

DIVERSIFIKASI OLAHAN LABU SIAM MENJADI KERUPUK SEBAGAI PRODUK UNGGULAN DESA TENJOLAYA

Muhammad Caesario Barkah¹⁾

¹⁾Manajemen Bisnis Syariah, Fakultas Ekonomi Bisnis Islam, Universitas Ma'soem
email: caesario.mu@gmail.com

Abstrak

Kegiatan ini dilatarbelakangi untuk memanfaatkan sumber daya alam dengan mengolah labu siam menjadi kerupuk bernilai jual tinggi. Inisiatif ini menargetkan ibu rumah tangga sebagai mitra utama, memberikan mereka keterampilan untuk mendiversifikasi produk pangan dan meningkatkan nilai ekonomi hasil pertanian mereka. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi tentang manfaat diversifikasi pangan, pelatihan praktis dalam pengolahan dan pengemasan kerupuk labu siam, serta pendampingan dalam pengurusan Nomor Induk Berusaha (NIB) untuk legalitas produk. Program ini diterima dengan baik, menghasilkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan di kalangan peserta. Selain itu, pengurusan NIB membuka jalan bagi usaha formal yang berkelanjutan. Program ini tidak hanya berhasil meningkatkan nilai ekonomi labu siam, tetapi juga memperkuat perekonomian lokal, menekankan pentingnya memanfaatkan sumber daya lokal untuk pengembangan masyarakat yang berkelanjutan.

Kata Kunci: Kerupuk Labu Siam, Diversifikasi Pangan, Desa Tenjolaya, Pembangunan Ekonomi.

Abstract

This activity is motivated by utilizing natural resources by processing chayote into crackers with high selling value. This initiative targets housewives as the main partners, providing them with skills to diversify food products and increase the economic value of their agricultural products. The methods used include outreach about the benefits of food diversification, practical training in processing and packaging chayote crackers, as well as assistance in obtaining a Business Identification Number (NIB) for product legality. The program was well received, resulting in increased knowledge and skills among participants. In addition, NIB management paves the way for sustainable formal business. This program not only succeeded in increasing the economic value of chayote, but also strengthened the local economy, emphasizing the importance of utilizing local resources for sustainable community development.

Keywords: Chayote Chips; Food Diversification; Tenjolaya Village; Economic Development.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki dataran luas yang bisa dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar sebagai mata pencaharian. Pemanfaatan sektor agraris atau pertanian di Indonesia selain digunakan sebagai mata pencaharian penduduk, juga dapat digunakan untuk meningkatkan kegiatan ekonomi Indonesia (S. I. Kusumaningrum, 2019). Secara hukum, desa telah diakui keberadaannya dalam Pasal 18 Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 (sebelum perubahan) menyebutkan bahwa dalam teritori negara Indonesia terdapat lebih kurang 250 *Zelfbesturende landschappen* dan *Volksgemeenschappen*, seperti desa di Jawa dan Bali, Nagari di Minangkabau, dusun dan marga di Palembang, dan sebagainya. Daerah-daerah itu mempunyai susunan asli dan oleh karenanya dapat dianggap sebagai daerah yang bersifat istimewa. Oleh karena itu, desa merupakan jati diri atau cikal bakal terbentuknya Negara Kesatuan Republik Indonesia yang harus diakui, dihormati dan dilestarikan keberagamannya (A. B. Ndraha, D. Dedy, and P. Uang et al, 2018).

Perekonomian masyarakat Desa Tenjolaya masih perlu untuk ditingkatkan melalui kegiatan ekonomi kreatif seperti inovasi produk hasil panen (S. Rohimah and T. Kurnia, 2021). Mengembangkan produk desa yang berkualitas merupakan salah satu strategi utama yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan perekonomian lokal. Terletak di kawasan yang kaya akan sumber daya alam, Desa Tenjolaya

mempunyai potensi besar yang belum tergarap secara maksimal. Melalui optimalisasi potensi tersebut dapat menghasilkan produk unggulan yang mampu bersaing di pasar lokal, nasional, bahkan internasional.

Menurut Edwards-Schalter (2018), inovasi produk merupakan sebuah upaya modifikasi agar produk mengalami perubahan baru dalam hal karakteristik ataupun tujuan penggunaannya (D. Prihadyanti and K. Sari, 2020). Inovasi produk melalui penyuluhan merupakan pendekatan yang efektif untuk meningkatkan kualitas dan daya saing produk unggulan desa. Penyuluhan ini melibatkan proses pemberian pengetahuan, keterampilan, dan sikap kepada masyarakat agar mampu melakukan perubahan dan perbaikan dalam aktivitas ekonomi mereka. Melalui penyuluhan, masyarakat desa dapat memahami teknik-teknik baru dalam pengolahan dan pengembangan produk.

Menurut Rizky Suryaning Utami, dkk menyebutkan bahwa labu siam merupakan sayuran yang tumbuh pada iklim subtropis di dataran tinggi antara 1000 – 3000 MDPL. Labu siam banyak dikonsumsi masyarakat karena harganya cukup murah serta rasanya enak dan dingin (M. Liwa Ilhmadi et al, 2022).

Diversifikasi pangan adalah proses pemanfaatan dan pengembangan bahan pangan menjadi beragam produk yang siap jual. Pengembangan diversifikasi pangan ini di latar belakang oleh adanya potensi sumber daya hayati yang sangat besar. Diversifikasi

pangan juga merupakan solusi untuk mengatasi ketergantungan masyarakat lokal terhadap satu jenis bahan pangan (I. M. Leiwakabessy et al, 2023).

Menurut data statistik Badan Pusat Statistik (BPS) Indonesia, produksi labu siam di Jawa Barat pada tahun 2021 sebanyak 106.410 ton, pada tahun 2022 sebanyak 102.821 ton, dan pada tahun 2023 sebanyak 133.920 ton, angka tersebut menunjukkan kenaikan yang signifikan akan produksi labu siam. Oleh karena itu, peningkatan produksi labu siam dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan yang memiliki nilai jual lebih tinggi.

Salah satu upaya untuk menambah nilai jual labu siam adalah mengolahnya menjadi kerupuk, karena banyak digemari oleh banyak kalangan dan sudah menjadi pendamping hidangan di setiap menu makanan sehari-hari. Pengolahan kerupuk labu siam menggunakan bahan yang mudah didapat oleh masyarakat seperti tepung tapioka, terigu serta bumbu penyedap lainnya (S. Asmira and P. A. Arza, n.d.). Selain itu, pengolahan pangan adalah salah satu upaya pengawetan untuk menjaga kualitas labu siam agar tidak mudah rusak (R. Susanti et al, 2024).

Berdasarkan uraian diatas kami melakukan pelatihan dan pengolahan produk unggulan kerupuk labu siam sebagai upaya diversifikasi hasil panen di Desa Tenjolaya guna meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kepada masyarakat agar mampu melakukan perubahan dan perbaikan dalam aktivitas ekonomi.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan dalam realisasi kegiatan penyuluhan produk unggulan melalui pengolahan kerupuk labu siam di Desa Tenjolaya adalah sebagai berikut :

Pemaparan Materi

Pengenalan produk kerupuk labu siam dilakukan melalui pemaparan materi tentang pengolahan, pengemasan, dan pendaftaran Nomor Induk Berusaha (NIB) kepada masyarakat RW 21. Dalam sesi ini ditujukan agar masyarakat mengetahui inovasi produk labu siam dari bahan mentah hingga menjadi produk siap jual.

Pelaksanaan Pelatihan

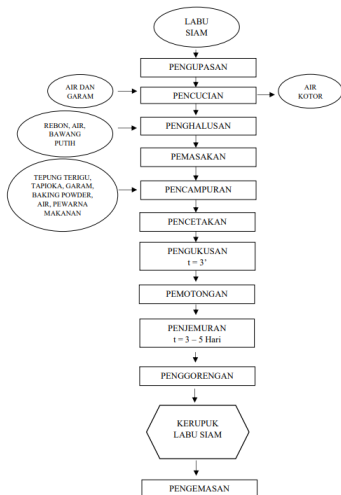
Alat dan Bahan:

Alat yang digunakan untuk membuat kerupuk labu siam adalah blender, wadah, pisau, talenan, panci pengukus, loyang atau cetakan, kuas pengoles minyak, tampah, plastik besar, wajan, spatula, *sticker* kemasan, dan *standing pouch*.

Bahan yang dibutuhkan adalah 250 gram labu siam, 3 siung bawang putih, 1 sdm rebon, ½ sdm garam, ½ sdt *baking powder*, 1 sdt ketumbar, penyedap rasa, air mineral 350 ml, tepung terigu 150 gram, tepung tapioka 150 gram, dan minyak goreng 1 L.

Cara Pembuatan :

Berikut diagram alir dari proses pembuatan kerupuk labu siam :

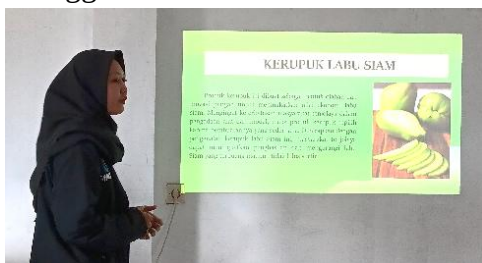


Gambar 1. Diagram Alir Proses Pembuatan Kerupuk Labu Sia

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemaparan Materi

Hasil pemaparan materi menunjukkan bahwa masyarakat yang ada di Desa Tenjolaya khususnya kampung Celak sangat antusias dalam kegiatan praktik pengolahan kerupuk labu siam. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya partisipan selama kegiatan dari awal hingga akhir.



Gambar 2. Sosialisasi Pembuatan Kerupuk Labu Siam

Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan pembuatan kerupuk labu siam dilaksanakan dengan tujuan untuk memanfaatkan hasil panen yang melimpah di Desa Tenjolaya guna meningkatkan

perekonomian masyarakat. Dalam pelatihan, dijelaskan bagaimana proses pembuatan labu siam dari bahan mentah hingga produk siap jual yang dihadiri oleh ibu-ibu masyarakat Desa Tenjolaya.



Gambar 3. Kegiatan Pelaksanaan Pengolahan Kerupuk Labu Siam



Gambar 4. Peserta Penyuluhan Produk Inovasi Kerupuk Labu Siam

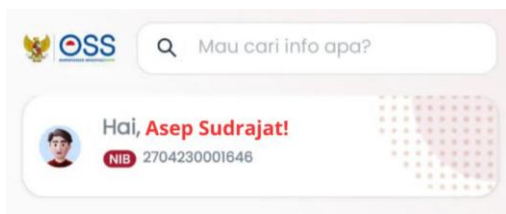
Pendampingan

Pendampingan pembuatan pengemasan produk adalah proses mendampingi dan mengelola setiap langkah dalam perancangan dan pembuatan kemasan produk untuk memastikan kemasan yang dihasilkan memenuhi tujuan fungsional, estetika, dan regulasi. Pendampingan ini bertujuan untuk menghasilkan kemasan yang tidak hanya efektif dalam melindungi produk tetapi juga mendukung strategi pemasaran dan meningkatkan pengalaman pelanggan.



Gambar 5. Desain Kemasan Kerupuk Labu Siam

Pendampingan pendaftaran NIB dilaksanakan dengan tujuan memudahkan warga untuk kedepannya mengembangkan perizinan seperti sertifikasi izin Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT) atau sertifikasi halal. NIB penting karena memberikan legalitas bagi usaha untuk beroperasi secara resmi dan sah di Indonesia. NIB memudahkan proses perizinan, memungkinkan usaha untuk mendapatkan akses pembiayaan dari lembaga keuangan, dan meningkatkan kredibilitas usaha di mata mitra bisnis.



UCAPAN TERIMA KASIH

Pengabdian ini didukung oleh [Universitas Ma'soem]. Kami berterima kasih kepada rekan-rekan kami dari [KKN Kelompok 5] yang telah memberikan wawasan dan keahlian yang sangat

membantu pengabdian. Gambar 6. Nomor Induk Berusaha Kerupuk Labu Siam

KESIMPULAN

Ketercapaian pada kegiatan ini dibuktikan dengan kehadiran peserta sebanyak 12 orang dari 18 orang yang diundang atau sekitar 66%. Adapun dari aspek pengetahuan yaitu meningkat, masyarakat dari yang tidak tahu menjadi tahu mengenai proses pengolahan kerupuk labu siam. Selain itu, keterampilan masyarakat mengenai diversifikasi produk labu siam pun menjadi meningkat.

Saran untuk pengembangan lebih lanjut adalah memperluas jangkauan pemasaran produk kerupuk labu siam, baik secara online maupun melalui jaringan pemasaran lokal, serta mengadakan pelatihan lanjutan untuk meningkatkan kualitas produk dan pengemasan agar lebih kompetitif di pasar yang lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

- A. B. Ndraha, D. Dedy, and P. Uang, "Strategi Pemberdayaan Masyarakat Desa Melalui Pengembangan Ekonomi Lokal Di Kabupaten Halmahera Barat Provinsi Maluku Utara," 2018. [Online]. Available: www.halbarkab.go.id/index.php/pages/get/1110
- B. P. S. Indonesia, "Produksi Tanaman Sayuran - Tabel Statistik," [www.bps.go.id.https://www.bps.go.id/id/statisticstable/2/NjEjMg==/produksi-tanaman-sayuran.html](http://www.bps.go.id/https://www.bps.go.id/id/statisticstable/2/NjEjMg==/produksi-tanaman-sayuran.html).
Dasar Pemikiran Penjelasan UUD Tahun 1945 Paragraf 1. 2014. Accessed: Aug. 14, 2024. [Online]. Available:

<https://jdih.kemenkeu.go.id/fullText/2014/6TAHUN2014UUPenjel.pdf>

- D. Prihadyanti and K. Sari. (2020). Proses Inovasi Produk Pangan Fungsional: Studi Kasus Perusahaan-Perusahaan Lokal di Indonesia,” *Jurnal Manajemen Teknologi. Jurnal Manajemen Teknologi*, 19(2), 196–220. <https://doi.org/10.12695>
- I. M. Leiwakabessy, M. Manurung, J. Penda, D. I. W. Yanti, and M. M. (2023). Ketahanan Pangan Melalui Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 74–80.
- M. Liwa Ilhmadi et a. (2022). Pelatihan 4P (Pengolahan, Pelabelan, Pengemasan, Pemasaran) Kripik Pisang dan Labu Siam Yang Inovatif Di Desa Timbanuh. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(2). <https://doi.org/10.29303>
- R. Susanti, T. Anggraini, Z. R. Aidha, F. M. Azzam, and A. R. (n.d.). Identifikasi Warna Adonan Kerupuk Labusiam Menggunakan Sensor Warna Berbasis IoT. *Elektron : Jurnal Ilmiah*, 102–105. 2024, <https://doi.org/10.30630>
- S. Asmira and P. A. Arza. (n.d.). *Pengaruh Penggunaan Labu Siam (Sechium Edule) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Seratkerupuk Ikan.*
- S. I. Kusumaningrum. (2019). *Pemanfaatan Sektor Pertanian Sebagai Penunjang Pertumbuhan Perekonomian Indonesia.*
- S. Rohimah and T. Kurnia. (2021). *Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Kripik Kulit Singkong Increasing The Economy District Through The Innovation Of Processed Cassava Skin Chips Product.*