

Pelatihan Ibu Rumah Tangga Dalam Kreativitas Pengolahan Labu Kuning Menjadi Kuliner Lokal Berbasis Industri Rumah Tangga Di Desa Tanagara Cadasari Pandeglang

Lina Marlina Dewi¹, Rt Erlina Gentari^{*2}, Deni Sunaryo³

Program Studi Manajemen Universitas Serang Raya

linamarlianadewi@gmail.com¹, erlinagentari@unsera.ac.id², denisunaryomm@gmail.com³

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) berlokasi di Desa Tanagara Kecamatan Cadasari Kabupaten Pandeglang. Pengabdian ini dilaksanakan untuk melakukan inovasi dan kreativitas dalam pengolahan labu kuning menjadi kuliner local, dengan adanya pelatihan oleh ibu-ibu rumahtangga yang tinggal di daerah sekitar dapat memberikan pengaruh baik terhadap perkembangan ekonomi rumah tangganya serta dapat mengembangkan potensi yang dapat ditekuni untuk dijadikan kuliner oleh-oleh wisatawan. Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilaksanakan melalui tiga tahap yaitu tahap awal, tahap inti dan tahap akhir menjadi salah satu inkubator bisnis dan meningkatkan perekonomian masyarakat serta terjalinnya kerjasama yang berkelanjutan untuk mengembangkan dan berinovasi dalam pembuatan kuliner local dengan bahan dasar yang lain seperti dari singkong, Ubi jalar dan lain-lain serta sosialisasi pemasaran produknya. Dengan adanya kegiatan pelatihan ini khususnya para ibu rumah tangga menjadi produktif serta memberikan keuntungan dan kesempatan untuk menjadi peluang bisnis dengan kuliner local Indonesia sehat.

Kata Kunci : Pelatihan, Kreativitas, Labu Kuning, Industri Rumah Tangga

Abstract

Community service activities (PKM) are located in Tanagara Village, Cadasari District, Pandeglang Regency. This service is carried out to innovate and creativity in processing pumpkin into local culinary, with training by housewives who live in the surrounding area can have a good influence on the economic development of their households and can develop potential that can be pursued to become culinary souvenirs for tourists. The implementation of this service activity is carried out through three stages, namely the initial stage, the core stage and the final stage to become a business incubator and improve the community's economy and establish sustainable cooperation to develop and innovate in making local culinary with other basic ingredients such as cassava, sweet potato and others as well as socializing the marketing of their products. With this training activity, especially housewives become productive and provide benefits and opportunities to become a business opportunity with healthy local Indonesian cuisine

Keywords: Training, Creativity, Pumpkin, Home Industry

1. PENDAHULUAN

Desa Cadasari adalah salah satu desa dari 11 (sebelas) desa yang berada di wilayah Kecamatan Cadasari, secara geografis letak Desa Cadasari sangat potensial dan strategis karena berbatasan langsung dengan Kabupaten Serang. Desa Cadasari sendiri telah ada kira-kira pada tahun 1940 an dengan Kepala Desa pertama Guna.

Banyak versi mengenai nama Cadasari, sebagian tokoh atau sesepuh termasuk salah satu mantan Kepala Desa Cadasari Kades Arsudin mengemukakan jika Kades Sukara, Kades sebelumnya pernah mengatakan bahwa nama Cadasari diambil dari nama salah satu pendekar atau kasepuhan yang dalam bahasa sundanya *karuhun* yaitu Ki Cadas Sakti seseorang yang dianalogikan memiliki kemampuan supranatural yang luar biasa yang dimakamkan di wilayah tersebut.

Namun ada sebagian lagi yang berpendapat bahwa nama Cadasari bermula ketika ada beberapa masyarakat pada waktu itu sedang melakukan kegiatan kerja bakti atau gotong royong untuk membangun saluran air dan tiba-tiba cangkul dari salah satu masyarakat yang sedang melakukan kegiatan tersebut menyentuh benda

yang sangat keras sekali setelah digali karena penasaran, akhirnya masyarakat menemukan sebuah batu besar berupa cadas di dalam tanah yang mengeluarkan harum seperti wangi sari bunga.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) berlokasi di Desa Tanagara Kecamatan Cadasari Kabupaten Pandeglang. Budaya masyarakat Desa Tanagara menerapkan budaya dan menjunjung tinggi adat istiadat islam yang sangat kuat. Hal itu dapat dibuktikan dengan data bahwa seluruh penduduk Desa Tanagara memeluk ajaran agama islam. Masyarakat Desa Tanagara mayoritas bekerja sebagai pemilik sekaligus pengelola kebun, komoditas utama yang dihasilkan diwilayah Tanagara bermacam-macam seperti padi, cabai dan pisang Masyarakat Tanagara menjual hasil bumi tersebut umumnya menjual ke berbagai wilayah di provinsi Banten. Namun masyarakat Desa Tanagara kurang menyadari akan pentingnya pengembangan UMKM yang mana hal ini bisa membantu meningkatkan perekonomian serta mensejahterakan masyarakat (Ristiana and Yusuf, 2020).

Pengabdian masyarakat merupakan salah satu pilar Tri Dharma Perguruan Tinggi, yaitu: pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat. Dalam pengabdian masyarakat melaksanakan riset dan mengembangkan inovasi, serta pelestarian dan pengembangan ilmu yang unggul dan bermanfaat bagi masyarakat. Disamping itu, pengabdian kepada masyarakat juga dapat dilaksanakan dengan mengadakan pelatihan bagi masyarakat untuk meningkatkan kemampuan Sumber Daya Manusia (SDM) di lokasi pengabdian. Dengan tujuan untuk mengembangkan kesejahteraan bangsa Indonesia.

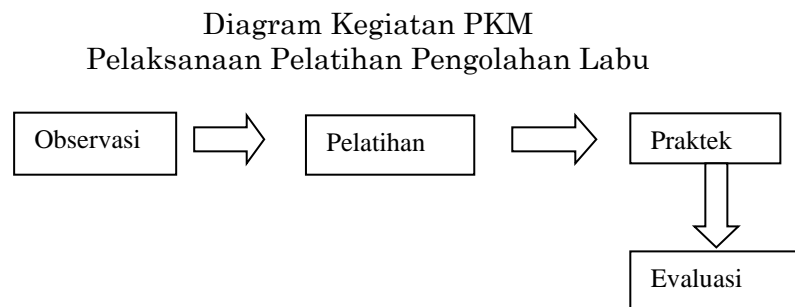
Ibu-ibu rumah tangga yang berlokasi di desa Tanagara menjadi salahsatu mitra dalam kegiatan pengabdian ini , dengan tujuan untuk menjadikan pegiat kuliner local berbasis industry rumah tangga serta meningkatkan perekonomian dalam masyarakat (Chairunisha and Utsman, 2015).

Pengabdian ini dilaksanakan untuk melakukan inovasi dan kreativitas dalam pengolahan labu kuning menjadi kuliner local,dengan adanya pelatihan oleh ibu-ibu rumahtangga yang tinggal di daerah sekitar dapat memberikan pengaruh baik terhadap perkembangan ekonomi rumah tangganya serta dapat mengembangkan potensi yang dapat ditekuni untuk dijadikan kuliner oleh-oleh wisatawan(Nurfaizah, Komalasari and Dwiki Ramadani, 2023).

Tim PKM melakukan pendampingan dan mengajarkan kepada ibu-ibu untuk mengolah bahan dasar labu, yang mana labu kuning memiliki manfaat yang cukup tinggi salahsatunya adalah membantu memelihara kesehatan mata. Labu kuning juga mengandung vitamin A yang tinggi, serta antioksidan lutein dan zeaxanthin yang dipercaya mampu menurunkan risiko katarak dan penyakit degenerasi makula. Labu Kuning dapat diolah berbagai jenis makanan dan minuman yang bervariasi seperti brownies, pudding, talam,cookies, cake, kripik, stick labu, susu labu dan lain-lain, serta pendampingan pengemasan/packaging dan desain branding bagi produknya.

2. METODE

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat harus mengikuti beberapa tahapan – tahapan yang harus dilalui, diantaranya nya berkunjung ke lokasi mitra, menganalisa permasalahan yang ada, memberikan solusi atau penyelesaian mitra, menetapkan prosedur kerja (Desyanti *et al.*, 2021).



Gambar 1. Diagram Kegiatan PKM

Pelaksanaan pelatihan pengolahan labu kuning ini terdiri dari tiga tahapan, yang pertama observasi, pelatihan dengan metode ceramah dan praktik (*workshop*) pembuatan dan branding produk kuliner. Pelatihan ini dilakukan dengan pendekatan *Participary Action Research* (PAR), sehingga selama kegiatan dilaksanakan, ibu-ibu yang dalam hal ini menjadi peserta kegiatan PKM dapat berpartisipasi langsung dan bertanya kepada tim pendamping PKM.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan tiga tahap yaitu tahap awal, tahap inti dan tahap akhir. Secara umum tahapan kegiatan pengabdian ini sebagai berikut:

1. Pendampingan branding untuk produknya.
2. Tahapan Pelatihan, tahapan ini difokuskan dalam pelatihan berbentuk ceramah dan diskusi yang dilaksanakan pada pukul 13.00 s.d 14.00 WIB. Pelatihan ini mencoba untuk memberikan *softskill* kepada peserta untuk mengetahui tentang jenis produk olahan dari labu kuning serta jenis makanan dan minuman, cara pembuatannya dan jenis bahan-bahan tambahan. Bagaimana cara mendesain atau membuat branding yang sesuai dengan kriteria jenis produk makanan, pengemasan/packaging produk, serta marketing pemasaran produk. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan inovasi dan meningkatkan kreativitas potensi yang dimiliki oleh ibu-ibu rumah tangga.
3. Tahapan Praktik, tahapan ini adalah praktik membuat makanan dan minuman yang dilaksanakan pada pukul 14.00 s.d 17.00, tim PKM dan peserta langsung praktik serta mengaplikasikan cara membuat dan bahan-bahan yang diperlukan. Locus membuat makanan *brownies*, pudding dan minuman susu labu. Setelah makanannya jadi dan dihidangkan. Tahap selanjutnya adalah mendiskusikan mengenai packaging dan branding, sehingga makanan dan minuman dari bahan labu kuning bisa dipackaging sesuai dengan standar SNI dan desain branding yang sesuai dengan produknya menarik dan berkualitas. Tujuannya adalah setiap materi yang telah disampaikan oleh tim PKM dapat diaplikasikan kembali oleh para peserta serta pengemasan dan branding yang layak dapat diterima oleh khalayak masyarakat.
4. Tahap akhir. Ada tiga kegiatan dalam tahap ini yaitu, (1) Evaluasi kegiatan secara keseluruhan, (2) penyusunan laporan akhir; dan publikasi hasil kegiatan pada jurnal/prosiding atau media massa. tersebut berjalan dengan baik serta mencapai target yang telah kita harapkan. Dengan adanya kegiatan yang dilakukan oleh tim PKM mendapatkan dukungan dan respon dari masyarakat khususnya peserta pegiat kuliner local. Mereka berharap dengan diadakannya kegiatan ini menjadi salah satu inkubator bisnis dan meningkatkan perekonomian masyarakat serta terjalinnya kerjasama yang berkelanjutan

untuk mengembangkan dan berinovasi dalam pembuatan kuliner local dengan bahan dasar yang lain seperti dari singkong, Ubi jalar dan lain-lain serta sosialisasi pemasaran produknya. Dengan adanya kegiatan pelatihan ini khususnya para ibu rumah tangga menjadi produktif serta memberikan keuntungan dan kesempatan untuk menjadi peluang bisnis dengan kuliner local Indonesia sehat.



Gambar 2. Tim PKM sedang Memberikan Materi Tentang Bagaimana Cara Pengolahan Labu Kepada Para Peserta

Pada gambar 1 tim PKM memberikan materi tentang cara pengolahan labu dimana labu dibuat makanan *brownies*, keripik labu, pudding dan minuman susu labu



Gambar 3. Tim PKM sedang memberikan materi tentang cara pengemasan produk labu dan memberikan arah cara memasarkan produk kepada konsumen.

Gambar 3 mendiskusikan mengenai packaging dan branding, sehingga makanan dan minuman dari bahan labu kuning bisa dipackaging sesuai dengan standar SNI dan desain branding yang sesuai dengan produknya menarik dan berkualitas



Gambar 4. Tim PKM Dalam Melakukan Pendampingan

4.KESIMPULAN

Pengabdian ini dilaksanakan untuk melakukan inovasi dan kreativitas dalam pengolahan labu kuning menjadi kuliner local, dengan adanya pelatihan oleh ibu-ibu rumah tangga yang tinggal di daerah sekitar dapat memberikan pengaruh baik terhadap perkembangan ekonomi rumah tangganya serta dapat mengembangkan potensi yang dapat ditekuni untuk dijadikan kuliner oleh-oleh wisatawan. Tim PKM melakukan pendampingan dan mengajarkan kepada ibu-ibu untuk mengolah bahan dasar labu, yang mana labu kuning memiliki manfaat yang cukup tinggi salahsatunya adalah membantu memelihara kesehatan mata. Labu kuning juga mengandung vitamin A yang tinggi, serta antioksidan lutein dan zeaxanthin yang dipercaya mampu menurunkan risiko katarak dan penyakit degenerasi makula. Labu Kuning dapat diolah berbagai jenis makanan dan minuman yang bervariasi seperti brownies, pudding, talam, cookies, cake, kripik, stick labu, susu labu dan lain-lain, serta pendampingan pengemasan/packaging dan desain branding bagi produknya. yang dapat ditekuni untuk dijadikan kuliner oleh-oleh wisatawan

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kepada Seluruh Warga Desa Tanagara Kecamatan Cadasari Kabupaten Pandeglang khususnya Kepala Desa dan Ibu ibu Rumah tangga dilingkungan Desa Tanagara yang telah berpartisipasi sehingga terlaksananya pengabdian masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Arif, M., & Desyanti, D. (2021). Pelatihan Kewirausahaan Bina Bisnis Pembuatan Pot Bunga Kekinian Untuk Masyarakat Perumahan Baruna . *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 8-13. <https://doi.org/10.52072/abdine.v1i1.160>
- Amin, N., Sari, P. E., Kurniati, E., & Adly, W. S. (2008). *Cake labu sebagai alternatif menusarapan yang lezat dan bergizi*. IPB (Bogor Agricultural University).
- Chairunisha, L. and Utsman (2015) 'Program Pelatihan Ibu Rumah Tangga Untuk Meningkatkan Kreativitas Kegiatan Usaha Pengolahan Pangan Kue Semprong (Studi Kasus Pada Ukm Nining Di Desa Blambangan Kabupaten Magelang)', *Journal of Nonformal Education and Community Empowerment*, 4(1), pp. 55–62.
- Desyanti, D., Sri Handayani, S., Febrina, W., & Sari, F. (2021). Pelatihan Penggunaan Aplikasi Data Bahan Kimia Pada Smk Taruna Persada Dumai (Jurusan Laboratorium Kimia Smk Taruna Persada). *ABDINE: Jurnal Pengabdian*

- Masyarakat*, 1(1), 26–33. <https://doi.org/10.52072/abdine.v1i1.170>
- Jayanti, E. V., & Murtini, S. (2018). Faktor-faktor penyebab beralihnya pekerjaan pada masyarakat di sekitar obyek wisata air panas Padusan Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto. *Swara Bhumi*, 5(8), 1–6.
- Khotimah, K., & Wilopo, W. (2017). Strategi pengembangan destinasi pariwisata budaya (Studi kasus pada kawasan Situs Trowulan sebagai Pariwisata Budaya Unggulan di Kabupaten Mojokerto). *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 41(1), 56–65.
- Laila, D. N. (2022). *Strategi Pengembangan Ekowisata Petik Stroberi di Desa Padusan Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Listya, A., & Rukiah, Y. (2018). Visual branding produk belimbing olahan UMKM Depok melalui desain logo. *Demandia: Jurnal Desain Komunikasi Visual, Manajemen Desain, Dan Periklanan*, 3(02), 199–218.
- Mahalizikri, I. F. (2019). Membangun dan mengembangkan serta meningkatkan UMKM di Desa Tenggayun. *IQTISHADUNA: Jurnal Ilmiah Ekonomi Kita*, 8(2), 185–194.
- Manurung, H., & Naibaho, B. (2021). Pelatihan pembuatan mi labu kuning (Cucurbita moschata Durch) pada masyarakat ibu PKK Desa Gung Pinto Kecamatan Namanteran Kabupaten Karo. *Citra Abdimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 8–14.
- Millati, T., Udiantoro, U., & Wahdah, R. (2020). Pengolahan labu kuning menjadi berbagai produk olahan pangan. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 300–305.
- Muarifah, A., Wasmal, W., & Muslihuddin, M. (2019). *Laporan kajian kerentanan, risiko, dan dampak perubahan iklim partisipatif Desa Padusan-Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto*.
- Muladi, T. (2022). *Penggunaan labu kuning pada pembuatan wingko Babat*. Universitas Negeri Padang.
- Nurfaizah, Komalasari, I. and Dwiki Ramadani, F. (2023) 'Peningkatan Keterampilan Anggota Dawis Melalui Pelatihan Pembuatan Buket Dan Optimalisasi Media Sosial Untuk Pemasarannya', *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), pp. 9–14. Available at: <https://doi.org/10.52072/abdine.v3i1.534>.
- Pabidang, S., Hadi, S. P., Elvina, A., Putri, D. E., Sari, H. P., Iriyani, T., & Nainggalis, A. L. (2020). Peningkatan kompetensi masyarakat melalui inovasi pemanfaatan labu kuning menjadi makanan kreatif dan sehat. *Jurnal Abdimas: Community Health*, 1(1), 11–17.
- Pamungkas, H. A., & Hidayatulloh, A. (2019). Faktor
- Ristiana and Yusuf, A. (2020) 'Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Badan Usaha Milik Desa di Desa Wisata Lerep', *Journal of Nonformal Education and Community Empowerment*, 4(1), pp. 88–101. Available at: <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/jnfc>.