

## PERAN MAHASISWA DALAM INOVASI DAN PEMASARAN STICK LABU KUNING DI DESA MEKAR INDAH

Marsiah<sup>1</sup> Zahwa Karunia Wati<sup>2</sup>, Fikry Alamsyah<sup>3</sup>, Rauhunt Octavia Ninsy<sup>4</sup>, Abdul Rahman,<sup>5</sup> Vita<sup>6</sup>, Nurul Umam<sup>7</sup>, Rajudin<sup>8</sup>, Aulia Ananda Febriani<sup>9</sup>, Rahmat Maulana<sup>10</sup>, Husnul Khatimah<sup>11</sup>

<sup>1</sup>Institut Agama Islam Negeri Palangka Raya

Alamat Korespondensi : Jl.G.Obos 9 Palangka Raya

E-mail: <sup>1)</sup> marsiah@iain-palangkaraya.ac.id, <sup>2)</sup> karuniazahwa335@gmail.com, <sup>3)</sup> Fikrysyah87@gmail.com, <sup>4)</sup>

Rauhuntuyaya12345@gmail.com, <sup>5)</sup> irechariato@gmail.com, <sup>6)</sup> Vita20802@gmail.com, <sup>7)</sup>

nurulumpangiaipky2019@gmail.com, <sup>8)</sup> elhiirazd2@gmail.com, <sup>9)</sup> auliaananda7211@gmail.com, <sup>10)</sup>

rm858658@gmail.com, <sup>11)</sup> husnulkh132@gmail.com

### Abstrak

*Labu kuning merupakan salah satu jenis tanaman yang kaya akan kandungan gizi yang dapat dikombinasikan menjadi berbagai macam olahan, salah satunya adalah stik labu kuning yang diolah oleh kelompok PKK Desa Mekar Indah bersama masyarakat. Adapun Kendala yang dihadapi adalah kurangnya inovasi varian rasa dalam pembuatan stik labu kuning dan produk tersebut belum banyak dikenal hingga ke luar desa. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan inovasi rasa pada stik labu kuning dan juga mengenalkannya kepada masyarakat di luar Desa Mekar Indah, Kabupaten Seruyan. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah Asset Based Community Development (ABCD). Kegiatan ini menghasilkan varian rasa baru pada produk stik labu kuning yang banyak diminati masyarakat dan produk tersebut dikenal dan dipasarkan di luar Desa Mekar Indah sehingga dapat membantu perekonomian warga sekitar.*

### Abstract

*Pumpkin is a type of plant that is high in nutritious content and can be put into a variety of preparations, one of which is pumpkin sticks produced in collaboration with the community by the Mekar Indah Village PKK organization. The challenges include a lack of innovation in flavor variants in creating pumpkin sticks, as well as the product not being generally known outside of the hamlet. This service project seeks to bring flavor innovation in pumpkin sticks as well as introduce it to individuals living outside of Mekar Indah Village, Seruyan Regency. This community service project employs Asset Based Community Development (ABCD). This activity creates new flavor versions of pumpkin stick products that are in high demand in the community, and the items are known and promoted outside of Mekar Indah Village to benefit local residents' economies.*

**Kata kunci:** Stik Labu Kuning, Inovasi, Pemasaran

### 1. PENDAHULUAN

Pada tahun 1992- 1993, Desa Mekar Indah di Kabupaten Seruyan ialah desa transmigrasi. Desa ini memiliki luas sekitar 16 km<sup>2</sup> (Lembaga Statistik Kabupaten Seruyan 2019). Kebanyakan penduduknya merupakan petani, pedagang, nelayan, serta pegawai negeri. Awalnya desa tersebut adalah penghasil komoditas padi. Namun, akibat dilanda banjir sekitar tujuh bulan lamanya sawah dan perkebunan penduduk terendam banjir. Kini masyarakat setempat lebih memilih menanam kelapa sawit, semangka, melon, dan labu kuning di lahan mereka. Sehingga ketersediaan komoditas tersebut di desa Mekar Indah, Kabupaten Seruyan lumayan banyak terutama pada komoditas labu kuning. Labu kuning merupakan makanan yang mudah ditemui di masyarakat Indonesia (Pabidang et al., 2021)

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) merupakan salah satu tumbuhan yang berpotensi dapat dibudidayakan dan dibesarkan di Indonesia. Menurut FAO tahun 2013 menampilkan informasi jika panen labu kuning yang terdapat di Indonesia mengalami kenaikan setiap tahunnya. Pada tahun 2012 jumlah panen labu kuning sebesar 88. 443. 148 ton selanjutnya di tahun 2013 sebesar 89. 791. 562 ton (Winiastri, 2021).

Labu merupakan tumbuhan Amerika yang berasal dari Peru serta Meksiko. 3 spesies labu kuning (*Cucurbita pepo*, *C. Maxima*, serta *C. Moschata*) memiliki beta- karoten( 0, 06- 7, 4 miligram/ 100g), alfa- karoten( 0- 7, 5 miligram/ 100g), serta lutein( 0- 17 miligram/ 100g) serta sudah teruji mempunyai

kegiatan melawan bahaya radikal leluasa serta kurangi resiko penyakit. Betakaroten serta likopen ditemui dalam labu. Buah labu pula memiliki vit A, B1, C, protein, sterol, serta flavonoid (Hasanah & Novian, 2020).

Labu juga memiliki sumber nutrisi yang baik seperti vitamin A, zat besi, fosfor, serta kalsium. Kandungan labu kuning yang berfungsi dalam aktivitas antioksidan yakni karotenoid serta tokoferol.  $\beta$ -karoten bisa mengurangi kerusakan kulit akibat paparan cahaya matahari, agen inflamasi, meningkatkan peranan imunitas tubuh serta mengurangi resiko penyakit seperti penyakit jantung serta kanker (Sunnah et al., 2022). Karena labu kuning banyak mengandung zat-zat yang membantu menjaga kesehatan, maka masyarakat perlu mengonsumsi buah labu kuning segar dan olahan, seperti mie, jus, agar-agar dan lain sebagainya (Prasetyo et al., 2020). Labu kuning yang dikenal masyarakat dengan nama waluh, hanya digunakan untuk mengolah bahan kuliner seperti sayur mayur atau kolak (Sihombing et al., 2022).

Labu kuning dapat dikreasikan menjadi olahan pangan atau minuman yang banyak diminati. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan mengolah daging labu kuning menjadi sirup yang fungsional (Safrida et al., 2022). Disisi lain, labu kuning juga dapat diolah menjadi kue. Diversifikasi labu kuning merupakan salah satu upaya diversifikasi pangan, karena kandungan gizinya cukup tinggi dan lengkap. Home Industry B.Co merupakan produsen makanan olahan dalam bentuk kue dengan menggunakan tepung labu kuning (Putri et al., 2022).

Labu kuning yang diolah menjadi tepung pun memiliki nilai gizi yang tinggi. Hasil riset menunjukkan bahwa penggantian tepung labu kuning secara signifikan meningkatkan kandungan lembapan, kandungan abu, dan kandungan karbohidrat brownies kukus. Alternatif 20 peratus kepada tepung labu kuning adalah yang tertinggi dalam lemak, protein dan karbohidrat. Antaranya, kadar lemak ialah 29.43%, kadar protein ialah 8.65%, dan kadar karbohidrat ialah 8.65% (Subaktilah et al., 2021).

Banyaknya labu kuning di desa Mekar Indah dimana masyarakat menyebutnya dengan nama waluh yang semula hanya di konsumsi biasa saja oleh pribadi atau individual sehingga muncul gagasan mahasiswa KKN untuk mengajak kelompok PKK Desa Mekar Indah untuk mengolah dan menginovasi labu kuning tersebut menjadi stik makanan ringan. Alasan memilih mengolah labu kuning menjadi stik adalah karena labu kuning memiliki masa simpan yang relatif lama dan cocok untuk dijual di berbagai daerah (Kahan Tony Hendrawan et al., 2022). Stik labu kuning merupakan inovasi camilan renyah dengan bahan pendukung lainnya seperti tepung terigu, tepung tapioka, telur, dan bumbu yang bergizi dan lezat. Pengolahan stik labu juga dapat membantu atau meningkatkan ekonomi masyarakat desa dengan berbagai varian rasa. Disamping itu, pemasaran stik dari labu sangat penting untuk dilakukan dengan harapan produk stik labu tersebut dikenal khalayak umum dan menarik minat konsumen sehingga dapat meningkatkan daya jual yang akan membantu perekonomian masyarakat.

## 2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilakukan pada bulan Agustus 2023 di Desa Mekar Indah, Kecamatan Seruyan Hilir Timur, Kabupaten Seruyan Kalimantan Tengah. Pengabdian masyarakat yang dilakukan menggunakan metode Asset Based Community Development (ABCD) dengan mengedepankan pendekatan yang berfokus pada pengembangan asset atau potensi desa melalui inovasi produk stik labu kuning. Metode yang diterapkan dalam pengabdian masyarakat ini melibatkan serangkaian langkah yang dirancang secara sistematis untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Berikut merupakan langkah penggunaan metode yang digunakan. Pertama, Discovery (menemukan) yaitu dengan melihat asset dan peluang melalui observasi, para TIM melakukan peninjauan lapangan untuk memahami potensi desa yang dapat dikembangkan. Observasi ini mencakup analisis terhadap sumber daya alam, tradisi lokal, dan potensi lainnya yang dapat diintegrasikan dalam produk stik labu kuning. Data yang diperoleh dari observasi menjadi landasan awal dalam merancang inovasi yang sesuai dengan karakteristik desa tersebut.

Kedua, adalah Dream (impian), para TIM melakukan diskusi untuk meyakinkan Kelompok Kerja PKK di Desa tersebut. Tujuan dari diskusi ini adalah untuk mengkomunikasikan inovasi yang telah diusulkan pada produk stik labu kuning. Diskusi ini melibatkan pertukaran gagasan, penilaian atas kelayakan inovasi, dan penentuan langkah-langkah selanjutnya dalam pelaksanaan proyek. Ketiga, Design (merancang) praktek pembuatan stik labu kuning. Pada tahap ini mencakup persiapan bahan, teknik pembuatan, dan pengujian produk. TIM bekerja sama dengan anggota PKK dalam merancang produk ini sehingga pengetahuan dan keterampilan lokal dapat diintegrasikan dalam proses produksi.

Keempat, Define (menentukan), TIM dan kelompok PKK menentukan produk stik labu kuning yang akan diolah yaitu menyediakan bahan yang terdiri dari labu kuning sebagai bahan utama, bumbu untuk melengkapi aroma dan rasa sedap pada produk, minyak goreng dan bahan kemasan lainnya serta memberikan varian rasa yang dapat menggugah selera konsumen. Kelima, Destiny (lakukan), dimana pada tahap ini para TIM bersama kelompok PKK melaksanakan program yang telah dirancang sebelumnya dengan dimulai dari pengolahan bahan, pengemasan sampai pada promosi dan pemasaran produk stik labu kuning. Promosi dilakukan dengan menyebar brosur informatif serta pembagian tester produk ke toko-toko diluar desa Mekar indah, Kabupaten Seruyan dan melalui promosi online melalui platform seperti Instagram. Dalam upaya ini TIM berusaha untuk meningkatkan visibilitas produk, menarik minat konsumen, serta menciptakan peluang pemasaran yang berkelanjutan.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Langkah awal dalam kegiatan ini adalah *discovery*, dapat dilihat dari segi bahasa yang mana kata *discovery* diambil dari istilah bahasa inggris yaitu penemuan. *Discovery* yang dimaksud yaitu menemukan potensi yang dimiliki desa. Dalam hal ini Tim menemukan bahwa sebagian besar penduduk bermatapencaharian sebagai pekebun dan petani. Komoditas yang ditemukan di daerah tersebut antara lain kelapa sawit, semangka, melon, dan serta labu kuning atau sering juga disebut dengan waluh. Sawit dan Labu kuning adalah komoditas terbanyak di desa tersebut sehingga tim memilih labu kuning sebagai fokus pengabdian masyarakat. Kemudian Tim melakukan diskusi dengan salah satu perwakilan kelompok kerja PKK desa Mekar indah guna menentukan inovasi, kelayakan inovasi, langkah-langkah produksi, dan treatment yang diperlukan dalam pemasaran produk.



Gambar 1. Diskusi dengan ketua kelompok kerja PKK

Setelah melakukan observasi dan diskusi terkait inovasi dan pemasaran produk yang telah disetujui oleh perwakilan kelompok kerja PKK desa Mekar Indah, selanjutnya masuk pada tahap *Design* yang mencakup persiapan bahan, teknik pembuatan dan pengemasan produk. Penulis bersama ibu-ibu PKK melaksanakan praktek pembuatan stik labu kuning yang dilaksanakan di kediaman salah satu anggota PKK desa Mekar Indah. Kegiatan tersebut setidaknya di hadiri 7 orang anggota PKK desa Mekar Indah.

Kemudian masuk pada tahap *Define* dimana bahan yang diperlukan antara lain: 700 gram labu kuning, 1 kilogram tepung terigu, 500 gram tepung tapioka, 4 butir telur, 200 gram margarin, 100 gram bawang putih, 1 liter minyak goreng, garamdan penyedap secukupnya.



Gambar 2. Bahan stik labu kuning

Langkah berikutnya adalah labu kuning tersebut dikukus sampai matang dan lunak. Setelah itu labu yang telah dikukus tersebut di haluskan.



Gambar 3. menghaluskan labu kuning

Sisihkan terlebih dahulu labu kuning yang telah dihaluskan tersebut. Setelah itu dilanjutkan dengan menghaluskan bumbu 1 umbi bawang putih, garam dan penyedap secukupnya.



Gambar 4. menghaluskan bumbu

Langkah berikutnya adalah bumbu, labu yang telah dihaluskan beserta bahan-bahan lainnya seperti tepung terigu, tepung tapioka, telur, margarin diuleni secara bertahap hingga kalis.



Gambar 5. Menguleni adonan stik

Setelah diuleni hingga adonan menjadi kalis selanjutnya adalah tahap pemipihan dan pemotongan adonan menjadi bentuk memanjang seperti stik pada umumnya. Untuk menghindari adonan lengket satu sama lain maka ditaburi dengan tepung terigu.



Gambar 6. Pemipihan dan pemotongan adonan stik

Setelah semua adonan dipotong, langkah selanjutnya adalah penggorengan stik labu. Pada tahap ini stik labu di goreng dua kali penggorengan pertama bertujuan untuk mengokohkan bentuk stik. Sedangkan gorengan yang kedua untuk merenyahkan tekstur stik labu. Setelah stik labu ditiriskan masuk pada proses pemberian varian rasa. Dalam produk ini kami memilih tiga rasa yaitu rasa keju, balado, dan original. Setelah pemberian bumbu varian rasa selanjutnya stik labu dikemas seberat 50 gram dengan plastik zip dan diberi label untuk tampilan yang menarik.

Kemudian masuk pada tahap pemasaran, pada tahap ini penulis mengenalkan produk dengan membagikan brosur dan tester produk ke desa tetangga serta kota terdekat. Sehingga produk stik labu dari desa Mekar Indah dikenal masyarakat luas dan toko tersebut bersedia menjadi reseller produk. Penulis juga memanfaatkan media sosial seperti facebook, whatsapp, serta instagram untuk menarik minat konsumen.



Gambar 7. Pengenalan dan Promosi Produk

**DAPURDASA**  
**WISMA 4**

**ENAK, CURIH,  
CRISPY, ALAMI !!**

tersedia rasa :  
1. original  
2. balado  
3. jagung bakar

**KOMPOSISI :  
LABU, TEPUNG  
TERIGU, TELUR,  
MARGARINE,  
PENYEDAP RASA**

**STICK  
LABU  
ALAMI**

**contact : 0821-5308-3045 ( ibu surati )  
By : KKN KEL. 7 IAIN  
PALANGKARAYA**

Gambar 8. Brosur produk

#### 4. KESIMPULAN

Pembuatan stik dari labu kuning merupakan proses yang sangat sederhana yang dapat dilakukan oleh usaha mikro. Ketersediaan bahan yang mudah menjadi daya tarik ibu-ibu PKK membuat stik labu kuning. Melalui kegiatan ini diharapkan produk-produk yang dihasilkan kelompok kerja PKK Desa Mekar Indah Kabupaten Seruyan dapat dikenal oleh masyarakat luas di luar desa. Produk-produk tersebut diharapkan dapat meningkatkan daya penjualan labu kuning yang dihasilkan oleh petani di desa Mekar Indah dan membawa manfaat bagi perekonomian masyarakat. Semoga para anggota PKK tidak hanya aktif selama beraktivitas saja, namun terus melakukan inovasi-inovasi menarik kedepannya.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Hasanah, N., & Novian, D. R. (2020). Analisis Ekstrak Etanol Buah Labu Kuning (*Cucurbita Moschata D.*). *Parapemikir : Jurnal Ilmiah Farmasi*, 9(1), 54. <https://doi.org/10.30591/pjif.v9i1.1758>
- Kahan Tony Hendrawan, Nurdian Ahmad, Muhammad Saibani Wiyanto, Khariza Rahmania Putri, Sabbahul Putri Wulandari, Elinda Putri Sari, & Hanum Muyasaroh. (2022). Cooking Pumpkin Stick Cooking Training for Empowerments of Family Welfare Mothers as an Effort to Improve the Economy in Jatibanjur Village, Ploso District, Jombang Regency. *GANDRUNG: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 329–334. <https://doi.org/10.36526/gandrung.v3i1.1788>
- Lembaga Statistik Kabupaten Seruyan. (2016). Luas Wilayah Kabupaten Seruyan Menurut Kecamatan dan Desa/Kelurahan. <https://seruyankab.bps.go.id/statictable/2015/05/18/4/luas-wilayah-kabupaten-seruyan-menurut-kecamatan-dan-desa-kelurahan-2016.html>
- Prasetyo, R., Kusumastuti, Y. H., Budiarti, A. A., & Nugroho, S. S. (2020, September). INOVASI MAKANAN SEHAT BERBAHAN LABU KUNING DALAM UPAYA PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DI DESA SUMBERINGIN. *In Prosiding Conference on Research and Community Services* (Vol. 2, No. 1, pp. 1224-1224).
- Putri, R. I. H., Suroso, E., Yuliandari, P., & Utomo, T. P. (2022). Strategi pengembangan produk pangan olahan berbahan dasar tepung labu kuning di Kota Bandar Lampung (studi kasus di home industry B. Co Bandar Lampung). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(1), 12-28.
- Safriada, S., Hamid, Y. H., Sari, N., Adinda, R., & Hayati, R. (2022). E-marketing Sirup Labu Kuning dan Sirup Jahe sebagai Inovasi Minuman Sehat untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Masa Pandemi Covid-19 di Masyarakat Desa Lamklat Aceh Besar. *Jurnal Pengabdian Aceh*, 2(4), 240-246.
- Sihombing, Y. R., Andronicus, M., & Sinaga, A. N. (2022). Inovasi Pengolahan Labu Kuning Menjadi Selai Di Desa Sekip. *Jurnal Pengabdian Masyarakat (abdira)*, 2(1), 27–34. <https://doi.org/10.31004/abdira.v2i1.52>
- Siswanto Pabidang, Selasih PutriIsnawati Hadi, Ade Elvina, Dian Ekawati Putri, Helen Puspa Sari, Tri Iriyani, & Angela Lovindra Nainggalis. (2021). Peningkatan Kompetensi Masyarakat Melalui Inovasi Pemanfaatan Labu Kuning Menjadi Makanan Kreatif Dan Sehat. *J.Abdimas: Community Health*, 1(1), 11–17. <https://doi.org/10.30590/jach.v1i1.230>
- Subaktilah, Y., Wahyono, A., Yudiastuti, S. O. N., & Mahros, Q. A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata L*) terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1), 18–21. <https://doi.org/10.25047/jii.v21i1.2629>
- Sunnah, I., Anugrah, R. M., & Erwiyani, A. R. (2022). Upaya Peningkatan Penjualan Variasi Produk Olahan Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) Melalui Pelatihan Inovasi Teknologi Produksi. *INDONESIAN JOURNAL OF COMMUNITY EMPOWERMENT (IJCE)*, 4(2), 183-187.