

PROSIDING

SEMINAR NASIONAL SILVIKULTUR V & KONGRES MASYARAKAT SILVIKULTUR INDONESIA IV

SILVIKULTUR UNTUK PRODUKSI HUTAN LESTARI DAN RAKYAT SEJAHTERA

Peer Reviews

Gusti Muhammad Hatta
(Universitas Lambung Mangkurat)

Mohammad Na'iem
(Universitas Gadjah Mada)

Muhammad Restu
(Universitas Hasanuddin)

Nurheni Wijayanto
(Institut Pertanian Bogor)

Abubakar M. Lahjie
(Universitas Mulawarman)

Hamdani Fauzi
(Universitas Lambung Mangkurat)



PROSIDING

**SEMINAR NASIONAL SILVIKULTUR V & KONGRES
MASYARAKAT SILVIKULTUR INDONESIA IV
SILVIKULTUR UNTUK PRODUKSI HUTAN LESTARI
DAN RAKYAT SEJAHTERA**



Lambung Mangkurat University Press, 2018

PROSIDING

**SEMINAR NASIONAL SILVIKULTUR V & KONGRES
MASYARAKAT SILVIKULTUR INDONESIA IV SILVIKULTUR UNTUK
PRODUKSI HUTAN LESTARI DAN RAKYAT SEJAHTERA**

Peer Reviewer :

Prof. Dr. Ir. Gusti Muhammad Hatta, M.S. (Universitas Lambung Mangkurat)
Prof. Dr. Ir. Mohammad Na'iem, M.Agr.Sc. (Universitas Gadjah Mada)
Prof. Dr.Ir. Muhammad Restu, M.P. (Universitas Hasanuddin)
Prof. Dr. Ir. Nurheni Wijayanto, MS. (Institut Pertanian Bogor)
Prof.Dr.Ir. Abubakar M. Lahjie, M.Agr. (Universitas Mulawarman)
Dr. Hamdani Fauzi, S.Hut, M.P, IPM. (Universitas Lambung Mangkurat)

Editor :

Dr.Ir. Mahrus Anyadi, M.Sc
Dr.Yusanto Nugroho, S.Hut., MP
Prof. Ir. Basir, M.S, Ph.D
Rahmiyati, S.Hut
Amino Natalina, S.Si, M.S

Desain Sampul
Nazir

Diterbitkan oleh:

Lambung Mangkurat University Press, 2018
d/a Pusat Pengelolaan Jurnal dan Penerbitan ULM
Lantai 2 Gedung Perpustakaan Pusat ULM
Jl. Hasan Basri, Kayutangi, Banjarmasin, 70123
Telp/Fax. 0511-3305195

Hak cipta dilindungi oleh Undang-undang.

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari Penerbit, kecuali untuk kutipan singkat demi penelitian ilmiah atau referensi.

xvi-960 A4 210 x 297 mm

Cetakan Pertama: Juni 2018

ISBN: 978-602-6483-69-0

G-4

PENINGKATAN KESEJAHTERAAN MASYARAKAT MELALUI DIVERSIFIKASI OLAHAN LABU KUNING

Dina Naemah¹⁾, Dewi Fitriyanti²⁾, Yuniarti¹⁾

¹⁾Fakultas Kehutanan Unlam; ²⁾ Fakultas Pertanian Unlam
email: dina_naemah@yahoo.com

ABSTRAK

Sistem agroforestri mampu menghasilkan aneka palawija, salah satunya adalah labu kuning. Labu kuning atau waluh (*Cucurbita moschata* Duch.) merupakan jenis tanaman sayuran, tetapi dapat dimanfaatkan untuk berbagai jenis makanan. Labu mudah ditemukan di mana saja dengan harga labu terjangkau, sekitar Rp.10.000-20.000. Labu pada umumnya diolah masyarakat menjadi sayur maupun kue tradisional. Keberadaan labu dapat dioptimalkan manfaatnya dengan mengolahnya menjadi aneka kue modern yang lezat seperti brownis labu, donat labu, pudding labu dan cake labu. Kue labu modern ini harganya berkisar Rp.40.000-60.000 dan dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat. Metode yang diterapkan yaitu penyuluhan dan pelatihan. Hasil kegiatan menunjukkan kehadiran peserta mencapai 100% dan keaktifan peserta dalam bertanya dan diskusi 75%, peningkatan pengetahuan mengenai tanaman dan buah labu kuning, karakteristik, kandungan gizi maupun khasiat dan kegunaan tanaman dan buah labu kuning dari 40% menjadi 95%, peningkatan keterampilan mengolah diversifikasi aneka kue labu kuning modern dari 30% menjadi 80%, peningkatan lptek manajemen usaha baik pembukuan dan pemasaran dari 45% menjadi 85% dan peningkatan pendapatan peserta sebesar dari rata-rata 75% per minggu.

Kata kunci: labu kuning, diversifikasi olahan labu, peningkatan kesejahteraan

PENDAHULUAN

Sistem agroforestri mampu menghasilkan aneka palawija, salah satunya adalah labu kuning. Labu kuning atau waluh (*Cucurbita moschata* Duch.) merupakan jenis tanaman sayuran, tetapi dapat dimanfaatkan untuk berbagai jenis makanan, seperti: roti, dodol, kolak, manisan dan sebagainya. Labu kuning dapat menjadi sumber gizi yang sangat potensial dan harganya pun terjangkau oleh masyarakat yang membutuhkannya.

Kandungan gizi dari labu kuning adalah vitamin dan mineralnya cukup tinggi meliputi betakaroten, vitamin B1, Vitamin C, kalsium, fosfor, besi, kalium dan natrium. Sekitar 100 g labu kuning mengandung vitamin A 29.030 IU, vitamin C 23 mg, magnesium 66 mg, kalsium 113 mg, fosfor 118mg, zat besi 1,8 mg, sodium 9 mg dan potassium 1,089 mg. Khasiat dari labu kuning adalah meningkatkan kekebalan tubuh. Betakaroten yang dikandung labu kuning berperan mencegah serangan jantung. Sementara kandungan vitamin B1, C dan seratnya berperan sebagai pencegah penyakit jantung dan stroke. Manfaat lain labu kuning adalah mengobati demam, migran, diare, penyakit ginjal serta membantu menyembuhkan radang. (Hendrasty, 2003).

Labu kuning termasuk tanaman yang produktif, mudah tumbuh, dan tidak membutuhkan perawatan yang rumit. Jika pertumbuhannya baik, tanaman ini mampu menghasilkan 20-40 ton per hektar lahan. Ukuran panjang batang dapat mencapai 5-10 m dan tiap sulur dapat menghasilkan sekitar sepuluh buah waluh dengan bobot 10-20 kg/buah (Suprapti, 2005). Masa panen buah labu kuning dilakukan setelah labu kuning berumur 4-5 bulan. Ciri-ciri labu kuning

yang sudah siap dipanen yaitu buah sudah mengeras, daun-daun tanaman sudah mulai mengering dan berguguran, serta tanaman menjadi gundul tinggal batang dan sulurnya. Labu harus disimpan dengan hati-hati agar tidak terluka, retak, atau pecah, yang dapat menyebabkan tidak tahan lama bila disimpan

Harga labu kuning sangat terjangkau, satu buah labu kuning yang besar harganya sekitar Rp.10.000-20.000. Labu kuning selama ini pemanfaatannya masih terbatas, biasanya labu kuning hanya dimanfaatkan sebagai bahan pangan dan sayuran. Memang pada umumnya labu kuning hanya diolah menjadi dodol dan kolak, namun semakin berkembangnya ilmu tata boga pengolahan labu kuning menjadi bervariasi, tidak hanya menjadi sayuran yang biasanya diambil dari daun dan pucuk yang masih muda, bijinya pun sering digoreng menjadi kwaci atau langsung direbus sebagai makanan ringan.

Salah satu bentuk pemanfaatan labu kuning lainnya adalah dengan mengolahnya menjadi kue tradisional. Salah satu kue tradisional yang diolah dengan bahan dasar labu kuning adalah kue pais labu kuning seperti yang dilakukan oleh masyarakat yang ada di Kelurahan Loktabat Selatan Banjarbaru. Harga jual kue pais labu kuning sebesar Rp.1.000-1.500/buah. Kue pais labu kuning hanya bertahan sekitar setengah hari sehingga apabila kue pais labu kuning ini tidak terjual seluruhnya, hal ini sangat merugikan pembuat kue pais.

Diversifikasi kue tradisional labu kuning menjadi aneka kue labu modern dapat dilakukan, misalnya dengan mengolah labu kuning menjadi aneka kue labu kuning modern seperti sus labu, brownis labu, roti isi labu, bingka labu dan kue lumpur labu, dll. Aneka kue labu modern dijual mulai harga Rp.5000/buah sampai Rp.50.000 perbuah. Harga jual aneka kue labu modern ini juga jauh lebih besar dibandingkan kue pais labu.

Teknologi pengolahan kue labu kuning modern cukup sederhana sehingga dapat diterapkan pada masyarakat yang mengolah kue pais labu kuning. Aneka kue labu kuning modern yang akan dilatih cukup beragam seperti brownies labu, cake labu, donat labu, bingka labu, kue lumpur labu, dll. Pengemasan produk yang daya tarik konsumen untuk membeli aneka kue labu kuning modern ini.

Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah meningkatkan keterampilan masyarakat pembuat kue labu kuning tradisional yang ada di Kelurahan Loktabat Selatan Banjarbaru dalam mengolah labu kuning menjadi aneka kue labu kuning modern yang enak, menarik dan bergizi sehingga pendapatan dan kesejahteraan mereka meningkat.

METODE PENELITIAN

Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Juni-Agustus 2017 di Kelurahan Loktabat Selatan Banjarbaru.

Metode Pelaksanaan yang diterapkan untuk keberhasilan kegiatan pengabdian ini adalah penyuluhan dan pelatihan produksi.

Penyuluhan dan diskusi

Memberikan penyuluhan mengenai pentingnya melakukan diversifikasi jenis kue labu kuning modern, yaitu brownies labu, cake labu, donat labu, bingka labu, kue lumpur labu, dll, pentingnya kemasan produk yang higienis, food grade dan menarik, serta penyuluhan mengenai manajemen usaha agar usaha yang dilakukan dapat berjalan lancar dan maju.

Pelatihan produksi

Memberikan pelatihan produksi pembuatan aneka jenis kue labu kuning modern yaitu brownies labu, cake labu, donat labu, bingkis labu, kue lumpur labu, dan puding labu

Evaluasi dilakukan melalui kuisisioner sebelum dan sesudah kegiatan penyuluhan dan pelatihan baik penilaian daya serap materi maupaun perubahan tingkat keterampilan dalam mengolah aneka diversifikasi kue labu modern. Data yang diperoleh dikumpulkan dan dianalisis secara deskriptif

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan produksi diberikan sebagai akselerasi agar khalayak sasaran dapat menguasai secara teori maupun pendalaman teknis adopsi teknologi yang diberikan. Penyuluhan ini disampaikan menggunakan slide dan modul sedangkan introduksi teknologi proses produksi diupayakan dapat dilaksanakan secara mandiri oleh peserta kegiatan sehingga produksi yang sesungguhnya akan dapat dilakukan secara berkelanjutan.

Peserta terlihat antusias mengikuti setiap kegiatan, pada saat diskusi peserta aktif memberikan pertanyaan mengajukan beragam pertanyaan, seperti bagaimana persiapan bahan baku, peralatan yang digunakan, kiat sukses menghilangkan rasa takut memulai usaha, bahan pengawet yang digunakan, masa kadaluarsa produk, strategi promosi dan pemasaran, dll. Mereka terlihat antusias dan berminat untuk memulai usaha di bidang ini. Kegiatan pelatihan produksi aneka kue labu modern diperhatikan peserta dengan baik, bahkan para peserta tanpa ragu langsung mencoba melakukan sendiri setiap langkah yang terdapat dalam modul pelatihan.



Gambar 1. Pelaksanaan kegiatan pengabdian

Hasil kuisisioner yang dibagikan kepada peserta kegiatan menunjukkan bahwa telah terjadi peningkatan pemahaman dan keterampilan peserta mengenai:

1. Kehadiran peserta yang mencapai 100% dan keaktifan peserta dalam bertanya dan diskusi 75%
2. Pengetahuan mengenai tanaman dan buah labu kuning, karakteristik, kandungan gizi maupun khasiat dan kegunaan tanaman dan buah labu kuning dari 40% menjadi 95%
3. Keterampilan mengolah diversifikasi aneka kue labu kuning modern dari 30% menjadi 80%
4. Iptek manajemen usaha baik pembukuan dan pemasaran dari 45% menjadi 85%

Kue labu kuning modern memiliki beberapa keunggulan dibandingkan dengan kue pais labukuning, yaitu

1. Bentuk kue yang unik dan rasanya sangat gurih.
2. Tersedia dalam aneka varian seperti brownies labu, cake labu, donat labu, bingkis labu, kue lumpur labu, dll.
3. Nilai ekonomisnya lebih tinggi (harga jual Rp.5000-50,000/buah).
4. Kue labu kuning modern memiliki umur simpan yang lebih panjang (dapat bertahan selama 2-4 hari dengan pengemasan yang tertutup rapat).



Gambar 2. Produk diversifikasi kue labu kuning modern : brownis labu, cake labu, doat labu, bingka labu, puding labu, puding bakar labu

Peluang usaha aneka kue labu kuning modern ini cukup besar. Berikut beberapa alasan usaha ini bisa bersaing di pasaran:

1. Bahan baku (buah labu kuning, bahan pastri: tepung, gula, mentega, telur) yang mudah di dapat
2. Harga bahan baku tergolong murah
3. Industri setempat yang mengolah kue labu modern masih sangat jarang.
4. Produk memiliki kemasan yang lebih menarik dan daya simpan yang lebih lama dibandingkan produk semula (kue pais labu kuning)
5. Pangsa pasar selalu tersedia karena aneka kue merupakan produk makanan yang digemari semua kalangan dan memiliki khasiat menyehatkan. merupakan makanan yang sehat dan memiliki penggemar yang luas.

Peserta kegiatan telah menerapkan beberapa diversifikasi kue labu kuning modern ini dalam produksi yang mereka lakukan dan mendapatkan respon yang sangat positif dari konsumen pelanggan mereka. Konsumen merasa kue labu kuning modern tersebut memiliki rasa yang lezat dan unik. Peningkatan pemesanan aneka kue labu kuning modern juga dirasakan oleh peserta dalam produksi yang mereka lakukan. Peningkatan pemesanan tersebut juga memberikan dampak peningkatan pendapatan peserta dari rata-rata Rp.400.000/minggu menjadi Rp.700.000/minggu. Terjadinya peningkatan pendapatan ini diharapkan memberikan dampak positif lainnya terhadap peserta yaitu terjadi peningkatan kesejahteraan hidup peserta.

KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil berdasarkan hasil kegiatan adalah peserta berperan aktif dalam tahapan pelaksanaan kegiatan dimana kehadiran peserta mencapai 100% dan keaktifan peserta dalam bertanya dan diskusi 75%, peningkatan pengetahuan mengenai tanaman dan buah labu kuning, karakteristik, kandungan gizi maupun khasiat dan kegunaan tanaman dan buah labu kuning dari 40% menjadi 95%, peningkatan keterampilan mengolah diversifikasi aneka kue labu kuning modern dari 30% menjadi 80%, peningkatan lptek manajemen usaha baik pembukuan dan pemasaran dari 45% menjadi 85% dan peningkatan pendapatan peserta sebesar dari rata-rata 75% per minggu.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Kementerian Ristek Dikti yang telah membiayai kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini mellaui skim lpteks bagi Masyarakat

(IbM) tahun anggaran 2017 Sesuai Surat Perjanjian Penugasan Program Pengabdian Kepada Masyarakat Nomor: 013/SP2H/PPM/DPRM/IV/2017 sehingga kegiatan ini dapat dilaksanakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amin, Nur. 2008. *Cake Labu sebagai Alternatif Menu Sarapan yang Lezat dan Bergizi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Auliana, Rizqie. 2001. *Gizi dan Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Adkita Karya Nusa.
- Dalimartha, Setiawan. 2011. *Khasiat Buah dan Sayur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- F. G. Winarno. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Hendrasty, H.K. 2003. *Tepung Labu Kuning*. Kanisius. Yogyakarta.
- Ismayani, Y. 2006. *Variasi Brownies Kukus dan Panggang*. Kawan Pustaka. Jakarta.
- Kandha, Raharja. 2000. *Waluh Sumber Protien Dan Obat*. Edisi 8. Kedaulatan Rakyat. Jakarta.
- Kristianingsihm Zusnaini. 2010. *Pengaruh Substitusi Labu Kuning Terhadap Kualitas Brownies Kukus*. Skripsi. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Suekarno. 2008. *Penilaian Organoleptik Pangan*. Jakarta: Depdiknas.
- Suhardjito, YB. 2005. *Pastry dalam Perhotelan*. Andy Yogyakarta .Yogyakarta.
- Suprpti, Lies. 2005. *Dasar-Dasar Teknologi Pangan*. Penerbit Vidi Ariesta. Surabaya.
- Widayati, E dan Damayant. 2000. *Aneka Panganan Labu Kuning*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Widya Damayanti. 2000. *Aneka Panganan dari Labu Kuning*. Agrisarana. Surabaya.
- Yudo Susarto. 1993. *Budidaya Waluh*. Kanisius .Yogyakarta.
- Zaitun,S. 2011. *Pemanfaatan Buah Labu Kuning Sebagai Bahan Dasar Dalam Pengolahan Makanan Dan Untuk Mencegah Berbagai Jenis Penyakit*. Akademi Pariwisata Medan. Medan.