

PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN LABU KUNING BAGI PETANI BENIH LABU KUNING DI KECAMATAN TEGALSARI, KABUPATEN BANYUWANGI

DEVELOPMENT OF YELLOW LABU PROCESSED PRODUCTS FOR YELLOW WASTE SEED FARMERS IN TEGALSARI SUB-DISTRICT, BANYUWANGI DISTRICT

Anna Mardiana Handayani^{1*}, Mulia Winirsya Apriliyanti^{2*}, Supriyadi^{3#}, Refa Firgiyanto^{4##}

#Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember

Jalan Mastrip 164, Jember

¹anna.mardiana.polije.ac.id

²mulia27apriliyanti@gmail.com

**Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember*

Jalan Mastrip 164, Jember

³supriyadi@polije.ac.id

⁴refa_firgiyanto@polije.ac.id

Abstract

Desa Tegalorejo merupakan salah satu kabupaten penghasil labu kuning terbesar di Banyuwangi. Masyarakat Desa Tegalorejo sebagian besar merupakan petani labu kuning yang memproduksi benih labu kuning untuk dijual. Penjualan bibit labu kuning telah bekerjasama dengan PT. Panah Merah Jember. Bibit yang dibutuhkan disediakan oleh PT. Panah Merah Jember sedangkan tanah, alat-alat produksi dan pekerja disediakan oleh petani. Limbah produksi biji labu kuning adalah daging buah labu kuning segar. Asalkan dibuang begitu saja oleh petani jika saat panen labu kuning. Bahkan bisa digunakan untuk pakan sapi, kambing dan ayam. Metode: Program Kemitraan Masyarakat yang dilaksanakan oleh tim Politeknik Negeri Jember bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis labu kuning dengan memproduksi aneka olahan eggroll labu kuning, bolu kukus, roti tawar, foodbar, cookies dan minuman jelly drink. Jenis pelatihan yang diberikan adalah pelatihan tahapan produksi aneka olahan labu kuning, pelatihan pengemasan produk labu kuning, pelatihan strategi pemasaran, pendampingan dan monitoring serta evaluasi PKM. Hasil: Peserta terdiri dari istri petani berjumlah 20 orang. Hasil dari kegiatan ini adalah mereka dapat membuat varian produk dari buah labu kuning antara lain kue kukus, eggroll, cookies, food bar, roti dan minuman jelly. Setelah mereka membuat aneka produk labu, mereka bisa jualan di e-commerce layaknya shopee, sehingga mendapat penghasilan tambahan. Monitoring dilakukan dengan mengunjungi beberapa peserta pengabmas. Proses pendampingan dan pemantauan telah menghasilkan dokumen pengarsipan PIRT dan hasil PIRT adalah PIRT nomor 206-3510021110-23. Kesimpulan: Meningkatnya pengetahuan peserta dalam menghasilkan varian produk labu kuning. Produk labu kuning ini bisa dijual di e-commerce dan mereka mendapat penghasilan tambahan.

Kata kunci: buah labu kuning, varian produk labu kuning, ecommerce, pendapatan tambahan

Abstract

Tegalorejo village is one of district that produced yellow pumpkin largest in Banyuwangi. Most of people in Tegalorejo village were yellow pumpkin farmers who produced seed of yellow pumpkin for sale. Selling seeds of yellow pumpkin has been cooperate contract system with PT. Panah Merah Jember. Needed seeds was provided by PT. Panah Merah Jember while the land, production equipment and worker was provided by farmers. Waste production of seeds yellow pumpkin was fresh flesh of yellow pumpkin fruit. As long as, it just discarded by farmers if the harvest time yellow pumpkin. Even, it can be used feed to cows, goats and chicken. Methods: Community Partnership Program is implemented by the team of State Polytechnic of Jember aims to increase the economic value of pumpkin by producing various processed yellow pumpkin eggroll, Bolu steamed, roti tawar, foodbar, cookies and jelly drink drinks. The types of training provided is to provide training for production step of various processed pumpkin, packaging training yellow pumpkin products, marketing strategy training, mentoring and monitoring and evaluation of PKM. Results: Participants consisted of wife's of farmers and they are 20 persons. The results of this activity was they can made variant product from yellow pumpkin fruit for example steamed cake, eggroll, cookies, food bar, bread and jelly drink. After they made the various product pumpkin, they can sale in e-commerce like shopee, so they get extra income. Monitoring carried out by visiting some of the participants in the pengabmas. The process of mentoring and monitoring has resulted in a PIRT filing document and PIRT result is PIRT number 206-3510021110-23. Conclusion: Increased knowledge of participants to produced variant product from yellow pumpkin. The product of yellow pumpkin can sale in e-commerce and they get extra income.

Keywords : yellow pumpkin fruit, variant product of yellow pumpkin, e-commerce, extra income

I. PENDAHULUAN

Salah satu daerah yang berpotensi untuk diberikan pengabdian dan termasuk ke dalam daerah prioritas adalah Desa Tegalrejo, Kecamatan Tegalsari, Kabupaten Banyuwangi. Desa Tegalrejo merupakan daerah penghasil labu kuning terbesar di Banyuwangi. Kecamatan Tegalsari berbatasan dengan Kecamatan Genteng. Jarak tempuh dari Jember ke desa tersebut sekitar 75 km. Masyarakat Desa Tegalrejo kebanyakan adalah petani labu kuning yang memproduksi biji benih untuk dijual. Penjualan benih labu kuning telah dilakukan kerjasama sistem kontrak dengan PT. Panah Merah Jember. Kebutuhan benih disediakan oleh PT. Panah Merah Jember sedangkan lahan, sarana produksi dan tenaga disediakan oleh petani. Penandatanganan kontrak kerjasama dilakukan selama 4 tahun dengan target produksi berkisar 7-14 ton/tahun biji waluh kering yang berkadar air $\pm 10\%$.

Hasil samping dari produksi benih labu kuning adalah daging buah labu kuning. Daging labu kuning yang tidak dimanfaatkan dapat dilihat pada gambar 1. Daging labu kuning memiliki komponen zat gizi yang tinggi terutama betakaroten namun belum dapat dioptimalkan pemanfaatannya. Hal tersebut disebabkan karena keterbatasan pengetahuan petani dalam memanfaatkan labu kuning menjadi produk olahan yang berpotensi menjadi produk oleh-oleh khas Desa Tegalrejo sehingga meningkatkan pendapatan petani Desa Tegalrejo.

Berdasarkan penelitian mahasiswa UGM yang bernama Muhammad Riski bahwa labu kuning dapat digunakan sebagai agensia terapi untuk penderita penyakit diabetes mellitus tipe 2. Labu kuning (*Curcubita moschata*) memiliki ciri-ciri sebagai berikut berat 3-5 kg, labu kuning bisa berbentuk bulat pipih, lonjong, atau panjang, tergantung varietasnya. Buah muda berwarna hijau, sedangkan yang lebih tua berwarna kuning pucat. Warna kuning atau oranye daging buahnya pertanda kandungan karotenoidnya sangat tinggi. "Anonym [1] berpendapat karotenoid dalam buah labu sebagian besar berbentuk beta karoten". "Sudarto [2] berpendapat ciri-ciri labu kuning siap panen adalah pada saat batang buahnya telah mengeras, kulit buah berwarna kuning, kulit buahnya mengeras, dan daging buahnya berwarna oranye". Daging buahnya pun mengandung antioksidan sebagai penangkal berbagai jenis kanker. "Selain itu, Departemen Kesehatan RI [3]

didalam labu kuning juga terkandung 34 kalori, lemak 0.8 mg, 45 mg kalsium, dan mineral 0.8 mg sehingga labu kuning sangat baik dikonsumsi oleh anak-anak maupun orang tua untuk kesehatan tubuh. Fadila *et al.* [4] berpendapat bahwa kebutuhan akan gizi seperti protein, serat, vitamin, karbohidrat dan mineral menjadi kebutuhan yang sangat mendasar bagi kesehatan dan perkembangan manusia". Kebutuhan tersebut dapat diperoleh apabila mengkonsumsi sayuran dan buah-buahan dengan tingkat kebutuhan yang berbeda-beda bergantung pada tingkat usianya. "Dalam [5], [6] Kebutuhan gizi terbanyak terletak pada masa usia dini sampai anak-anak, status gizi yang baik akan berpengaruh pada tingkat kesehatan, pertumbuhan dan perkembangan fisik dan mental anak".

Melalui kegiatan PKM yang diusulkan ini, tim pengusul nantinya akan memberi pengarahan dan pelatihan tentang pembuatan aneka olahan labu kuning kepada kelompok petani benih di Desa Tegalrejo, Kabupaten Banyuwangi. Selain itu, tim pengusul juga akan memberikan pelatihan manajemen pemasaran kepada mitra, yang meliputi pengelolaan usaha dan pelatihan pengemasan hasil olahan labu kuning sehingga dapat meningkatkan pendapatan petani benih labu kuning.

II. TARGET DAN LUARAN

Sasaran kegiatan pengabdian masyarakat oleh tim pengabdian dari Politeknik Negeri Jember adalah ibu-ibu kelompok petani benih Desa Tegalrejo, Kec. Tegalsari Kab. Banyuwangi. Kegiatan pengabdian ditargetkan pada kegiatan pelatihan pembuatan aneka olahan labu kuning, kegiatan pelatihan teknologi pengemasan produk olahan labu kuning, kegiatan pelatihan tentang strategi pemasaran dan monitoring serta evaluasi kegiatan. Luaran kegiatan pengabdian masyarakat ini berupa artikel berita di jemberpost, video kegiatan pengabdian yang diupload di youtube dan adanya nomer PIRT bagi mitra.

III. METODE PELAKSANAAN

A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

PKM pelatihan pembuatan aneka olahan labu kuning di Desa Tegalrejo Kecamatan Tegalsari, Kab. Banyuwangi dilaksanakan dari bulan Juni sampai Desember 2019. Tempat pelaksanaan pengabdian

masyarakat di Desa Tegalrejo Kecamatan Tegalsari, Kab. Banyuwangi.

B. Tim Pelaksana Pengabdian Kepada Masyarakat

Tim pengabdian terdiri dari dosen yang berasal dari teknologi pertanian, dosen produksi pertanian, mahasiswa, teknisi dari Politeknik Negeri Jember dan Peserta pelatihan adalah ibu-ibu petani benih labu kuning.

C. Tahapan pelaksanaan pengabdian

- 1) Survei Pendahuluan
- 2) Pelatihan Pembuatan Aneka Olahan Labu Kuning yang terdiri dari 5 produk makanan dan 1 produk minuman yaitu cookies, roti tawar, eggroll, foodbar, bolu kukus dan minuman jelly drink.
- 3) Pelatihan Teknologi Pengemasan Produk Hasil Olahan Labu Kuning.
- 4) Pelatihan Strategi Pemasaran Produk Aneka Olahan Labu Kuning.
- 5) Monitoring Kegiatan Pengabdian masyarakat periode sebulan sekali.
- 6) Evaluasi kegiatan dengan membagikan kuisioner

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PKM Pelatihan Pembuatan Aneka Olahan Labu Kuning bagi Kelompok Tani Benih Labu Kuning Desa Tegalrejo, Kec. Tegalsari, Kab. Banyuwangi memperoleh dana hibah dari DRPM Ristekdikti tahun anggaran 2019. Tahap awal kegiatan adalah survei pendahuluan untuk memperoleh informasi masalah apa saja yang perlu dipecahkan secara bersama. Hasil survei pendahuluan diperoleh bahwa daging buah labu kuning merupakan limbah dan hanya dibuang begitu saja. (Gambar 1).



Gambar 1. Limbah produksi benih petani benih labu kuning Desa Tegalrejo

Kegiatan pelatihan pembuatan aneka olahan labu kuning dapat dilihat pada Gambar 2. Acara pelatihan ini dilaksanakan tanggal 14 Juni 2019 dan diikuti oleh istri anggota kelompok tani benih (Gambar 2).



Gambar 2. Pelatihan pembuatan aneka olahan labu kuning

Pelatihan teknologi pengemasan dilaksanakan oleh anggota tim pelaksana yang bertujuan untuk mengemas produk sesuai dengan kaidah atau standar pengemasan yang baik sesuai GMP. Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam mengemas produk yaitu bahan pengemas yang digunakan sesuai dengan jenis produk yang akan dikemas, kemasan yang digunakan harus berbahan food grade sehingga aman untuk mengemas dan label yang digunakan /desain kemasan yang menarik konsumen. Kegiatan pelatihan teknologi pengemasan dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Pelatihan teknologi pengemasan

Pelatihan manajemen pemasaran dilaksanakan oleh anggota tim pelaksana yang bertujuan untuk memasarkan produk dengan strategi pemasaran yang bisa menjual produk yang diterima konsumen. Strategi pemasaran produk dapat dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu melihat peluang yang mungkin ada, menentukan target pasar yang jelas, jenis pemasaran yang akan dilaksanakan harus sesuai kondisi zaman dan melayani konsumen dengan layanan prima. Pelatihan manajemen pemasaran dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Pelatihan Manajemen Pemasaran

Produk hasil olahan labu kuning yang dihasilkan oleh mitra dapat dilihat pada Gambar 5. Produk hasil pelatihan berupa 5 produk makanan dan satu

minuman jelly drink. Produk makanan itu adalah roti tawar, cookies, bolu kukus, foodbar dan eggroll. Minuman yang dihasilkan adalah jelly drink. Selain itu, mitra memasarkan melalui e-commerce yaitu shopee. Gambar 6 menunjukkan inovasi produk olahan labu kuning yaitu stik labu kuning.



Gambar 5. Aneka olahan labu kuning

Proses pendampingan dan monitoring telah menghasilkan dokumen pengajuan PIRT dan hasil PIRT yaitu nomer PIRT 206-3510021110-23. Nomer PIRT dapat meningkatkan kepercayaan konsumen untuk membeli produk yang dihasilkan dari mitra, sehingga dapat meningkatkan jumlah produk yang terjual dan meningkatkan pendapatan mitra.

Produk inovasi mitra adalah stik labu kuning yang dihasilkan dari proses pendampingan dan monitoring dikarenakan keinginan dan kemauan yang kuat dari mitra untuk berinovasi.



Gambar 5..Inovasi produk “Stik Labu Kuning”

V. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat telah dilaksanakan sesuai dengan target dan luaran PKM. Luaran yang dihasilkan dari kegiatan PKM Pelatihan Pembuatan Aneka Olahan Labu Kuning Bagi Petani Benih Labu Kuning Desa Tegalrejo, Kec. Tegalsari, Kab. Banyuwangi berupa artikel berita yang diterbitkan online di jemberpost, video kegiatan pengabdian yang di-upload di youtube dengan link <https://youtube/0FM7dKjCaxE> dan adanya nomer PIRT bagi mitra yaitu 206-3510021110-23.

UCAPAN TERIMAKASIH

Pengabdian kegiatan PKM dilaksanakan dengan sumber dana dari Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan, Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi sesuai dengan Perjanjian Pendanaan Pelaksanaan Program Pengabdian Masyarakat Nomer : 0892/PL17.4/PM/2019, tanggal 28 Mei 2019.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Anonim, 2012. *Kandungan Gizi labu kuning* . <http://www.ayahbunda.co.id>. download 10 maret 2012
- [2] Sudarto Y., 1993. *Budidaya Waluh*, Jogjakarta, Kanisius
- [3] Kementerian kesehatan RI. 2014. *Pedoman Gizi Seimbang*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Departemen Kesehatan RI
- [4] Fadila N.R., Amereta D.I., Febriyatna A. 2017. *Hubungan Pengetahuan Dan Perilaku Ibu Tentang Gizi Seimbang Dengan Status Gizi Anak Tk Di Desa Yosowilangun Lor Kabupaten Lumajang*. *Jurnal Kesehatan* Vol. 5. No. 1:15-21.
- [5] Andadari D.P.P., Mahmudiono T. 2017. *Keragaman Pangan dan Tingkat Kecukupan Energi serta Protein Pada Balita*. *Amerta Nutr*. DOI : 10.2473/amnt.v1i3.2017.172-179
- [6] Suharidewi I.G.A.T., Pinatih G.N.I. 2017. *Gambaran status gizi pada anak tk di wilayah kerja Upt Kesmas Blahbatuh II Kabupaten Gianyar tahun 2015*. *E-jurnal Medika*, VOL. 6 NO.6:1-6