan sangat menyukai olahan dalam bentuk keripik labu siam, sedangkan anak-anak peserta sangat menyukai permen labu siam yang dibuat dan para peserta dan anak-anak juga sangat menyukai pudding yang terbuat dari labu siam karena sama sekali tidak berpengaruh terhadap cita rasa permen dan pudding yang dihasilkan. Setelah beberapa minggu masyarakat sudah mulai mengaplikasikan pengetahuan yang diberikan dengan membuat olahan keripik labu siam secara mandiri dan mulai dipasarkan ke toko-toko dan swalayan setempat, selain itu mereka juga sudah mulai menerapkan strategi pemasaran secara digital melalui WA grup, Instagram, Facabook dan tiktok.

Hal ini sejalan dengan PKM yang dilakukan oleh (Wibisono et al., 2024) bahwa terjadi peningkatan pemahaman setelah dilakukan pengabdian Diseminasi Ekoenzim Limbah Kulit Biji Kopi dan Rumah Tangga di Kecamatan Tirtoyudo, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Terjadi peningkatan pemahaman masyarakat dari yang awalnya belum tahu tentang ekoenzim sebesar 2% menjadi paham sebanyak 79%.

Setelah diberikan materi dan praktek terdapat peningkatan pengetahuan peserta dalam pengolahan labu siam menjadi olahan kreatif seperti keripik, permen dan pudding. Menurut hasil pengabdian (Anggraini et al., 2023) pudding labu siam dapat menurunkan tekanan darah tinggi dan kolesterol peserta PKM pada masyarakat Pengkol, Kabupaten Sukoharjo. Dengan hasil penelitian dan pengabdian tersebut dapat disimpulkan bahwa labu siam memiliki potensi untuk diolah menjadi berbagai olahan yang sehat serta inovatif.

KESIMPULAN

Diseminasi pembuatan olahan kreatif berbahan dasar labu siam pada ibu-ibu istri kelompok tani labu siam di Desa Rappolemba, Kec. Tompobulu, Kabupaten Gowa berjalan dengan baik. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa sosialisasi dan praktek pembuatan anekan olahan kreatif labu siam berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu kelompok tani dalam mengolah labu siam menjadi aneka olahan yang lebih variatif. Diharapkan dengan adanya pengetahuan dan keterampilan tambahan dalam pengolahan labu siam dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dengan adanya peningkatan nilai jual dari olahan labu siam yang diproduksi, sehingga permasalahan terhadap rendahnya nilai jual labu siam saat panen dapat teratasi. Dengan adanya sosialisasi dan pelatihan ini diharapkan akan membuka peluang usaha baru bagi masyarakat khususnya para petani labu siam.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian kepada masyarakat menyampaikan terima kasih kepada DRTPM Kemristekdikti. Pengabdian ini didanai oleh hibah DRTPM Kemristekdikti pada Skema Pengabdian Kemitraaan Masyarakat Tahun Anggaran 2024. Tim Pengabdi juga menyampaikan banyak terima kasih kepada ibu-ibu kelompok

tani Boritallasa sebagai mitra pengabdian khususnya kepada pak Ismail selaku ketua kelompok tani. Ucapan terima kasih tim pengabdi juga sampaikan kepada bapak PLT Desa Rappolemba dan semua pihak yang telah mendukung kegiatan PKM Ini.

DAFTAR PUSTAKA

Afandi, M. N. (2011). Analisis Kebijakan Alih Fungsi Lahan Pertanian terhadap Pertanahan Pangan di Jawa Barat. *Jurnal Ilmu Administrasi*, *8*(2), 232–242.

Anggraini, T. D., Mursiany, A., Riadhi, G. R., Jannah, N. N., & Perdana, A. P. Z. (2023). *Pelatihan Pembuatan Puding Labu Siam (Sechium Edule SW) Untuk Menurunkan Tekanan Darah Tinggi di Masyarakat Pengkol, Kab. Sukoharjo*. *5*, 1141–1148. http://jurnal.globalhealthsciencegroup.com/index.php/JPM

Badan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Selatan (bps.go.id) Data Produksi Labu siam di Sulawesi Selatan. (n.d.).

Maihaini, S., & Elfiana. (2016). Pemasaran Produk Pertanian Berbasis Agribisnis Dalam Upaya Percepatan Pertumbuhan Ekonomi Pedesaan. *Jurnal Lentera*, *16*(18), 63–70. https://media.neliti.com/media/publications/150151-ID-pemasaran-produk-pertanian-berbasis-agri.pdf

Pinem, E. H., Longdong, I. A., & Lengkey, L. C. C. E. (2020). KAJIAN MUTU LABU SIAM (Sechium edule) TEROLAH MINIMAL YANG DIKEMAS VAKUM SELAMA PENYIMPANAN. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal*, *11*(2). https://doi.org/10.35791/jteta.11.2.2020.31488

Purwaningsih, Y. (2018). ketahanan pangan: Situations, Problems, Policies and Community Empowerment. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, *9*(1), 1–27.

Rasid, AA., Novaliastuti, M., Santiara, M., M. Suleman., Minarti, U., Putri, UH., Ishak, S., Ramla, M., Windi, H., Luthfiah, PT., Nur, NM., Fadlika, FP., Rafly, S. (2024). Pemanfaatan Ampas Tahu Dalam Upaya Pengembangan Potensi Usaha Masyarakat. *Jurnal Pengandian Kepada Masyarakat Nusantara*, *6*(1), 1626–1632.

Rufaidah, A., Ciptiasrini, U., & Lisca, S. M. (2023). Efektivitas Pemberian Labu Siam Terhadap Hipertensi Pada Ibu Hamil Di Puskesmas Sukahurip Kabupaten Garut Tahun 2023. *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, *2*(10), 4118–4130. https://doi.org/10.55681/sentri.v2i10.1650

Siti, N., Susi, M., & Sulasmini. (2019). Pengaruh Labu Siam (Cucurbitaceae) Terhadap Tekanan Darah Dan Kolesterol Pada Pasien Hipertensi Di Kelurahan Tlogomas Malang. *Nursing News*, *3*, 785–790.

Wibisono, Y., Mufidah, E., Maharsih, I. K., Sugiarto, Y., & Nugroho, A. (n.d.). *Diseminasi Ekoenzim Limbah Kulit Biji Kopi dan Rumah Tangga di Kecamatan Tirtoyudo , Kabupaten Malang , Jawa Timur*. 353–358.

Yakub, N. P., & Frare, D. Y. (2020). Pengaruh Sari Buah Labu Siam Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Lansia Penderita Hipertensi Di UPTD Kesejahteraan Sosial Lanjut Usia Di Kupang Tahun 2017. *Judika (Jurnal Nusantara Medika)*, *4*(2), 97–105. https://doi.org/10.29407/judika.v4i2.14707

Yanti, E., & Indah, R. (2018). Pengaruh Pemberian Perasan Labu Siam (Sechium Edule) Terhadap Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi (Effect Of Chayote Juice On Blood Pressure In Patients With Hypertension). *Jurnal Kesehatan Medika Saintika*, *8*(1), 79–86.