

PELATIHAN KETERAMPILAN PENGOLAHAN ANEKA KUE BERBAHAN PANGAN LABU KUNING UNTUK MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT

Binti Muflikah¹⁾, Djoko Sri Bimo^{2)*}, Nurmawati³⁾, Sri Kadarwati⁴⁾, Maria Yustina Rensi
Dartani⁵⁾, Enny Dwi Lestariningsih⁶⁾

^{1,3,4,6}Universitas Terbuka Semarang, ²Universitas Terbuka Surakarta, ⁵UPGRIS Semarang

¹⁾binti@ecampus.ut.ac.id, ²⁾djokosb@ecampus.ut.ac.id, ³⁾nurmawati@ecampus.ut.ac.id,
⁴⁾skadarwati@ecampus.ut.ac.id, ⁵⁾mariayustina68@gmail.com, ⁶⁾ennydl@ecampus.ut.ac.id

Histori artikel

Received:
03 Agustus 2023

Accepted:
23 November 2023

Published:
30 November 2023

Abstrak

Kelurahan Sidorejo Lor merupakan daerah penghasil labu kuning terbanyak di Salatiga. Meskipun daerah tersebut memiliki sumber daya alam yang melimpah, namun warga masyarakat tidak memiliki pengetahuan dalam mengolah dan memanfaatkan keunggulan itu secara maksimal dengan cara optimalisasi dan inovasi olahan produk. Terkait hal demikian itu, maka perlu adanya sebuah pelatihan dan bimbingan untuk meningkatkan nilai jual tinggi pada produk tersebut sehingga mampu bersaing di pasar. Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan optimalisasi olahan produk berbahan dasar labu kuning kepada mitra warga kelompok ibu-ibu PKK RW X Kelurahan. Sidorejo Lor, Salatiga agar mitra lebih produktif dan mampu memanfaatkan bahan-bahan yang ada di sekitar mereka. Kegiatan ini menggunakan metode penelitian tindakan partisipatif atau *Participatory Action Research (PAR)* dengan melibatkan kelompok masyarakat. PAR dilaksanakan secara parsipatif dalam kelompok masyarakat bertujuan mendapatkan pengetahuan praktis untuk perubahan hidup yang lebih baik. Hasil dari kegiatan pengabdian ini adalah produksi makanan olahan berbahan dasar labu kuning. Dari evaluasi kemampuan yang dilakukan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan kemampuan mitra dalam mengoptimalkan sumber daya alam yang melimpah menjadi sebuah inovasi produk. Respon masyarakat terhadap pelatihan keterampilan pengolahan aneka kue dari labu kuning adalah baik dan menyatakan bahwa produk tersebut layak untuk dikembangkan, bukan saja karena bahannya mudah diperoleh, akan tetapi juga mudah proses pembuatannya. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi masyarakat karena memiliki kemampuan untuk mengolah labu kuning menjadi olahan aneka kue yang cantik, sekaligus mendorong jiwa wirausaha mitra agar lebih produktif sehingga mampu meningkatkan perekonomian masyarakat.

Kata-kata kunci: Inovasi, Optimalisasi, Produk

*Penulis Koresponden: Djoko Sri Bimo (djokosb@ecampus.ut.ac.id)

Abstract. Sidorejo Lor Village is known as the biggest pumpkin producing area in Salatiga. Even though the area has abundant for natural resources, unfortunately the community members do not have the knowledge to process and make the most of these products by optimizing and innovating processed products. Related to this, it is necessary to have training and guidance to increase high selling value the product so that it can compete in the market. This Community Service aims to provide training on optimizing the processing of pumpkin-based products to partners, residents of the PKK group of women PKK RW X Sidorejo Lor Village, Salatiga so that partners are more productive and able to utilize the materials around them. This activity uses a participatory action research method or Participatory Action Research (PAR) by involving community groups. PAR is carried out participatively in community groups with the aim of gaining practical knowledge for better life changes. The result of this service activity is the production of pumpkin-based processed food. From the evaluation of the capabilities carried out, it shows that there is an increase in the knowledge and abilities of partners in optimizing abundant natural resources into product innovation. The community's response to the skills training for processing various cakes from pumpkin was good and stated that the product was feasible to develop, not only because the ingredients were easy to obtain, but also the manufacturing process was easy. This activity is expected to provide benefits to the community because they have the ability to process pumpkin into various beautiful cakes, as well as encourage the entrepreneurial spirit of partners to be more productive so as to be able to improve the community's economy.

Keywords: Innovation, Optimization, Product

PENDAHULUAN

Labu kuning adalah suatu jenis tanaman sayuran, dan merupakan tanaman semusim yang bersifat merambat. Tanamam ini merambat dengan alat pemegang yang berbentuk pilin. Batangnya berwarna hijau muda dan mempunyai bulu-bulu halus serta berakar lekat, dengan panjang batang yang bisa mencapai lebih dari 5 meter. Daun tanaman labu kuning ini berwarna hijau, permukaannya kasar, dan merupakan daun tunggal yang memiliki pertulangan daun majemuk menjari. Buah labu berkulit keras, warnanya hijau pudar, daging buah kuning dan bertekstur halus.

Zufahmi dkk. (2015) menyatakan bahwa labu kuning (*Cucurbita moschata*) merupakan salah satu tumbuhan sumber pangan yang memiliki kandungan gizi yang tinggi dan berserat halus sehingga mudah dicerna. Memiliki daya adaptasi yang tinggi, maka labu kuning dapat tumbuh di mana saja baik di dataran rendah maupun tinggi. Jenis tumbuhan ini dapat tumbuh dengan baik pada daerah yang kering dengan curah hujan sedang, dan pada ketinggian 1000-3000 meter di atas permukaan laut.

Seperti jenis pangan pada umumnya, labu kuning juga mengandung karbohidrat yang tinggi. Selain daripada itu, labu kuning juga kaya akan kandungan vitamin, terutama vitamin A dan C yang merupakan antioksidan yang bermanfaat untuk kesehatan. Stefania dkk. (2021) menyatakan bahwa labu kuning merupakan salah satu komoditas pertanian yang banyak mengandung betakaroten atau provitamin A yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Labu kuning merupakan bahan pangan yang kaya akan kandungan serat pangan terutama pektin, senyawa bioaktif, β -karoten, vitamin A, tocopherol, vitamin lain termasuk B6, K, C, thiamine, dan riboflavin, serta beberapa jenis mineral (K, P, Mg, Fe dan Se). Kandungan serat pangan yang tinggi dalam bentuk pektin tersebut dapat mengontrol level

serum insulin dalam tubuh, juga dapat menurunkan tingkat gula darah, meningkatkan toleransi glukosa dan memberikan proteksi terhadap berbagai penyakit seperti diabetes, penyakit kardiovaskular, konstipasi serta kanker usus besar (Milati:2020). Purwanto dkk. (2013) juga memberikan pernyataan yang sama, bahwasanya labu kuning memiliki banyak kelebihan dibandingkan dengan komoditas yang lain, antara mempunyai aroma dan citarasa yang khas, serta sumber vitamin A karena kaya akan karoten selain mengandung zat gizi lainnya seperti karbohidrat, mineral, protein, dan vitamin. Selain itu, buah labu kuning mengandung inulin dan serat pangan yang dibutuhkan untuk pemeliharaan kesehatan, khususnya saluran pencernaan.

Manfaat lainnya dari labu kuning dinyatakan oleh Adams et al (2011), yang menyatakan bahwa labu kuning memiliki manfaat sebagai penjaga kekebalan tubuh, meningkatkan imun, mampu mencegah penuaan dini, mencegah kanker, menjaga keseimbangan air dan elektrolit, memperlancar pencernaan serta mengurangi resiko sembelit. Pernyataan selanjutnya tentang manfaat labu kuning di nyatakan oleh Susanto (2014), yang menyatakan bahwa labu kuning juga dapat meningkatkan kekuatan dan kepadatan tulang, mengurangi resiko serangan jantung, membantu melawan hipertensi dan menangkal radikal bebas. Ernest et al (2020) juga menyatakan bahwa labu kuning dapat digunakan dalam diet sehat serta dalam pengobatan tradisional di banyak negara karena manfaat nutrisi dan kesehatan dari senyawa bioaktif yang diperoleh dari biji dan buahnya. Hal senada juga dinyatakan oleh Taner et al (2020) bahwa labu direkomendasikan dalam diet sehat karena jumlah kalorinya yang rendah (sekitar 17 Kkal/100 g labu segar) dan jumlah seratnya yang besar.

Dari penyampaian di atas dapat disimpulkan bahwa labu kuning memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Namun, selain memberikan manfaat bagi kesehatan labu kuning juga memiliki cita rasa yang enak ketika diolah menjadi bentuk jajanan dan aneka kue yang menggugah selera. Berbagai olahan produk makanan jadi dari labu kuning dapat dikembangkan baik pada skala kecil (home industri) maupun pada skala menengah hingga skala besar. Keberhasilan serta kesuksesan agroindustri labu kuning sangat tergantung pada peran serta masyarakat dan kesinambungan dalam penyediaan bahan baku. Hal ini diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis dari labu kuning itu sendiri serta dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Arfini, 2017).

Kelurahan Sidorejo Lor merupakan nama salah satu kelurahan yang masuk ke dalam wilayah administrasi Kecamatan Sidorejo, Kota Salatiga. Kelurahan ini termasuk ke dalam wilayah padat penduduk. Berdasarkan data dari Dinas Kependudukan dan Catatan Sipil Kota Salatiga, per 2022 Semester 1 jumlah penduduk di Kelurahan Sidorejo Lor, Kec

Sidirejo, kota Salatiga dalam statistik menunjukkan 14.346 jiwa terdiri dari laki-laki 6.987 dan perempuan 7.359.

Kelurahan Sidorejo Lor merupakan daerah penghasil labu kuning terbanyak di Salatiga. Meski daerah tersebut dikenal sebagai daerah penghasil labu kuning (waluh), namun hasil labu kuning tersebut belum dimanfaatkan secara optimal dan hanya dijual dalam bentuk buah matang. Hal ini menyebabkan buah labu kuning sering menjadi kering, karena tidak habis terjual dalam bentuk buah segar. Bahkan untuk olahan bahan pangan pun labu kuning hanya digunakan sebagai campuran sayuran ataupun pembuatan jajanan tradisional saja.

Berangkat dari permasalahan yang dihadapi oleh warga masyarakat RW X Sidorejo Lor Salatiga itulah maka Tim Pengabdian kepada Masyarakat memberikan solusi untuk mengolah aneka produk makanan berbahan dasar labu kuning menjadi produk makanan bergizi, bercita rasa dengan menggunakan bahan, alat dan proses yang sederhana agar bisa tampil lebih enak, mewah, cantik dan menarik, serta bernilai ekonomis sehingga diharapkan bisa menambah pendapatan keluarga dengan tetap melestarikan bahan-bahan olahan alami hasil produksi lokal. Sehingga perlu dilakukan upaya pemanfaatan dan pengolahan labu kuning untuk dijadikan makanan khas atau oleh-oleh berupa produk hasil olahan labu kuning seperti aneka kue kering, donat, bolu, jenang dan lain-lain.

Dengan melihat permasalahan tersebut, maka masyarakat desa perlu dilatih dan diberi pendampingan untuk mampu meningkatkan kemampuannya dalam mengolah labu kuning sebagai hasil kebunnya menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi. Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan optimalisasi olahan produk berbahan dasar labu kuning kepada mitra warga kelompok ibu-ibu PKK RW X Kelurahan. Sidorejo Lor, Salatiga agar mitra lebih produktif dan mampu memanfaatkan bahan-bahan yang ada di sekitar mereka.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan RW X Sidorejo Lor, Salatiga. Kegiatan pelatihan ini dilakukan setiap hari Sabtu sore dengan mengagendakan cara pengolahan aneka kue ber bahan pangan labu kuning secara teori dan praktek. Peserta pelatihan adalah warga masyarakat yang tergabung dalam ibu-ibu anggota PKK, yang berjumlah 20 orang dengan usia berkisar antara 30 hingga 50 tahun. Kebanyakan dari peserta adalah ibu rumah tangga dengan berbagai profesi, namun memiliki jiwa untuk melakukan wirausaha. Kegiatan ini juga melibatkan mahasiswa, serta tim abdimas sebagai narasumber.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan dengan mengadopsi penelitian tindakan partisipatif (*Participatory Action Research*) dalam bentuk pelatihan.

Penelitian partisipatoris merupakan metode dimana peneliti memberikan dukungan kepada masyarakat dalam bidang sosial, ekonomi, dan politik untuk memenuhi kebutuhan hidup masyarakat (Dosen Sosiologi, 2023)

Sebagaimana metode penelitian Tindakan partipatif yang dilakukan menggunakan Langkah-langkah sebagai berikut.

1. Presentasi, yaitu memberikan ceramah dan penyuluhan tentang kandungan gizi yang terdapat pada berbagai jenis labu kuning (waluh), bagaimana teknik pengolahan dan pengemasan produk makanan berbahan dasar labu kuning (waluh) sehingga lebih variatif, menarik, dan bernilai ekonomis tanpa mengurangi kandungan gizi dan manfaatnya kepada ibu-ibu PKK Kelurahan Sidorejo Lor, Salatiga.
2. Peragaan dan pelatihan (Tutorial), yaitu memperagakan, mempraktikkan dan memberikan pelatihan kepada Ibu-Ibu PKK RW X Kelurahan Sidorejo Lor, Salatiga bagaimana mengolah produk labu kuning menjadi aneka produk makanan yang lebih variatif, bergizi dan bercita rasa tinggi dengan tampilan yang lebih cantik dan menarik sehingga diharapkan mampu meningkatkan nilai jual dan ekonomis produk olahan tersebut. Dalam sesi ini pula tim pengabdian memberikan penjelasan terkait bahan pembuatan pendukung serta peralatan yang digunakan.

Pelatihan dan pendampingan dilaksanakan selama 8x pertemuan, dengan waktu 2 jam (bisa lebih tergantung dari olahannya) di setiap sesinya. Kegiatan dimulai pukul 15.30 hingga selesai (kurang lebih 2 jam). Materi pelatihan dikelompokkan menjadi 3 produk olahan, yaitu pelatihan pembuatan kue kering, pelatihan pembuatan kue basah (kue tradisional) dan pelatihan pembuatan roti. Tabel 1 menggambarkan materi pelatihan pengolahan produk labu kuning yang dilaksanakan di aula Yayasan Al-Muflihun RT 09/ RW X Sidorejo Lor, Salatiga.

Proses pelaksanaannya, tim menyampaikan materi tentang kandungan materi labu kuning, dan cara pengolahan labu kuning menjadi aneka kue yang lezat, kemudian tim mendemonstrasikan cara pembuatan makanan dari labu kuning. Dalam demonstrasi ini tim membawa contoh labu kuning beserta aneka kue dari olahan labu kuning. Selanjutnya tim mempraktikkan cara -cara pembuatan aneka kue ber bahan dasar labu kuning, untuk kemudian tim bersama dengan para peserta melakukan praktik cara pembuatan aneka kue dari labu kuning. Tahap ini sekaligus menjadi uji kemampuan/evaluasi dari peserta pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat tentang pelatihan pengolahan aneka kue berbahan pangan labu kuning ini dilaksanakan dengan acara tatap muka atau secara offline, dan kegiatan ini telah berjalan dengan baik dan lancar. Kegiatan pelatihan ini menggunakan metode ceramah dan demonstrasi, dilanjutkan tutorial membuat aneka kue dari labu kuning, dimulai dari pengenalan bahan-bahannya, juga peralatan yang digunakan. Kegiatan ini dilaksanakan selama 8 kali pertemuan. Peserta kegiatan berjumlah 20 orang warga masyarakat yang tergabung dalam ibu-ibu anggota PKK, dengan usia berkisar antara 30 hingga 50 tahun. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di balai kelurahan Sidorejo Lor, tepatnya di RW X Sidorejo Lor Sidorejo Lor, Salatiga.

Pelaksanaan kegiatan PKM ini dilakukan oleh tim abdimas dengan melibatkan mahasiswa, dengan pokok bahasan yang disampaikan mengenai pelatihan pembuatan aneka kue berbahan dasar labu kuning yang dikelompokkan menjadi 3 produk olahan, yaitu:

1. Pelatihan pembuatan kue kering (cookies)
2. Pelatihan pembuatan kue basah (kue tradisional)
3. Pelatihan pembuatan roti (bolu dan cake)

Target peserta pelatihan seperti direncanakan adalah sedikitnya 20 peserta yang hadir dalam kegiatan pelatihan ini. Dalam pelaksanaannya, kegiatan ini diikuti oleh 20 orang peserta, dengan demikian dapat dikatakan bahwa target peserta tercapai 100%. Angka tersebut menunjukkan bahwa kegiatan PKM dikatakan berhasil/ sukses karena dilihat dari jumlah peserta yang mengikuti kegiatan tersebut.

Ketercapaian tujuan pendampingan untuk pembuatan aneka kue berbahan dasar labu kuning dikatakan sudah baik, namun karena keterbatasan waktu yang disediakan mengakibatkan tidak semua materi tentang pengolahan labu kuning menjadi olahan kue yang lezat dapat disampaikan secara detail, namun para peserta dapat melihat materi pembuatannya secara lebih lengkap pada resep masakan yang sudah di berikan oleh tim abdimas. Dan ketika dilihat dari hasil pelatihan para peserta yaitu produk aneka kue yang telah dihasilkan, maka dapat disimpulkan bahwa tujuan kegiatan ini dapat tercapai. Ketercapaian target materi pada kegiatan PKM ini cukup baik, karena materi pendampingan telah dapat disampaikan secara keseluruhan.



Gambar 1. Sosialisasi Dengan Mitra



Gambar 2. Kegiatan Pelaksanaan

Kemampuan peserta sudah cukup baik bila dilihat dari cara mereka berinteraksi dalam pembuatan aneka kue dari bahan dasar labu kuning tersebut, hal ini disebabkan karena materi yang diberikan simpel, menarik, namun terkesan modern. Secara umum, olahan makanan berbahan pangan labu kuning ini memberikan dampak yang luar biasa bagi para peserta, dimana mereka antusias untuk mengharapkan kelanjutan dari program pelatihan tersebut. Berdasarkan hasil yang terlihat di lapangan, maka hal tersebut menunjukkan bahwa secara keseluruhan kegiatan pelatihan pengolahan aneka kue berbahan pangan labu kuning ini dapat dikatakan berhasil. Keberhasilan ini selain diukur dari keempat komponen di atas, juga dapat dilihat dari kepuasan peserta setelah mengikuti kegiatan yaitu manfaat yang diperoleh yaitu peserta pelatihan dapat membuat aneka kue basah, kue kering, dan aneka roti.



Gambar 3. Olahan Produk



Gambar 4. Pembuatan Cookies

Pembahasan

Indonesia memiliki banyak jenis pangan lokal yang berpotensi akan kandungan nutrisi dan manfaatnya yang tinggi bagi kesehatan manusia. Labu kuning atau yang lebih dikenal masyarakat dengan sebutan waluh termasuk dalam komoditas pangan lokal yang pemanfaatannya masih sangat terbatas. Tanaman menjalar ini berasal dari famili *Cucurbitaceae* dan spesies *Cucurbita Moschata* yang tumbuh musiman. Meskipun labu kuning memiliki potensi sebagai bahan pangan, namun produk tersebut masih belum dimanfaatkan secara optimal. Salah satu penyebabnya adalah karena kurangnya pengetahuan serta keterbatasan masyarakat akan manfaat komoditas pangan tersebut. baik dari aspek gizi maupun aspek kesehatan, selain itu disebabkan karena masyarakat masih belum tahu cara pengolahan dari labu kuning tersebut. Peserta pelatihan mengikuti kegiatan pelatihan dengan semangat. Kegiatan juga sebagai ajang memwadahi kegiatan sebagian besar ibu rumah tangga untuk melakukan kegiatan yang positif. Kegiatan pelatihan harus ditindaklanjuti dengan pengemasan yang baik, dan pelatihan pemasaran yang lebih baik, sehingga bisa menghasilkan produk masyarakat yang dikelola dengan profesional.

Produk Olahan Labu Kuning

Pengolahan makanan dewasa ini cenderung lebih banyak menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasar dibandingkan dengan beras, meski Indonesia termasuk penghasil beras terbesar di Asia Tenggara. Hal tersebut sebetulnya kontradiksi dengan Indonesia yang bukan sebagai negara penghasil gandum, sehingga untuk memenuhi kebutuhan tepung terigu maka harus diimpor dari negara lain. Sebetulnya bila tepung terigu tersebut dapat diganti dengan bahan dasar lain, maka hal tersebut dapat menurunkan kebutuhan masyarakat terhadap impor gandum.

Namun dengan adanya sosialisasi dari pemerintah kepada masyarakat untuk menggunakan bahan pangan lokal, maka ketergantungan akan bahan baku terigu cepat teratasi. Bahan baku untuk pembuatan makanan sekarang menjadi lebih berkembang, mulai dari olahan makanan yang terbuat dari singkong, jagung, sagu, bahkan dari labu kuning.

Dewasa ini labu kuning dapat dikonsumsi baik dalam keadaan mentah, yaitu dengan dibuat juice, maupun setelah dimasak menjadi berbagai macam olahan. Berbagai produk olahan yang menggugah selera sering ditampilkan dalam jamuan resmi maupun tidak resmi.

Variasi kue basah seperti kue lumpur, pudding, pastel merupakan jenis olahan yang biasanya bercita rasa manis, atau ada pula yang gurih dan asin. Cake merupakan produk yang berasa manis serta kaya akan lemak dan gula yang diperoleh dari hasil pembakaran. Cookies atau kue kering yaitu cake dalam bentuk kecil dengan rasa manis atau asin yang diselesaikan dengan dibakar. Aneka kue kering, kue basah tradisional, bolu, cake dan

jenang dodol merupakan jenis produk yang sering ditampilkan di toko roti, cake shop, maupun catering. Hal itu dikarenakan produk tersebut sudah familiar bagi masyarakat luas dan keberadaannya dianggap sebagai makanan kudapan atau selingan. Beberapa dari makanan tersebut yang familiar bagi lidah orang Indonesia adalah:

a. Donat

Donat adalah penganan yang digoreng, dibuat dari adonan tepung terigu, gula pasir, kuning telur, ragi roti, dan mentega. Donat yang paling umum adalah donat dengan bentuk seperti cincin dan ada lubang di tengahnya, biasanya ditaburi dengan mesis atau gula halus.

b. Klepon

Klepon merupakan salah satu makanan tradisional yang cukup populer di Indonesia. Jajanan ini sering ditemui di sejumlah pasar tradisional dengan wadah daun pisang ataupun bungkus plastik kecil. Rasanya yang kenyal dan manis menjadikan makanan ini sangat digemari oleh semua kalangan. Kue berbentuk kelereng ini umumnya terbuat dari tepung ketan dengan isian gula merah cair di dalamnya, sedangkan di bagian luarnya dibalut dengan parutan kelapa.

c. Kue Nastar

Nastar merupakan kue kering yang berisikan selai nanas. Biasanya, nastar disajikan di dalam toples berdampingan dengan kue-kue kering lainnya seperti kastengel dan putri salju. Kue nastar memiliki kekhasan pada rasanya yang manis legit namun tetap memiliki cita rasa gurih dengan aroma butter yang kuat. Kue ini memiliki tekstur yang renyah menjadikan kue nastar selalu berhasil menggugah selera.

d. Kue Pastel

Kue pastel biasanya terbagi menjadi dua jenis, yaitu kue pastel kering dan basah. Pastel adalah semacam pastri yang dibuat dengan meletakkan isian di atas adonan, lalu dilipat dan ditutup rapat. Pastel dapat terasa manis atau gurih tergantung dari isian. Pastel dapat menjadi makanan yang mudah dibawa-bawa, sama seperti sandwich.

Peluang Usaha Produk Olahan Labu Kuning

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang paling utama karena semua manusia pasti butuh makan untuk memberikan nutrisi dan energi pada tubuhnya. Dan berbisnis makanan/ kuliner boleh dibilang salah satu jenis usaha yang tidak akan pernah "mati" karena akan selalu dicari oleh banyak orang untuk memenuhi kebutuhan tubuh mereka. Kalau kita melihat pasar Indonesia, tentu ada banyak sekali peluang usaha makanan yang bisa dilakukan oleh calon pebisnis yang menyukai usaha kuliner.

Masyarakat Indonesia sangat terkenal konsumtif dibanding negara-negara lain, termasuk dalam hal makanan. Indonesia terkenal dengan jenis makanannya yang beragam dari berbagai daerah, mulai dari makanan utama hingga makanan ringan, harganya pun beragam mulai dari yang murah, sampai yang mahal. Hal ini dapat dibidik para wirausaha untuk meraih peluang usaha baru. Peluang usaha adalah kesempatan atau waktu yang tepat yang seharusnya diambil atau dimanfaatkan bagi seorang wirausahawan untuk mendapat keuntungan. Untuk menangkap peluang usaha perlu kerja keras dan pengorbanan. Tanpa kerja keras dan keberanian mengambil resiko maka peluang itu hanya akan sebagai peluang yang terus menerus melayang tanpa menghasilkan apa pun. Kunci keberhasilan menangkap peluang usaha akan diidentifikasi oleh pengalaman dan pendekatan terhadap faktor manusia, sedang kunci keberhasilan lainnya ditentukan oleh teknologi, komunikasi dan informasi.

Industri makanan sudah menjadi bisnis nomor satu dibandingkan bisnis lainnya. Salah satu contohnya adalah bisnis toko kue. Hal tersebut dikarenakan kuliner telah menjadi trend di masyarakat. Berkembangnya bisnis kuliner tidak lepas dari tuntutan masyarakat akan makanan yang bercita rasa tinggi. Dan karena animo masyarakat yang besar pada makanan/ kue tradisional, maka wirausahawan kuliner dapat memanfaatkan peluang usaha dengan diversifikasi pengolahan labu kuning tersebut, selain meningkatkan ketahanan pangan dengan mengoptimalkan potensi pangan local, hal tersebut dapat mengurangi ketergantungan penggunaan tepung terigu yang selama ini terjadi di Indonesia.

Beberapa Pengabdian kepada Masyarakat dengan topik serupa yang pernah dilakukan sebelumnya antara lain sebagai berikut:

Judul Pengabdian pada Masyarakat yang dilakukan "Teknik Pengolahan Dan Perluasan Pasar Melalui Inovasi Produk Olahan Berbahan Dasar Labu Kuning (Waluh) Di Kelurahan Banjarsari Kecamatan Nusukan Surakarta". Nama pengarang Dra. Murni Sulistyowati, MM dan Endang Sri Suwarni, SH, MH. Tebit di Jurnal Wasana Nyata, Vol.3, No.1 (2019) dengan hasil 60 % dari peserta pelatihan berpartisipasi aktif dan perlu ditindaklanjuti dengan pendampingan pada kegiatan selanjutnya. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah memberikan penyuluhan dan pelatihan tentang teknik pengolahan dan perluasan pasar produk olahan berbahan dasar labu kuning (waluh) di Kelurahan Nusukan Kecamatan Banjarsari Surakarta. Target yang diberikan dari produk olahan berbahan dasar labu kuning yaitu dari olahan yang biasa dibuat ala kadarnya, peserta pelatihan diberikan pelatihan membuat kue yang lebih variatif dan lebih menarik.

Persamaannya dari Pengabdian kepada Masyarakat yang relevan adalah sama-sama membuat olahan makanan berbahan dasar labu kuning menjadi aneka kue yang lebih variatif.

Perbedaan dari Pengabdian kepada Masyarakat terdahulu yaitu Pengabdian yang ini membuat kekhasan produk jenang waluh yang menjadi ciri khas dari pengabdian ini, dan kegiatan pengabdian berlanjut dengan produksi aneka kue selain dari produk berbahan dasar labu kuning untuk menjaga keberlangsungan kegiatan yang bisa menunjang perekonomian masyarakat.

KESIMPULAN

Program pelatihan keterampilan pengolahan aneka kue berbahan pangan labu kuning dapat diselenggarakan dengan baik dan berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana kegiatan yang telah disusun dengan menghasilkan beberapa jenis kue kering (cookies), Kue basah (jenang labu kuning, agar-agar, Roti Bolu). Partisipasi peserta pelatihan dengan semangat dengan tujuan untuk meningkatkan perekonomian yang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, G. G., Imran, S., Wang, S., Mohammad, A., Kok, S., Gray, D. A., Channell, G. A., Morris, G. A., & Harding, S. E. (2011). The hypoglycaemic effect of pumpkins as anti-diabetic and functional medicines. *Food Research International*, 44(4), 862–867.
- Akbar, R. (2015). *Aneka Tanaman Apotek Hidup di Sekitar Kita*. One books: Yogyakarta.
- Arfini, F. (2017). Penerapan Pengolahan Labu Kuning (Cucurbitae Moschata) di Kabupaten Barru Sulawesi Selatan. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 3(1).
- Dosen Sosiologi. (2023). Pengertian Penelitian Partisipatoris, Ciri, Syarat dan Contohnya. <https://dosensosiologi.com/penelitian-partisipatoris/>
- Stefania, E., Ludong, M. M., Oessoe, Y. Y. E. (2021). Pemanfaatan Labu Kuning Dalam Pembuatan Bolu Kukus Mekar. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1)
- Junaedi, F. *Participatory Action Research, Metode Riset untuk Analisis Sosial Partisipatif*. <http://repository.umy.ac.id/bitstream/>
- Millati, T. D. (2020). Pengolahan Labu Kuning menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*.
- Enneb, S., Drine, S., Bagues, M., Triki, T., Boussora, F., Guasmi, F., Nagaz, K., & Ferchichi, A. 2020. Phytochemical profiles and nutritional composition of squash (Cucurbita moschata D.) from Tunisia. *South African Journal of Botany*, 130: 1 <https://doi.org/10.1016/j.sajb.2019.12.011>.
- Lestario, L. N., Susilowati, M., & Martono, Y. (2020). Pemanfaatan Tepung Labu Kuning Sebagai Bahan Fortifikasi Mie Basah. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan sains VII UKSW*

- Purwanto, C. C, Ishartani, D., & Muhammad, D. R. A. (2013). Kajian Fisika Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Maxima*) dengan Perlakuan Blaching dan Perendaman Natrium Metabisulfit. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2): 121– 130
- Susanto, D. (2014). *Jus Dahsyat Tumpas Penyakit, Sehat dan Awet Muda*. Cemerlang Publishing. Yogyakarta.
- Tamer, C. E., Incedayi, B., Yonel, P.S., Yonak, S., & Copur, O.U. (2010). Evaluation of several quality criteria of low calorie pumpkin dessert. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici*, 38: 76–80. <https://doi.org/10.15835/nbha3813557>
- Zufahmi, Suranto, & Mahajoeno, E. (2015). Karakteristik Tanaman Labu Kuning Berdasarkan Penanda Morfologi Dan Pola Pita Isozim Peroksidase. *Prosiding Seminar Nasional Biotik*