

Pembuatan Permen *Jelly* Berbahan Dasar Labu Kuning

Mila Yulia Herosian¹, Muhammad Agung Anggoro²
Program Studi Manajemen, Universitas Prima Indonesia
e-mail: milayuliaherosian@gmail.com

Abstrak

Pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Desa Sekip, Kecamatan Lubuk Pakam, Kabupaten Deli Serdang dengan tujuan dan target yang ingin dicapai yaitu ibu-ibu rumah tangga dapat memanfaatkan bahan pangan lokal yaitu labu kuning (*Cucurbita Moschata*) untuk dapat diolah menjadi produk yang memiliki nilai tambah, sehingga nantinya dapat menjadi sumber ekonomi, dan dapat meningkatkan perekonomian. Pengabdian dilaksanakan selama 1 hari dengan dua tahap. Tahap pertama memberikan penyuluhan mengenai nilai dan manfaat labu kuning untuk kesehatan, dan pemanfaatan labu kuning untuk menjadi bahan dasar pembuatan *jelly*. Tahap kedua dengan memberikan perlakuan pembuatan *jelly*. Manfaat yang bisa diambil dari kegiatan ini meningkatnya kesadaran dan kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan labu kuning sebagai bahan pembuatan *jelly* dan mampu menumbuhkan motivasi berwirausaha khususnya bagi masyarakat Desa Sekip.

Kata Kunci: *permen jelly, labu kuning*

Abstract

Community service is carried out in Sekip Village, Lubuk Pakam District, Deli Serdang Regency with the goals and targets to be achieved, namely housewives can utilize local food ingredients, namely pumpkin (*Cucurbita Moschata*) to be processed into products that have added value, so that later it can become an economic resource, and can improve the economy. The service is carried out for 1 day in two stages. The first stage is to provide counseling about the value and benefits of pumpkin for health, and the use of pumpkin to be the basic ingredient for making jelly. The second stage is to provide jelly making training. The benefits that can be taken from this activity are increasing public awareness and ability to use pumpkin as an ingredient for making jelly and being able to foster entrepreneurial motivation, especially for the people of Sekip Village.

Keyword: *jelly candy, pumpkin*

PENDAHULUAN

Permen adalah sejenis gula-gula (*confectionary*) yang banyak disukai oleh anak-anak hingga dewasa. Permen yang banyak beredar di pasaran sangat beragam bentuk, jenis, maupun rasanya, antara lain permen karet (*gum*), permen lolipop, permen kenyal (*jelly*), permen keras (*hard candy*), permen berbahan dasar coklat (*bounty*), caramel, kacang kunyah, nougat, dan permen jahe (Rismandari et al., 2017).

Permen *jelly* merupakan salah satu jenis permen yang disukai karena terbuat dari air atau sari buah (Fitriana & Susanti, 2020) dan bahan pembentuk gel, yang berpenampilan jernih, transparan serta mempunyai tekstur dengan kekenyalan tertentu (Fitriana & Susanti, 2020). Permen *jelly* yang dibuat dari buah ataupun sayuran sangat disukai anak-anak serta memiliki kelebihan akan nilai nutrisi dibandingkan dengan yang ada dipasaran yang hanya berasal dari penambahan *essence* dari bahan kimia. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan permen *jelly* adalah pektin (Fitriana & Susanti, 2020) yang berfungsi sebagai bahan pengental, gula sebagai pemanis dan asam organik sebagai bahan pengawet dan pemberi rasa asam pada produk (Nuh et al., 2020).

Jelly juga memberikan manfaat antara lain baik untuk kulit, menjaga berat badan, membantu meningkatkan kekebalan tubuh, menjaga kesehatan rambut, mengurangi kolesterol jahat, membantu dalam arthritis, mengurangi stres, dan mengurangi gangguan kulit (liputan6.com). Inovasi permen *jelly* dapat dilakukan dengan penambahan sari buah alami, baik dari buah, kulit, atau jantung buahnya (Giyarto et al., 2020). Untuk meningkatkan nilai tambah (Saroinsong et al., 2015) labu kuning diolah menjadi permen *jelly* dengan maksud untuk meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal yang memiliki potensi gizi dan bioaktif yang baik, namun belum dimanfaatkan secara optimal (Millati et al., 2020).

Bagian tanaman ini yang memiliki nilai ekonomi dan zat gizi tinggi terpenting ada pada buahnya (Saroinsong et al., 2015). Daging buahnya juga mengandung antioksidan yang bermanfaat sebagai anti kanker (Arfini et al., 2017) dan anti diabetes (Nurjanah et al., 2020). Selain itu labu kuning (*Cucurbita moschata*) mengandung kalori, protein, lemak, tembaga dan seng), β -karoten, tiamin, niacin, serat, vitamin C. (Arfini et al., 2017) dan mineral seperti kalsium, posfor, besi, natrium, kalium (Sudarman, 2014).

Warna kuning daging buahnya dapat digunakan sebagai pengganti pewarna dalam pengolahan makanan terutama warna kuning (Millati et al., 2020). Labu kuning juga tidak mudah rusak karena memiliki kulit tebal dan keras, yang membuat labu kuning relatif lebih tahan lama dibandingkan buah-buahan lainnya. Labu kuning bisa awet selama 6 bulan atau lebih, tergantung dari cara penyimpanannya. Walaupun labu kuning memiliki daya simpan yang lama, akan tetapi penyimpanan berupa buah segar kurang efisien karena memerlukan tempat penyimpanan yang luas, biaya penyimpanan, dan kurang praktis dalam pemanfaatannya(Millati et al., 2020), sehingga diperlukan suatu cara pengolahan yang dapat meningkatkan daya tahan simpan komoditas tersebut (Wulandari et al., 2017).

METODE

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Desa Sekip, Kecamatan Lubuk Pakam, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara. Peserta kegiatan sebanyak 25 orang yang terdiri dari ibu-ibu yang berada di lingkungan Desa Sekip. Metode

yang dilaksanakan pada kegiatan pengabdian ini terbagi menjadi dua tahap dan dilaksanakan selama satu hari.

Kegiatan tahap pertama memberikan penyuluhan mengenai nilai dan manfaat labu kuning untuk kesehatan, serta pemanfaatan labu kuning menjadi bahan dasar pembuatan *jelly*. Tahap kedua memberikan pelatihan pembuatan *jelly* dan penyusunan anggaran biaya produksi, estimasi harga jual, dan strategi pemasaran yang akan dilakukan.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan *jelly* antara lain; labu kuning, air, agar swallow, nutrijell, gula pasir, garam dan pewarna makanan. Sedangkan alat-alat yang digunakan antara lain; panci, kompor, blender, loyang, dan nyiru untuk menjemur *jelly*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan diawali dengan memberikan penyuluhan yang dilakukan oleh Kepala Desa Sekip dengan didampingi perangkat desa serta aparat polisi yang bertindak sebagai Binmas pada Desa Sekip. Penyuluhan diikuti oleh 15 orang peserta yang berasal dari Desa Sekip. Peserta penyuluhan diharapkan nantinya dapat menjadi motor penggerak dalam pengolahan labu kuning di Desa Sekip, dan mampu menciptakan inovasi makanan lainnya dengan menggunakan labu kuning.

Setelah kegiatan penyuluhan selesai dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan. 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. Kupas labu kuning, dan kukus sampai matang seperti yang tampak pada gambar 1



Gambar 1. Pengukusan labu kuning

2. Haluskan labu kuning, bisa menggunakan blender atau alu seperti yang terlihat pada gambar 2 berikut ini:



Gambar 2. Penghalusan labu kuning menggunakan blender

3. Labu kuning yang sudah halus dan semua bahan (air, agar-agar swallow, nutrijell, gula pasir, garam) dimasukkan ke dalam panci dan masak hingga mendidih. Jika warna dirasa kurang kuning, tambahkan 1 tetes pewarna makanan kuning ke dalam adonan seperti yang tampak pada gambar 3 berikut.



Gambar 3. Memasak adonan sampai mendidih

4. Setelah adonan mendidih tuang adonan ke dalam loyang, dan tunggu hingga adonan mengeras, terlihat pada gambar 4 di bawah ini:



Gambar 4. Proses pengerasan adonan

5. Setelah adonan mengeras potong *jelly* sesuai keinginan, seperti yang tampak pada gambar 5 berikut:



Gambar 5. *Jelly* yang sudah dipotong

6. *Jelly* yang sudah dipotong-potong demur di bawah sinar matahari selama 3-4 hari sampai keluar kristal-kristal gula dari *jelly* tersebut.

Permen *jelly* yang sudah kering akan berstuktur kenyal sehingga aman saat dikonsumsi. Permen *jelly* juga memiliki manfaat yaitu baik untuk kulit, memiliki kadar serat yang tinggi yang bermanfaat pada proses pencernaan, membantu mempertahankan berat badan, kaya akan vitamin, membantu memelihara kulit karena asam aminonya yang tinggi (Nuh et al., 2020).

Setelah proses pembuatan permen *jelly* selesai dilanjutkan dengan pembuatan laporan keuangan laba rugi usaha (Ekonomi & Sosial, 2020). Serta mengelompokkan biaya produksi ke dalam biaya tetap, biaya variabel, dan biaya lain-lain (Keuangan, 2021).

SIMPULAN

Permen *jelly* yang dihasilkan pada kegiatan ini memiliki warna yang cukup menarik. Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini berjalan dengan lancar dan sukses. Peserta juga mendapatkan ilmu dan keterampilan baru dalam mengolah labu kuning menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Pelatihan ini diharapkan dapat memotivasi ibu-ibu peserta untuk bisa menjadikan permen *jelly* berbahan dasar labu kuning menjadi salah satu olahan rumahan yang nantinya akan bisa menjadi sumber ekonomi bagi keluarga dan masyarakat Desa Sekip.

DAFTAR PUSTAKA

Arfini, F., Fitri, M., Pertanian, P., & Pangkep, N. (2017). DI KABUPATEN BARRU SULAWESI SELATAN kuning menjadi produk pangan yang mempunyai nilai tambah " value added "; (2) pengolahan produk labu kuning ; (3) Meningkatnya tingkat kesejahteraan , status kabupaten Barru . Hal ini dicapai dengan adanya pertumbuh. 3(1).

Ekonomi, J., & Sosial, B. D. A. N. (2020). *Jurnal ekonomi, manajemen, bisnis dan*

- sosial. 1(46), 34–39.
- Fitriana, T., & Susanti, S. (2020). Pengaruh Proporsi Kolang – Kaling Terhadap Karakteristik Fisik , Kimia dan Hedonik Permen Jelly Labu Kuning. *Teknologi Pangan*, 4(1), 30–35.
- Giyarto, G., Suwasono, S., & Surya, P. O. (2020). Karakteristik Permen Jelly Jantung Buah Nanas Dengan Variasi Konsentrasi Karagenan Dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(02), 118. <https://doi.org/10.19184/jagt.v13i02.10456>
- Keuangan, L. (2021). *Tridharma manajemen*. 2(3).
- Millati, T., Udiantoro, U., & Wahdah, R. (2020). Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 300. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i1.2935>
- Nuh, M., Barus, W. B., Miranti, Yulanda, F., & Pane, M. R. (2020). Studi Pembuatan Permen Jelly dari Sari Buah Nangka. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 9(1), 193–198.
- Nurjanah, H., Setiawan, B., & Roosita, K. (2020). Potensi Labu Kuning (Cucurbita moschata) sebagai Makanan Tinggi Serat dalam Bentuk Cair. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 7(1), 54–68. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2020.007.01.6>
- Rismandari, M., Agustini, T. W., & Amalia, U. (2017). Karakteristik Permen Jelly Dengan Penambahan Iota Karagenan Dari Rumput Laut (Karakteristik Permen Jelly Dengan Penambahan Iota Karagenan Dari Rumput Laut). *SAINTEK PERIKANAN : Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 12(2), 103. <https://doi.org/10.14710/ijfst.12.2.103-108>
- Saroinsong, R. M., Mandey, L., & Lalujan, L. (2015). PENGARUH PENAMBAHAN LABU KUNING (Cucurbita moschata) TERHADAP KUALITAS FISIKOKIMIA DODOL. *Cocos*, 6(15), 1–11.
- Sudarman, M. (2014). Pemanfaatan Labu Kuning (Cucurbita Moschata Duch) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cookies Meiranty. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*.
- Wulandari, E., Deliana, Y., & Fatimah, S. (2017). Kerupuk Kulit Mangga Sebagai Upaya Diversifikasi Produk Pangan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 10–13.