

Pelatihan Pembuatan Selai Labu Siam Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Wirausaha Di Desa Tapak Siring Kecamatan Sukau, Kabupaten Lampung Barat

Training on Making Chayote Jam as an Effort to Increase Entrepreneurship Added Value in Tapak Siring Village, Sukau Sub-district, West Lampung Regency

Salsafira Ayuningtyas^{1*}, Sutiana¹, Pipit Dwi Haryani¹, Desi Maharani Nathaniela¹, Cipto Hadi Saputro¹, Icha Khoirunnisa¹, Rafli Wirayudha¹ dan Indah Listiana²

¹ Mahasiswa Universitas Lampung

² Program Studi Penyuluhan Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

*Email Korespondensi : salsafira.ayuningtyas2030@students.unila.ac.id

Info Artikel

Diajukan: 06-03-2023
Diterima: 19-03-2023
Diterbitkan: 25-04- 2023

Keywords:

Tapak Siring village
Chayote
Chayote jam
Food product

Kata Kunci:

Desa Tapak Siring
Labu siam
Selai labu siam
Produk pangan



Lisensi: cc-by-sa

Copyright © 2023 penulis

Abstract

Tapak Siring Village, Sukau District, West Lampung Regency, where most of the people work as farmers and one of their agricultural commodities is chayote. The problem faced by this community is limited knowledge in innovating food products to increase sales value, so that chayote is only processed into daily food ingredients, and also used as animal feed. Based on this problem, an activity will be carried out in the form of training on processing chayote-based ingredients into creative and innovative food products, namely making chayote jam. This activity aims to help the community, especially mothers in fostering family welfare in increasing their knowledge and skills in diversifying food products. It was carried out on January 26 and at the TAPAK SIRING 2 KKN residence post. The method used was through the implementation of activities in the form of product manufacturing training. The result of this activity is that the community is able to increase their knowledge and develop their creativity in processing chayote into innovative food products, namely jam.

Abstrak

Desa Tapak Siring, Kecamatan Sukau, Kabupaten Lampung Barat yang sebagian masyarakatnya bermata pencaharian sebagai petani dengan salah satu komoditas pertanian yang dimiliki adalah labu siam. Masalah yang dihadapi masyarakat ini yaitu keterbatasan pengetahuan dalam membuat inovasi produk pangan untuk menambah nilai jual, sehingga labu siam hanya diolah menjadi bahan makanan sehari-hari, dan juga dijadikan sebagai makanan ternak. Dari masalah tersebut akan dilakukan suatu kegiatan berupa pelatihan pengolahan berbahan dasar labu siam menjadi produk pangan kreatif dan inovatif yaitu menjadi selai labu siam. Kegiatan ini bertujuan untuk membantu masyarakat khususnya ibu-ibu pembinaan kesejahteraan keluarga dalam menambah pengetahuan dan keterampilannya dalam membuat diversifikasi produk pangan. Di lakukan pada tanggal 26 Januari dan di Posko kediamaan KKN TAPAK SIRING 2. Metode yang digunakan yaitu melalui pelaksanaan kegiatan berupa pelatihan pembuatan produk. Hasil dari kegiatan ini adalah masyarakat mampu menambah pengetahuan dan mengembangkan kreatifitasnya dalam mengolah labu siam menjadi produk pangan yang inovatif yaitu menjadi selai.

Cara mensitasai artikel:

Ayuningtyas, A., Sutiana, S., 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

PENDAHULUAN

Tapak Siring terletak di Kecamatan Sukau, Kabupaten Lampung Barat. Penduduk Tapak Siring berjumlah sebanyak 2.003 orang, yang terdiri dari jumlah perempuan sebanyak 983 orang dan laki-laki sebanyak 1.020 orang. Secara fotografi Kecamatan Sukau memiliki wilayah dataran bergelombang, berbukit sampai bergunung pada ketinggian ± 1.000 m di atas permukaan laut. Wilayah lainnya merupakan area perkebunan dan hutan rakyat. Iklim di Sukaudipengaruhi oleh pegunungan di sekitarnya, sehingga cuacanya cenderung sejuk dan lembab. Pemanfaatan lahan di Desa Tapak Siring ini adalah sebagian besar digunakan untuk lahan pertanian oleh penduduk setempat. Sehingga desa ini merupakan desa yang sebagian masyarakatnya bermata pencaharian sebagai petani dengan sumber daya alamnya yang masih melimpah.

Salah satu komoditas pertanian Desa Tapak Siring yang cukup melimpah yaitu labu siam. Labu siam (*sechium edule*) merupakan tanaman hortikultura yang dapat dimakan buahnya dan diolah sebagai bahan makanan sehari-hari. Selain buahnya, pucuk daunnya pun bisa juga digunakan sebagai sayuran. Labu siam mengandung banyak vitamin seperti vitamin B, C, K dan kandungan mineral yang baik bagi tubuh. Labu siam juga kaya akan kandungan, natrium, zat besi, kalium, fosfor, lemak, protein, kalsium, serat, karbohidrat, dan juga mengandung banyak air (Lage dkk., 2019). Menurut Fatmasari dan Bekti (2017) kandungan potassium yang tinggi pada labu siam berpotensi sebagai penurun hipertensi, mencegah kanker, menurunkan asam urat, serta menurunkan kolesterol. Banyaknya kandungan nutrisi yang terdapat pada labu siam, maka sangat diperlukan suatu diversifikasi produk atau inovasi pengolahan labu siam yang nantinya produk pangan ini dapat diterima dan disukai masyarakat sehingga mampu meningkatkan nilai jual dari labu siam (Nurmalasari, 2019).

Dari pengamatan yang dilakukan, hasil panen labu siam di Tapak Siring ini biasa mereka jual sebagai sayuran segar dan juga mengolahnya menjadi makanan sehari-hari, seperti di rebus, di tumis, ataupun dijadikan lalapan. Selain di masak labu siam juga diolah untuk makanan ternak. Tingginya hasil panen labu siam yang melimpah akan membuat nilai jual menjadi rendah. Masalah lain yang dihadapi yaitu terbatasnya ide dan pengetahuan dalam membuat inovasi produk pangan untuk menambah nilai jual dan masa simpan produk yang menarik untuk meningkatkan daya beli konsumen. Mengingat umur simpan dari sayuran segar hanya bertahan singkat, perlu dilakukan adanya diversifikasi dan pengembangan produk dari labu siam, sehingga apabila tidak laku dan harga jual rendah, tidak akan menjadi labu siam terbuang begitu saja.

Berdasarkan situasi di atas, pemecahan masalah yang dapat dilakukan yaitu memberikan pelatihan diversifikasi pengolahan labu siam karena banyaknya manfaat dan hasil panen yang melimpah dari labu siam. Sehingga labu siam ini dapat di coba untuk diolah menjadi produk olahan lain agar mempunyai nilai jual lebih, yaitu memanfaatkan labu siam menjadi bahan utama pembuatan selai. Selai merupakan produk olahan dari buah yang dihancurkan dan diberikan tambahan gula yang kemudian di masak hingga teksturnya menjadi kental (Sari dan Mahyuni, 2022). Syarat dalam pembuatan selai yaitu harus mengandung pektin (Nurmalasari, 2019). Kandungan pektin pada labu siam sebanyak 6,7% sehingga dapat membentuk gel pada selai.

Program pemberdayaan masyarakat melalui inovasi produk sangat penting untuk mendorong kreatifitas dan minat berbisnis masyarakat dengan memanfaatkan suatu bahan seperti labu siam yang dapat dijadikan produk pangan yang bernilai tambah (Munawarah dkk., 2020). Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga sekitar khususnya ibu-ibu pembinaan kesejahteraan keluarga agar lebih produktif dan mampu memanfaatkan bahan-bahan yang ada di sekitar mereka, melalui program pelatihan pembuatan selai dari labu siam, sehingga mampu menambah nilai jual dari labu siam. Kegiatan ini diharapkan memberikan manfaat bagi masyarakat dan bisa dikembangkan oleh warga setempat untuk lebih menumbuhkan jiwa kewirausahaan dengan mengadakan berbagai inovasi dalam mengolah bahan-bahan yang ada disekitarnya agar mampu meningkatkan perekonomian warga Tapak Siring.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang dilakukan dalam kegiatan ini yaitu metode pelatihan. Dalam kegiatan ini dimulai dengan melakukan sosialisasi terkait manfaat yangada dalam labu siam yang dapat digunakan menjadi suatu produk pangan yang inovatif, kemudian selanjutnya dilakukan tahap praktek pembuatan selai labu siam. Bahan utama yang digunakan adalah labu siam yang sudah siap panen,gula pasir, lemon, pewarna makanan, garam dan air. Alat yang digunakan adalah wadah baskom, mangkuk, wajan, spatula, sendok, pisau, blender, saringan, timbangan dan kompor..

Adapun langkah-langkah pengolahan selai labu siam yaitu :

- 1) Pada tahap awal labu siam dibersihkan dengan dikupas kulitnya.
- 2) Labu siam kemudian direndam dalam air garam untuk menghilangkangetah.
- 3) Selanjutnya dicuci dengan air bersih dan dihaluskan dengan blender.
- 4) Jus labu siam yang dihasilkan kemudian disaring untuk diambil dagingbuahnya dan dipisahkan dari sarinya. Daging buah yang sudah halus kemudian di masak di panci denganapi sedang, ditambahkan gula, air lemon dan pewarna makanan.
- 5) Adonan selai diaduk hingga mengental sampai air pada bahan habis.
- 6) Selai yang sudah jadi siap disajikan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Selai merupakan produk pengolahan sekunder dengan penambahan gula dan dicampur sari buah sehingga memiliki tekstur seperti bubur. Proses yang menjadi parameter keberhasilan terbentuknya selai adalah pemasakan dan pencampuran bahan. Proses pemasakan merupakan salah satu proses homogenisasi bubur labu siam dengan bahan tambahan lainnya. Proses pemasakan berlangsung selama 30 menit untuk membuat selai menjadi kental. Pengadukan dilakukan dalam keadaan stabil karena agar tidak terbentuk gelembung udara yang dapat membuat tekstur selai menjadi rusak. Selain itu pemasakan menggunakan api kecil akan meminimalisasi terbentuknya gosong pada selai labu siam. Gula, pektin, dan pH berpengaruh terhadap kualitas selai(Jennifer dkk., 2020).

Takaran gula merupakan salah satu faktor yang harus diperhatikan dalam pembuatan selai labu siam. Gula merupakan bahan utama kedua setelahlabu siam dalam proses pembuatan selai. Konsentrasi gula yang cukup tinggi (70%) dapat berfungsi sebagai pengawet makanan karena dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme (Ishak, 2012). Selain itu, adanya penambahan gula secara fisik akan menambah rasa dan memperbaiki tektur serta warna dalam selai. Selain gula dan kandungan pektin yang berperan dalam pembuatan selai, pengaruh tingkat keasaman produk juga memengaruhi selai. Kadar gulayang tinggi bersama dengan kadar asam yang cukup akan menghidrasi air danaktivitas air (Aw) dari bahan pangan berkurang dan menghambat pertumbuhan mikroorganisme. Selain itu asam di sini bekerja dengan gula sebagai pengawet alami dan membantu dalam ekstraksi pektin yang masih terkandung dalam labusiam walaupun tidak banyak. Penggunaan perasan lemon disini sebagai Asamsitrat alami yang merupakan salah satu contoh asam yang sering digunakan dalam pembuatan selai (Sari dan Mahyuni, 2022).

Kegiatan pelatihan pembuatan selai berbahan dasar labu siam dilaksanakan di Tapak Siring, Kecamatan Sukau, Kabupaten Lampung Barat dan seluruh kegiatan dapat dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang telah direncanakan. Berdasarkan tujuan dari kegiatan yaitu memberikan pengetahuan mengenai manfaat dan pelatihan pengolahan labu siam menjadi produk olahan yang dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan tambahan kepada masyarakat khususnya ibu-ibu PKK sehingga harapannya masyarakat Tapak Siring dapat mengembangkan industri rumah tangga yang dapat meningkatkan nilai jual lebih tinggi pada labu siam. Ibu-ibu PKK telah mampu menghasilkan suatu inovasi produk pangan, dari yang sebelumnya hanya sekedar menjadi makanan sehari-hari.



Gambar 1. Diskusi proses pelatihan diversifikasi labu siam

Pada gambar 1 berlangsung proses pemaparan materi tentang potensi pengolahan labu siam yang dapat diolah menjadi selai. Dalam diskusi didapatkan permasalahan yang muncul terkait dengan keterbatasan pengetahuan mengenai pengolahan bahan makanan yaitu labu siam yang biasanya hanya diolah menjadi sayuran dan makanan ternak mereka. Mahasiswa kemudian memberikan solusi permasalahan tersebut yaitu dengan pemberian pelatihan pengolahan selai berbahan dasar labu siam yang dapat dilakukan untuk menciptakan produk olahan yang kreatif dan inovatif.



Gambar 2. Tahap pembuatan selai dari labu siam bersama ibu-ibu PKK

Pada gambar 2 terlihat peserta pelatihan pembuatan selai sangat antusias dalam mengikuti setiap proses pembuatan selai. Mereka juga mengikuti sesuai arahan pelatihan dalam mengolah labu siam hingga menjadi selai. Peserta juga merasa tertarik dengan pengolahan labu siam menjadi selai disebabkan karena cara pembuatannya mudah dan peralatan yang digunakan juga sederhana.



Gambar 3. Hasil pengolahan menjadi selai

Gambar 3 terlihat hasil dari pengolahan labu siam sehingga terbentuk menjadi selai. Kegiatan pelatihan berjalan dengan lancar. Mereka juga sangat antusias karena kualitas produk yang dihasilkan dari kegiatan ini dapat langsung dirasakan oleh peserta.

Pretest dan Posttest

Pretest dan Posttest dilakukan sebelum dan sehabis pelatihan penyampaian materi, dilakukan dengan memberi kertas berupa pertanyaan terkait materi, tujuan dilakukannya post test dan pretest yakni untuk mengukur pemahaman yang diberikan kepada peserta pelatihan.

Tabel 1. Hasil Nilai pre-test dan Pos-test Selai dari labu Siam

Nama	Umur	Pre-test	Pos-test
Zubaidah	42	4	5
Erma Wati	38	3	3
Mardianah	65	5	5
Yuli Enna R	70	1	5
Ulfa selvia	25	4	4
Lilis suryani	49	1	3
Nizma	39	2	2
Rosmili	47	1	4
Nur Hasanah	45	0	3
Anisa	35	3	3
Rum Yati	46	5	3
Yuli Yanti	48	3	3
Rata-rata		2,66	3,58

Berdasarkan Tabel 1 ibu-ibu PKK sebanyak 12 yang hadir mengerjakan soal pre-test mendapat nilai yang benar berturut-turut 4,3,5,1,4,1,2,1,0,3,5, dan 3 jumlah keseluruhan 32 dengan rerata 2,66. Sedangkan posttest mendapat nilai yang benar berturut-turut 5,3,5,5,4,3,2,4,3,3,3, dan 3 jumlah keseluruhan 43. Dengan rata-rata yang didapatkan di antara pretest dan posttest sebesar 3,58. Hal ini berarti tingkat pemahaman peserta sebelum dan sesudah pelatihan mengalami peningkatan.

Keadaan Awal dan Akhir

Tabel 2. Keadaan awal dan keadaan akhir yang diharapkan

No	Keadaan Awal	Perlakuan	Keadaan Akhir
1	Masyarakat mengeluhkan tentang kurangnya inovasi mengolah hasil tani yang memiliki nilai jual tinggi	Pemberian informasi dan pelatihan tentang produk diversifikasi labu siam	Masyarakat mengetahui cara pembuatan selai labu siam yang memiliki nilai jual tinggi

Pasca kegiatan pelatihan pembuatan selai dari labu siam, kendala peserta tentang tentang kurangnya inovasi mengolah hasil tani yang memiliki nilai jual tinggi khususnya labu siam dapat diatasi melalui kegiatan pelatihan ini. Pada akhirnya masyarakat mengetahui cara pembuatan selai labu siam yang memiliki nilai jual tinggi

KESIMPULAN

Melalui kegiatan ini diharapkan masyarakat dapat membuat selai labu siam sendiri di rumah dengan bahan-bahan yang mudah didapatkan dan proses yang sederhana. Tingkat keberhasilan pembuatan selai labu siam ini yaitu 98%. Hal tersebut disebabkan karena proses pemanasan selai harus terus diawasi dan dilakukan pengadukan secara kontinyu karena selai mudah gosong. Dengan menerapkan diversifikasi produk pangan secara berkelanjutan, petani dapat meminimalkan kerugian akibat harga jual hasil panen yang rendah. Selain itu, pelaku rumah tangga memiliki lapangan pekerjaan lain dengan memanfaatkan pengolahan selai dari labu siam sebagai ide usaha meningkatkan ekonomi keluarga. Tingkat respon anggota PKK terhadap materi yang disampaikan sangat tinggi, terlihat dari antusiasme dari warga yang berpartisipasi dalam kegiatan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Bekti Endang, Yuli Prasetyowati, dan Sri Haryati. (2020). *Berbagai Konsentrasi Cmc (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Selai Labu Siam (Sechium Edule) (Various CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) Concentration On The Physicochemical And Organoleptic Test Of Chayote Jam)*. Universitas Semarang.
- Bekti, E., Haryati, S., & Putri, A. S. (2017). Sifat fisikokimia dan organoleptik leather labu siam (Sechium edule) dengan berbagai konsentrasi gula dan CMC. *Pengembangan Rekayasa Dan Teknologi*, 13(2), 37–42.
- Fatmasari, D. (2017). Diversifikasi Produk Buah Labu Siam Di Dusun Mantran Wet Desa Girirejo Kecamatan Ngablak Kabupaten Magelang. *Majalah Ilmiah Inspiratif*, 2(4), 45–49.
- Ishak, E. (2012). *Ilmu Pangan dan Teknologi Pangan*. Universitas Hasanudin. Makassar.
- Jennifer, L. L., Shinta, S., Faisalma, M. W., Handoko, Y. A. (2020). Karakteristik dan Uji Organoleptik Selai Labu Kuning. *Jurnal Pertanian Agros*, Vol. 22 No.1
- Lage, M.D., Ningsih, P., & Sakung, J. (2019). *Analisis Kandungan Kalium Labu Siam (Sechium edule SW.) dari Desa Sedoa, Kecamatan Lore Utara, Kabupaten Poso*. J.
- Munawarah, Hayati, K., & Pulungan, D. A. (2020). Program Kemitraan Masyarakat Melalui Inovasi Panganan Berbahan Dasar Labu Siam Dan Pelatihan. *E-Jurnal Panrita Abdi*, Volume 6, Issue 1.

Nurmalasari, P. (2019). Pemanfaatan Labu Siam (*Sechium edule (Jacq.) Sw.*) dan Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea batatas (L.) Lam. var. cilembu*) Sebagai Bahan Utama Dalam Pembuatan Selai. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.

Sari, N. M. S. A., Mahyuni, L. P. (2022). Diversifikasi Pengolahan Labu Siam Sebagai Bahan Dalam Pembuatan Selai di Banjar Pisang Kaja, Desa Taro. *Jurnal Panrita Abdi*, Volume 6, Issues 1.