

Pelatihan Pembuatan Stik Labu Siam di Desa Radabata 1

¹⁾Elvira Esperanza Sala*, ²⁾Yoseph Anselmus Wae Biko Mally, ³⁾Servasius Reki, ⁴⁾Sephya Amalia Salsabillah,
⁵⁾Siti Rosanti Jamaludin, ⁶⁾Siti Sara Pua

¹⁾Sistem Informasi, Universitas Flores, Ende, Indonesia

²⁾Ilmu Hukum, Universitas Flores, Ende, Indonesia

^{3,4,5,6)}Manajemen, Universitas Flores, Ende, Indonesia

Email Corresponding: salaesperanza1@gmail.com

INFORMASI ARTIKEL

ABSTRAK

Kata Kunci:

Pengabdian
Pembuatan Stik
Labu Siam
Stik Labu Siam
Desa Radapata 1

Desa Radabata 1 terletak di Kecamatan Golewa Kabupaten Ngada, dengan sebagian besar masyarakatnya bermata pencaharian sebagai petani. Salah satu hasil pertaniannya adalah Labu Siam. Masalah yang dihadapi masyarakat desa Radabata 1 adalah hasil Labu Siam yang banyak dan keterbatasan pengetahuan dalam membuat inovasi produk pangan untuk menambah nilai. Akibatnya, Labu Siam yang dihasilkan hanya diolah menjadi sayur untuk dimakan sehari-hari, serta dijadikan sebagai makanan ternak. Masalah ini menjadi latar belakang dilakukan kegiatan di Desa Radabata 1, berupa pelatihan pengolahan makanan berbahan dasar Labu Siam menjadi produk yang lebih inovatif, yaitu stik labu siam. Kegiatan ini bertujuan untuk membantu masyarakat Desa Radabata 1 dalam menambah pengetahuan dan keterampilannya dalam membuat inovasi produk hasil pertanian. Metode yang digunakan yaitu kombinasi antara observasi dan wawancara pra kegiatan, pelatihan pembuatan stik Labu Siam, dan evaluasi hasil stik yang telah dibuat. Hasil dari kegiatan ini adalah masyarakat mampu membuat stik dari bahan dasar Labu Siam, serta mengemasnya dalam kemasan untuk dipasarkan. Selain untuk menambah pengetahuan dan kreativitas, kegiatan ini diharapkan dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat.

ABSTRACT

Keywords:

Community service
Stick Making
Chayote
Chayote Stick
Radabataa 1 Village

Radabata 1 is located in Golewa District, Ngada Regency, where the majority of the people make their living as farmers. Chayote is a famous agricultural product from this area. The problem is the large number of Chayote but limited knowledge and skills in making innovative food products. As a result, Chayote is only processed into vegetables for daily consumption, and used as animal feed. This problem became the background for community service activities in Radabata 1 in the form of training in processing food made from Chayote into a more innovative product, namely Chayote sticks. This activity aims to help the people of Radabata 1 increase their knowledge and skills in making innovative agricultural products. The method is a combination of pre-activity observation and interviews, training in making chayote sticks, and evaluation of the processed sticks. The result of this activity is that the community is able to make sticks from Chayote as basic ingredients, and package them in packaging for marketing. Apart from increasing knowledge and creativity, this activity is expected to foster an entrepreneurial spirit to improve the community's economy.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



I. PENDAHULUAN

Pengabdian masyarakat merupakan upaya nyata yang dilakukan oleh individu, kelompok atau lembaga untuk berperan aktif dalam membantu masyarakat mengatasi berbagai permasalahan dan meningkatkan kualitas hidupnya (Rusli *et al.*, 2024). Pengabdian kepada masyarakat berfungsi sebagai sarana untuk menerjemahkan ilmu pengetahuan yang dikembangkan di perguruan tinggi ke dalam bentuk aplikasi praktis yang berdampak nyata bagi komunitas, dapat diimplementasikan melalui pelatihan inovasi di masyarakat (Suhara *et al.*, 2025).

Desa Radabata 1 merupakan salah satu desa dari 22 desa dan kelurahan yang berada di wilayah Kecamatan Golewa Kabupaten Ngada. Pada mulanya desa ini merupakan bagian dari desa induk yaitu Desa Radabata, yang kemudian mekar pada tanggal 30 Januari 2023 dengan nama Desa Radabata 1. Secara topografi, Desa Radabata 1 sebagian datar dan sebagian lagi berbukit, dengan ketinggian 1.350 meter dari permukaan laut, dengan luas wilayah 3,68 km². Mayoritas mata pencaharian penduduk desa adalah sebagai petani. Dengan keadaan topografi dan suhu di pegunungan yang sejuk, menjadikan lokasi ini cocok untuk budidaya tanaman pertanian, baik buah-buahan maupun sayuran. Layaknya daerah dataran tinggi di Indonesia, daerah dataran tinggi telah menjadi garda depan penyuplai komoditas pertanian, terutama yang cocok di tanam di suhu dingin (Utama *et al.*, 2024). Salah satu hasil unggulan pertanian di Desa Radabata 1 adalah Labu Siam. Labu Siam tumbuh baik di dataran tinggi, dengan iklim rata-rata suhu 20-30°C dan curah hujan 600-1200 mm per tahun (Sudarma, 2024).

Labu Siam (*Sechium edule*) termasuk dalam famili *Cucurbitaceae* dengan ciri batang penunjang menjalar, mengandung air dan lunak. Tanaman ini berasal dari Amerika Tengah, merupakan salah satu tanaman domestika tertua di dunia. Labu siam memiliki warna buah yang beragam antara lain kuning, hijau muda, dan hijau tua. (Suarsana *et al.*, 2014). Pemanfaatan Labu Siam pada umumnya adalah digunakan sebagai sayuran, baik buah maupun daunnya. Buah Labu Siam juga memiliki kadar kalsium dan vitamin C yang cukup baik (Bekti *et al.*, 2017). Selain itu, buah Labu Siam juga memiliki kandungan karbohidrat, polisakarida, disakarida, gula pereduksi monosakarida, dan ketosa (Rahmiwati., M. Balgis., P. Utami., N., 2023). Dari sisi kesehatan, kandungan potasiumnya yang cukup tinggi menjadikan Labu Siam berpotensi sebagai bahan pangan untuk penurun tensi (Bekti *et al.*, 2017), mencegah kanker, menurunkan asam urat, dan menurunkan kolesterol (Fatmasari, 2017). Ekstrak buah dan daun labu siam berpotensi sebagai prebiotik karena dapat meningkatkan pertumbuhan bakteri *Lactobacillus casei* (Rahmiwati., M. Balgis., P. Utami., N., 2023). Selain seluruh manfaat Labu Siam di atas, kadar air buah Labu Siam termasuk cukup tinggi (Estiari *et al.*, 2016). Sementara itu daun Labu Siam berkhasiat sebagai antibakteri. Senyawa yang berperan sebagai antibakteri adalah flavonoid, tanin, triterpen, alkaloid dan saponin (Putri *et al.*, 2021).

Terdapat banyak nutrisi baik yang diperoleh dari mengonsumsi buah maupun daun Labu Siam. Saat ini dengan banyaknya hasil panen Labu Siam di Desa Radabata 1, pemanfaatannya hanya sebagai sayuran oleh masyarakat dan dipasarkan secara lokal, di Desa Radabata 1 dan sekitarnya, termasuk ke ibukota kabupaten. Padahal jika diolah dengan inovasi, hasil panen Labu Siam dapat diolah menjadi jenis makanan lain (Sari & Mahyuni, 2022), seperti minuman fungsional (Putri *et al.*, 2021), dijadikan makanan olahan dodol (Andriani *et al.*, 2018), selai (Ayuningtyas *et al.*, 2023), sirup, keripik (Julita *et al.*, 2024), permen jelly (Setyawan *et al.*, 2019), maupun stik (Yustikasari, 2025). Pengolahan bahan makanan ini dapat meningkatkan nilai jual (Listiana *et al.*, 2023) yang pada akhirnya dapat meningkatkan pula perekonomian masyarakat des. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga Desa Radabata 1 untuk berinovasi memanfaatkan ketersediaan bahan baku yang melimpah sekaligus membantu masyarakat Radabata 1 mengolah hasil pertaniannya dengan cara yang lebih kreatif dan bernilai ekonomis.

II. MASALAH

Sebagai tahap awal, tim pengabdian melakukan wawancara terhadap Kepala Desa dan warga desa Radabata 1. Dari hasil wawancara diketahui bahwa tingkat produksi hasil panen Labu Siam di wilayah ini cukup tinggi. Labu Siam yang dihasilkan umumnya dijual untuk diolah menjadi sayur, baik daun maupun buahnya, juga untuk konsumsi pribadi. Labu Siam yang dihasilkan dan diolah sebagai sayur mudah mengalami proses pembusukan. Hal ini disebabkan karena idealnya penyimpanan pada suhu dengan kelembaban relatif sekitar 85-95%, di tempat yang bersih, kering, dan berventilasi baik (Sudarma, 2024). Padahal, dengan jumlah Labu Siam yang dihasilkan, tidak ada jaminan bahwa hasil Labu Siam disimpan secara ideal dan terjual tepat waktu. Pada akhirnya sayuran yang gagal penyimpanan dan tidak berhasil dipasarkan ini dijadikan sebagai pakan ternak. Untuk mengatasinya, salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan mengolah Labu Siam menjadi produk makanan olahan selain sayur, menjadi produk yang lebih tinggi nilai jualnya, lebih awet dan tidak cepat mengalami pembusukan. Setelah dilakukan observasi Radabata 1, ditemukan permasalahan dimana warga desa belum memiliki pengetahuan untuk mengolah Labu Siam menjadi jenis makanan lain selain sayur.

Permasalahan inilah yang melatarbelakangi kegiatan sosialisasi pembuatan Stik Labu Siam di Desa Radabata 1.



Gambar 1. Peta Lokasi Desa Radabata 1

III. METODE

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Kantor Desa Radabata 1. Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, tahapan kegiatan pelatihan adalah sebagai berikut :

1. Observasi dan wawancara, praktek bersama masyarakat, dan evaluasi hasil praktek. Langkah pertama adalah melakukan observasi terhadap wilayah Desa Radabata 1 dan wawancara kepada Kepala Desa Radabata 1 dan masyarakatnya. Tahapan ini dilakukan pra pelatihan.
2. Praktek pembuatan Stik Labu Siam
3. Evaluasi, yang dilakukan melalui penyajian dan pengetesan rasa stik Labu Siam oleh para peserta pelatihan di Desa Radabata 1, yang berjumlah 10 orang.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Observasi dan Wawancara

Kegiatan ini merupakan kegiatan yang dilakukan pra pengabdian kepada masyarakat. Observasi dilakukan terhadap wilayah Desa Radabata 1 untuk mengetahui hasil pertanian yang menjadi prioritas di daerah ini. Dari observasi diketahui bahwa hasil pertanian utama adalah sayuran, terutama Labu Siam. Hal ini diperkuat dengan hasil wawancara terhadap masyarakat desa. Dari wawancara juga diketahui bahwa selama ini hasil panen Labu Siam dimanfaatkan terbatas untuk makanan sehari-hari dan dijual ke wilayah sekitar (Gambar 2). Dari hasil diskusi, disepakati untuk memberikan pelatihan pengolahan Siam menjadi Stik Labu Siam.



Gambar 2. Observasi dan Wawancara

1. Praktek Pembuatan Stik Labu Siam

Alat yang digunakan adalah peralatan memasak standar yang tersedia di rumah warga, seperti pada Tabel 1.

Tabel 1. Daftar Peralatan dalam Pembuatan Stik Labu Siam

No	Nama Alat	Jumlah
1.	Baskom	1-2 buah
2.	Sutel	1 buah
3.	Pisau	2 -3 buah
4.	Saringan minyak	1 buah
5.	Plastik pembungkus	Secukupnya

Sedangkan komposisi bahan yang disiapkan untuk pembuatan Stik Labu Siam terdapat pada Tabel 2.

Tabel 2. Komposisi Bahan Pembuatan Stik Labu Siam

No	Nama Bahan	Volume
1.	Labu Siam	2 kg
2.	Tepung terigu	500 gram
3.	Tepung beras	1 kg
4.	Mentega	1 bungkus
5.	Daun bawang	10-12 lembar
6.	Minyak goreng	1 liter
7.	Merica	Secukupnya
8.	Bawang putih	10-12 siung
9.	Penyedap	Secukupnya
10.	Bubuk pedas	Secukupnya

Proses pembuatannya mengikuti tahapan berikut:

Labu Siam yang telah dikupas dan dicuci bersih direbus selama 15 menit, lalu dihaluskan (Gambar 3). Setelah itu, Labu Siam yang telah halus dicampurkan dengan tepung, mentega, merica, penyedap, daun bawang yang telah dicacah, dan bawang putih yang telah dihaluskan (Gambar 4). Aduk sampai tercampur rata. Selanjutnya digoreng sesuai bentuk dan ukuran yang diinginkan (Gambar 5). Angkat dan tiriskan. Campurkan dengan bubuk pedas atau bubuk perasa lain sebagai pelengkap.

Proses terakhir adalah *finishing*, yang bertujuan memberi gambaran kepada masyarakat Desa Radabata 1 tentang bagaimana stik hasil olahan dikemas dalam bungkus yang dapat dibuat dalam beberapa variasi ukuran, lalu siap dipasarkan (Gambar 6).



Gambar 3. Proses Menghaluskan Labu Siam yang Telah Direbus



Gambar 4. Bahan Siap Campur



Gambar 5. Proses Goreng Stik



Gambar 6. Stik Dalam Kemasan

2. Evaluasi

Stik hasil olahan dari Labu Siam disajikan kepada para peserta pelatihan untuk dicoba rasa dan teksturnya (Gambar 7).



Gambar 7. Stik Labu Disajikan

V. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah mampu memberikan pengetahuan baru bagi masyarakat Desa Radabata 1 dalam memanfaatkan bahan-bahan yang ada di sekitar menjadi suatu produk yang bernilai lebih. Adapun yang telah berhasil dilaksanakan dalam program ini yaitu mampu menambah keterampilan baru dalam memanfaatkan hasil pangan yang ada disekitar selain digunakan sebagai sayuran, mampu mengolah Labu Siam menjadi bahan dasar dalam pembuatan stik. Masyarakat juga telah mengetahui cara pengemasan hasil produk untuk pemasaran, walaupun masih secara sederhana. Saran yang dapat diberikan adalah pada tahap selanjutnya dapat dipelajari lebih lanjut tentang variasi rasa untuk stik, serta proses pengemasan yang lebih kreatif dan professional dalam menarik minat pembeli.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada Kepala Desa dan seluruh masyarakat Desa Radabata 1 yang telah membantu pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, D., Achmadi, N. S., & Ramadhani, A. A. (2018). Uji Coba Pembuatan dan Strategi Pemasaran Dodol Berbahan Dasar Labu Siam [Experiment and Marketing Strategy of Dodol Made of Chayote]. *Jurnal Fame*, 1(1), 1–6. <http://journal.ubm.ac.id/>
- Ayuningtyas, S., Sutiana, Haryani, P. D., Nathaniela, D. M., Saputro, C. H., Khoirunnisa, I., Wirayudha, R., & Listiana, I. (2023). Pelatihan Pembuatan Selai Labu Siam Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Wirausaha Di Desa Tapak Siring Kecamatan Sukau, Kabupaten Lampung Barat. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat Inovatif*, 2(1), 27–33.
- Bekti, E., Haryati Dan, S., Putri, A. S., Teknologi, F., & Jurusan, P. (2017). Sifat fisikokimia dan organoleptik leather labu siam (*Sechium edule*) dengan berbagai konsentrasi gula dan CMC *Physicochemical characteristics and organoleptics of Chayote leather in various sugar and CMC concentration*. 13(2), 37–42. <http://journals.usm.ac.id/index.php/jprt/index>
- Estiari, Parnanto, N. H. R., & Sari, A. M. (2016). PENGARUH PERBANDINGAN CAMPURAN LABU SIAM (*Secheum edule*) DAN BROKOLI (*Brassica oleracea* var *Italica*) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK MIX FRUIT AND VEGETABLE LEATHER. *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(4), 1–9.
- Fatmasari, D. (2017). Diversifikasi Produk Buah Labu Siam Di Dusun Mantran Wetan Desa Girirejo Kecamatan Ngablak Kabupaten Magelang. *Majalah Ilmiah Inspiratif*, 2(4), 45–49.
- Julita, U., Musa'adah, M., Supriatna, A., & Darniwa, A. V. (2024). Inovasi Produk Unggulan Desa Berbasis Potensi Lokal Labu Siam (*Sechium edule*) di Wilayah Pemberdayaan Desa Cipaganti, Kabupaten Garut. *Dharmakarya*, 13(1), 26. <https://doi.org/10.24198/dharmakarya.v13i1.46892>
- Listiana, I., Ayuningtyas, S., Sutiana, S., Haryani, P. D., Nathaniela, D. M., Saputro, C. H., Khoirunnisa, I., & Wirayudha, R. (2023). PELATIHAN PEMBUATAN SELAI DARI LABU SIAM (*Sechium edule* (Jacq.) Sw.) SEBAGAI

- UPAYA PENINGKATAN NILAI TAMBAH DAN IDE WIRAUSAHA DI DESA TAPAK SIRING. *Buguh: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 159–164. <https://doi.org/10.23960/buguh.v3n2.2049>
- Putri, S. A., Afrielia, A. N., Sari, H., Kiranawati, M. D., Putri Ananda Lailya, rifa N., Fikri, M., Wardana, O. W., Fima Arnan, R. N., Melati Karwanto, S. P., Nuraini, T. P., & Rysca Indreswari, dan. (2021). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA SEGOROGUNUNG MELALUI PEMANFAATAN KOMODITAS LOKAL LABU SIAM (SECHIUM EDULE) SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2021, 2021. <http://journal.unj.ac.id/unj/index.php/snppm>
- Rahmiwati., M. Balgis., P. Utami., N., F. (2023). Potensi Ekstrak Buah dan Daun Labu Siam (Sechium edule) sebagai Prebiotik Bakteri *Lactobacillus casei*. *Jurnal Veteriner Dan Biomedis*, 1(1), 29–36.
- Rusli, tiffani shahnaz, Bosri, Y., Amelia, D., Rahayu, D., Setiaji, B., Suhadarliyah, Syarfina, Ansar, Syahrudin, Amiruddin, & Yuniwati, I. (2024). Pengantar Metodologi Pengabdian Masyarakat. In *Yayasan Penerbit Muhammad Zaini Anggota IKAPI (026/DIA/2021)* (Vol. 6, Issue 1).
- Sari, N., & Mahyuni, L. P. (2022). Diversifikasi Pengolahan Labu Siam Sebagai Bahan Dalam Pembuatan Selai Di Banjar Pisang Kaja, Desa Taro. *Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian Pada ...*, 6(1), 158–168. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/panritaabdi/article/view/13154%0Ahttps://journal.unhas.ac.id/index.php/panritaabdi/article/download/13154/7749>
- Setyawan, B., Mustofa, A., & Wulandari, Y. W. (2019). KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK PERMEN JELLY LABU SIAM (Sechium edule (Jac.q) Sw.) DENGAN VARIASI KONSENTRASI AGAR-GELATIN. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 4(1), 22–26.
- Suarsana, I., Kumbara, A., & Satriawan, I. K. (2014). *Teknologi tepat guna panduan praktis tanaman sayuran dan perkebunan*.
- Sudarma, B. S. (2024). *Bertani Labu Siam : Petunjuk Bertahap untuk Mencapai Panen Terbaik* (1st ed.). Ragam Nusantara.
- Suhara, A., Mayasari, N., Maqfirah, P. A.-V., Sastraadmadja, A. H. M., Setiawan, N., Jauhar, N., Sukwika, T., Harto, B., Assagaf, M., Sari, Q. I. P., Yuliasuti, H., Perdana, M. T., P, V. A. E., Silvida, F. R., & Suparman, A. (2025). *METODE PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT Teori dan Praktik* (N. Mayasari & P. A.-V. Maqfirah (eds.); 1st ed.). WIDINA MEDIA UTAMA. www.freepik.com
- Utama, A. P. W., Kumoro, N. B., Al Hamid, A. F., & Putri, R. C. M. (2024). Eksplorasi Daerah Dataran Tinggi. *Biokultur*, 13(1), 26–36. <https://doi.org/10.20473/bk.v13i1.54360>
- Yustikasari, V. (2025). *Analisis Usaha Stik Labu Siam di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember*. Politeknik Negeri Jember.