

PELATIHAN PEMBUATAN SELAI DARI LABU SIAM (*Sechium edule* (Jacq.) Sw.) SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN NILAI TAMBAH DAN IDE WIRUSAHA DI DESA TAPAK SIRING

Indah Listiana¹, Salsafira Ayuningtyas², Sutiana², Pipit Dwi Haryani², Desi Maharani Nathaniela², Cipto Hadi Saputro², Icha Khoirunnisa², Rafli Wirayudha²

¹Program Studi Agribisnis/Jurusan Pertanian, Universitas Lampung,

²Mahasiswa KKN Periode 1 2023 Universitas Lampung

Penulis Korespondensi : salsafira.ayuningtyas2030@students.unila.ac.id

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. Metode yang digunakan yaitu melalui pelaksanaan kegiatan berupa pelatihan pembuatan produk. Hasil dari kegiatan ini adalah masyarakat mampu menambah pengetahuan dan mengembangkan kreativitasnya dalam mengolah labu siam menjadi produk pangan yang inovatif yaitu menjadi selai.

Kata kunci: *Desa Tapak Siring, labu siam, selai labu siam, produk pangan*

Abstract

Tapak Siring Village, Sukau District, West Lampung Regency which is partially the people are commodity-eyed as farmers with one commodity owned farm is chayote. The problems faced by this community are: Limited knowledge in making food product innovations to add selling points, so that chayote is only processed into daily food ingredients, and also used as animal feed. Of these problems will be done a activities in the form of training on processing chayote based ingredients into food products creative and innovative, namely making chayote jam. This activity aims to help the community, especially mothers fostering family welfare in increase their knowledge and skills in making product diversification food. The method used is through the implementation of activities in the form of training product manufacturing. The result of this activity is that the community is able to add knowledge and develop their creativity in processing chayote into innovative food product, namely jam.

Keywords: *Tapak Siring village, chayote, chayote jam, food product.*

1. 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 tofografi 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 Sukau dipengaruhi 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 potasium 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 kreativitas 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 di sekitarnya agar mampu meningkatkan perekonomian warga Tapak Siring.

2. Bahan dan Metode

Metode yang dilakukan dalam kegiatan ini yaitu metode pelatihan. Dalam kegiatan ini dimulai dengan melakukan sosialisasi terkait manfaat yang ada dalam labu siam yang dapat digunakan menjadi suatu produk pangan yang inovatif, kemudian selanjutnya dilakukan tahap praktik 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 menghilangkan getah.
- 3) Selanjutnya dicuci dengan air bersih dan dihaluskan dengan blender.
- 4) Jus labu siam yang dihasilkan kemudian disaring untuk diambil daging buahnya dan dipisahkan dari sarinya.
- 5) Daging buah yang sudah halus kemudian di masak di panci dengan api sedang, ditambahkan gula, air lemon dan pewarna makanan.
- 6) Adonan selai diaduk hingga mengental sampai air pada bahan habis.
- 7) Selai yang sudah jadi siap disajikan

3. 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 setelah labu 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 tekstur serta warna dalam selai. Selain gula dan kandungan pektin yang berperan dalam pembuatan selai, pengaruh tingkat keasaman produk juga memengaruhi selai. Kadar gula yang tinggi bersama dengan kadar asam yang cukup akan menghidrasi air dan aktivitas air (A_w) 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 labu siam walaupun tidak banyak. Penggunaan perasan lemon di sini sebagai Asam sitrat 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 4. Hasil pengolahan selai yang langsung bisa dirasakan oleh peserta
Gambar 3 dan 4 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.

4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan dari pelatihan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

- 1) Peserta khususnya ibu-ibu Pembinaan Kesejahteraan Keluarga dapat mengikuti kegiatan dengan baik dan ikut serta dalam pelatihan pembuatan selai, antusiasme dan rasa ingin tahu terhadap fungsi-fungsi dari bahan yang ditambahkan terhadap pembuatan selai.
- 2) 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 kontinu karena selai mudah gosong.
- 3) 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.

Ucapan Terima Kasih

Puji syukur kepada Allah SWT yang senantiasa kami panjatkan karena hanya dengan rahmat dan hidayah-Nya kami dapat menyelesaikan pengabdian ini. Kami juga banyak mendapatkan dukungan dari berbagai pihak yang telah menyumbangkan pikiran, waktu, tenaga, dan sebagainya. Oleh karena itu, pada kesempatan yang baik ini kami mengucapkan terima kasih kepada:

- a) Universitas Lampung
- b) BPKKN Universitas Lampung
- c) Dosen KDPL Mahasiswa Universitas Lampung
- d) Dosen DPL Mahasiswa Universitas Lampung
- e) Kepala Desa Tapak Siring Kec. Sukau Lampung Barat
- f) Masyarakat Desa Tapak Siring Kec. Sukau Lampung Barat

Semoga amal dan kebaikan yang diberikan kepada kami akan mendapatkan balasan dari Allah SWT. Aamiin.

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. Makasar.
- 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 Pangan 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.
- Wiadnya, I. B. R. S. zaetun, dan W. L. Lina. 2018. Efektivitas Pemberian Filtrat Labu Siam (*Sechium edule*) Terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Total pada Darah Hewan Coba Tikus (*Ratus*



noruegius) Atrain Wistar. *Jurnal Media Bina Ilmiah*. 8(1): 50-51. Lestari, E., Sandri, D., Fatimah, F., & Umaira, U. (2019). Volume kembang adonan dan sensori roti manis yang dibuat dari tepung mocaf. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 24(2), 113-120.