

## Inovasi Pengolahan Labu Kuning Menjadi Selai Di Desa Sekip

Yeni Rafita Sihombing<sup>1</sup>, Melkyory Andronicus<sup>2</sup>, Annisa Nauli Sinaga<sup>3</sup>

Program Studi Akuntansi, Universitas Prima Indonesia

e-mail: [yeni.rafita@gmail.com](mailto:yeni.rafita@gmail.com)

### Abstrak

Labu kuning dikenal oleh masyarakat hanya sekedar sebuah labu yang dimanfaatkan hanya untuk olahan bahan masakan sebagai bahan sayur lodeh atau sebagai kolak. Sedangkan olahan daging buah masih sangat kurang untuk dimanfaatkan oleh masyarakat. Tujuan dilakukan kegiatan ini adalah memberikan pelatihan kepada masyarakat terkait inovasi pengolahan labu kuning menjadi selai Di Desa Sekip. Olahan labu kuning menjadi selai dapat memiliki nilai fungsi yang lebih tinggi. Pembuatan selai dari labu kuning adalah salah satu upaya yang dilakukan untuk membantu ibu rumah tangga agar memiliki keterampilan yang dapat membantu perekonomian keluarga ditengah kondisi pandemik saat ini. Metode kegiatan yang dilakukan adalah ceramah, diskusi, tanya jawab dan praktek langsung pembuatan selai. Dari hasil pelatihan yang dilakukan ibu - ibu rumah tangga dapat membuat selai dari labu kuning dan terciptanya usaha mikro di kalangan ibu-ibu rumah tangga.

**Kata Kunci:** *labu kuning, selai, nilai jual*

### Abstract

Yellow pumpkin is known by the public as just a pumpkin that is used only for processed cooking ingredients as vegetable ingredients lodeh or as kolak. While processed fruit meat is still very less to be used by the people. The purpose of this activity is to train people related to the innovation of processing yellow pumpkin into jam in Sekip Village. Processed pumpkin into jam can have a higher functional value. Making jam from pumpkin is one of the efforts to help housewives to have skills that can help their family finance in pandemic conditions. The methods of this activity is socialization in the form of lectures, discussions, questions and answers and train people to make jam. The results of this activity are the housewives can make jam from yellow pumpkin and the formation of micro-businesses among the housewives.

**Keyword:** *yellow pumpkin, jam, selling value*

### PENDAHULUAN

Pemanfaatan produk lokal sebagai bahan utama dalam proses pengembangan produk pangan merupakan salah satu upaya penting untuk meningkatkan kesinambungan antara masyarakat dan keberadaan bahan lokal. Labu kuning merupakan tanaman lokal yang keberadaannya melimpah di Indonesia (Budianto, Karimah, & Mislan, 2019).

Labu kuning (*Cucurbita moshata*) merupakan salah satu tanaman hortikultura yang banyak dikembangkan di Indonesia. Labu kuning

mengandung karbohidrat yang cukup tinggi serta memiliki kandungan vitamin, paling banyak vitamin A dan C sebagai antioksidan yang baik bagi kesehatan tubuh. Manfaat labu kuning sudah banyak dikaji, yaitu mencegah hipertensi, serangan jantung, menghambat penuaan, danantisipasi penyakit kanker (Akbar, 2015)

Semakin lama labu kuning disimpan, kandungan gula akan meningkat sebesar tujuh hingga delapan persen dan karoten akan meningkat menjadi sebesar 1,4 mg per 100 g (Arumsari, Susanto, & Wijayanti, 2017). Meningkatnya kandungan karoten pada labu kuning dicirikan dengan warna kuning pada buah. Fungsi karoten adalah sebagai prekursor dalam vitamin A dan antioksidan. Kandungan antioksidan pada labu kuning dapat menetralkan radikal bebas dalam tubuh manusia yang memakannya (Bardiati, Adi, & Nadhiroh, 2015)

Selai merupakan produk yang kental atau setengah padat yang dibuat dari campuran 45 bagian berat buah (cacah buah) dan 55 bagian berat gula. Selai merupakan jenis makanan olahan yang berasal dari sari buah atau buah – buahan yang sudah dihancurkan, ditambah dengan gula , dan diamsak sampai mengental. Selain dikonsumsi langsung, melainkan digunakan sebagai bahan pelengkap pada roti tawar atau bagian pengisi roti manis, kue nastar atau pemanis pada minuman seperti yoghurt dan es krim (Daniel, Lubis, & Yusraini, 2017).

Masyarakat di Indonesia masih belum bisa mengoptimalkan dalam pengolahan produk labu kuning. Labu kuning memiliki banyak manfaat, namun masih kurang diminati oleh masyarakat Indonesia. Hal ini terlihat dari tingkat konsumsi per tahun labu kuning yang masih di bawah lima kg per kapita per tahun (Ifgar, 2012). Labu kuning 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. Oleh karena itu masyarakat harus dibimbing untuk mengolah labu kuning hingga bisa dijual dengan harga yang lebih tinggi (Miksusanti, Fatma, Suheryanto, Untari, & Adnan, 2013). Salah satu produk olahan labu kuning adalah menjadi selai. Hal ini dikarenakan selai cukup banyak diminati oleh masyarakat karena selai dapat dikonsumsi sehari-hari oleh masyarakat sebagai bahan tambahan makanan, misalnya sebagai penambahan pada roti tawar (Sitepu, Nasution, & Sudaryati, 2017).

Selain itu, selai dapat dikonsumsi oleh semua golongan umur dari anak-anak hingga dewasa. Berbeda dengan produk lainnya seperti dodol, selai, sirup buah, kolak, tepung, dan aneka olahan snack memiliki masa simpan relatif pendek dibandingkan dengan selai. Faktor yang perlu diperhatikan dalam proses pembuatan selai labu kuning adalah proses pemanasan. Pemanasan sendiri bertujuan untuk dapat menyampurakan bahan agar dapat menghasilkan struktur gel, serta penambahan gula yang menjadikan rasa dan tekstur yang stabil atau ideal pada selai (Latifah, Nurismanto, & Agniya, 2013)

Selain melakukan penambahan gula yang bertujuan untuk menambah rasa dan memperbaiki tekstur serta warna pada selai. Perbandingan labu kuning dengan gula pasir sebesar 50 : 50 persen merupakan perbandingan yang tidak direkomendasikan karena tekstur selai labu kuning terlalu padat dan tidak dapat dioleskan. Sedangkan perbandingan 60 : 40 persen dan 70 : 30 persen dapat diterima masyarakat dengan uji organoleptik menggunakan parameter warna, aroma, dan tekstur. Dengan persentase tiap parameter di atas 80 persen, kandungan vitamin C pada perbandingan 60 : 40 persen dapat menyumbang 55,3 persen dari kebutuhan vitamin C harian (Sitepu et al., 2017)

Pektin merupakan salah satu bahan yang berperan penting dalam proses pembuatan selai. Pada labu kuning yang telah memasuki fase siap panen hanya memiliki kandungan pektin 0,62 persen, namun dengan semakin menua dan menjadi matangnya labu kuning, kandungan pektinnya menurun menjadi 0,29 persen (Usmiati, Setyaningsih, Purwani, Yuliani, & O.G, 2005). Pengolahan labu kuning menjadi selai diproses saat buah matang.

Proses terakhir dalam pembuatan selai adalah dalam hal pengemasan merupakan wadah yang digunakan untuk tempat penyimpanan selai sehingga dapat menghindari kontak langsung dengan lingkungan. Wadah yang baik adalah wadah yang berwarna transparan sehingga memudahkan untuk melihat kualitas produk. Dari penjelasan di atas maka yang menjadi tujuan dilaksanakan pengabdian ini adalah memberikan pelatihan tentang inovasi pengolahan labu kuning menjadi selai di Desa Sekip.

## METODE

Kegiatan pengabdian dilakukan di Desa Sekip, Kecamatan Lubuk Pakam, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara dilaksanakan pada bulan November 2021. Kegiatan ini merupakan bentuk pelatihan khusus untuk ibu - bu rumah tangga agar dapat memiliki keterampilan lain untuk dapat mengolah labu kuning menjadi selai.

Kegiatan pelatihan dilakukan selama 2 hari, adapun tahap - tahap dari awal pelaksanaan kegiatan sampai pada akhirnya adalah :

1. Tahap Persiapan meliputi :
  - a) Melakukan survey ke tempat pelaksanaan pengabdian di Desa Sekip
  - b) Mengajukan permohonan ijin kepada Kepala Desa Sekip, Kabupaten Deli Serdang
  - c) Melakukan pengurusan administrasi (surat - menyurat)
  - d) Mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan
2. Kegiatan Pelatihan tentang inovasi pengolahan labu kuning menjadi selai
  - a) Pembukaan dan perkenalan dengan ibu - ibu rumah tangga yang ada di Desa Sekip yang merupakan sasaran dari kegiatan yang akan dilakukan
  - b) Melakukan penyuluhan tentang pengolahan keanekaragaman produk dari labu kuning dan apa - apa saja produk yang bisa di olah dari labu kuning.

- c) Melakukan pelatihan pembuatan selai dari labu kuning, mengajari dalam hal penyusunan anggaran biaya produksi, harga jual dan strategi pemasaran yang bisa dilakukan.
3. Penutupan
    - a) Foto Bersama  
Pembuatan laporan kegiatan pengabdian masyarakat.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan inovasi pengolahan labu kuning menjadi selai di Desa Sekip berjalan dengan lancar. Peserta pelatihan adalah ibu - ibu rumah tangga yang berjumlah sebanyak 15 orang dan kegiatan dilakukan di kantor lurah, Desa Sekip.

Kegiatan pemberian materi dilakukan selama 60 menit dan di akhir sesi dari pemberian materi, diadakan sesi tanya jawab terkait materi yang disampaikan. Pemateri menjawab setiap pertanyaan dari para ibu rumah tangga dan kelihatan sekali mereka sangat antusias dan tidak sabar untuk segera mempraktekkan apa yang telah dipaparkan di ahri berikutnya. Pada hari kedua dilakukan pelatihan dengan mempersiapkan alat dan bahan yaitu : labu kuning, telur, santan kental, gula pasir, daun pandan, garam secukupnya, pektin secukupnya, kememasan plastic, kompor, kualii, tempat kukus, blender.

Pelatihan berupa paktek langsung teori yang disampaikan pada saat penyuluhan, dengan didampingi oleh Tim Pengabdian Masyarakat Fakultas Ekonomi Universitas Prima Indonesia. Tahapan kegiatan pelatihan yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Memotong labu kuning dan pengupasan kulit



Gambar 1. Pemotongan dan pengupasan kulit labu kuning

2. Kukus labu di dalam wadah sampai matang



Gambar 2. Pengukusan labu kuning hingga matang

3. Labu kuning yang sudah halus matang kemudian dihaluskan dengan menggunakan blender seperti yang tampak pada gambar 3 berikut.



Gambar 3. Menghaluskan labu kuning dengan blender

4. Mencampur telur dan labu kuning dalam satu wadah kemudian di blender kembali sampai menyatu dan halus, dapat dilihat pada gambar 4 di bawah ini



Gambar 4. Menghaluskan labu kuning dan telur blender

5. Membuat adonan dengan mencampur gula, santan kental dan hasil campuran telur dan labu yang sudah dihaluskan tadi dan menambahkan pandan serta garam



Gambar 5. Mencampur bahan – bahan dalam satu wadah

6. Memasak kembali adonan hingga mengental dan mendidih



Gambar 6. Proses pemasakan hingga kental

7. Setelah adonan mengental maka dilakukan penyaringan untuk memastikan adonan sudah benar – benar halus



Gambar 7. Proses penyaringan

8. Setelah selesai adonan didiamkan beberapa menit kemudian di masukkan ke dalam wadah yang sudah disediakan, seperti gambar 8 berikut:



Gambar 8. Selai telah dimasukkan ke dalam wadah

Setelah proses pembuatan selai selesai dilanjutkan dengan melakukan perhitungan biaya untuk produksi selai yang harus dikeluarkan terdiri dari biaya bahan baku, biaya alat sehingga diperoleh total produksi secara keseluruhan.. Tim pengabdian masyarakat juga mengajarkan strategi pemasaran produk yang efektif yaitu memanfaatkan sosial media seperti facebook, instagram dan tiktok.

### SIMPULAN

Pembuatan selai dari labu kuning adalah pengolahan yang sangat mudah dan bisa dilakukan usaha mikro. Bahan- bahan yang mudah didapatkan menjadi daya tarik bagi ibu rumah tangga untuk mencoba kegiatan ini untuk meningkatkan perekonomian keluarga. Melalui pelatihan ini diharapkan para peserta tidak hanya bersemangat pada saat kegiatan berlangsung tetapi akan langsung mengaplikasikan ilmu yang di dapat untuk kedepannya. Para ibu rumah tangga di Desa Sekip mengharapkan untuk dapat dibantu didampingi sampai mereka bisa membuat dan memasarkan selai ini. Para ibu rumah tangga juga berharap ada keberlanjutan dari program ini di Desa Sekip, para ibu rumah tangga mengharapkan untuk tim pengabdian datang kembali memberikan pelatihan yang lain kepada mereka sehingga mereka dapat menjadi ibu rumah tangga yang semakin produktif dan bisa membantu perekonomian keluarga dengan keahlian yang dimiliki dari hasil pelatihan.

### DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, R. (2015). *Aneka Tanaman Apotek Hidup di Sekitar Kita* (Cet 1). Yogyakarta: one books.
- Arumsari, D. P., Susanto, W. H., & Wijayanti, N. (2017). *Pengaruh Lama Penyimpanan Buah Dan Proporsi Gula : Slurry Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning ( Cucurbita sp )*. 5(4), 9-19.
- Bardiati, E., Adi, A. C., & Nadhiroh, S. R. (2015). Daya terima dan kadar

- betakaroten donat substitusi labu kuning. *Media Gizi Indonesia*, 10(2), 151-156.
- Budianto, A., Karimah, I., & Mislan. (2019). Pengaruh Umur Panen dan Metode Pengeringan terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* L.) Varietas Kusuma di Banyuwangi Tahun 2016. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian*, 1(02), 10-19.
- Daniel, Lubis, Z., & Yusraini, E. (2017). Pengaruh persentase Carboxy Methyl Cellulose dan persentase gula terhadap mutu selai Jagung. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 5(1), 66-72.
- Ifgar, A. (2012). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit. Universitas Hasanudin.
- Latifah, Nurismanto, R., & Agniya, C. (2013). Pembuatan Selai Lembaran Terong Belanda. *Jurnal Prodi Teknologi Pangan FTI UPN Veteran Jatim*, 101-113.
- Miksusanti, Fatma, Suheryanto, Untari, B., & Adnan, Y. (2013). Training Pembuatan Selai Dan Es Krim Labu Kuning Sebagai Makanan Untuk Kesehatan. *Jurnal Pengabdian Sriwijaya*, (November), 57-62.
- Sitepu, I. S., Nasution, E., & Sudaryati, E. (2017). *Uji Daya Terima Selai Labu Kuning Cucurbita Moshata) dan Kandungan Gizinya*. Universitas Sumatera Utara.
- Usmiati, S., Setyaningsih, D., Purwani, E. ., Yuliani, S., & O.G, M. (2005). karakteristik serbuk labu kuning *Cucurbita moschata*. *Jurnal Teknol Dan Industri Pangan*, pp. 157-167.