

LABU SIAM REVOLUSIONER: KREATIVITAS DAN INOVASI DALAM PENGEMBANGAN PRODUK BERBASIS LABU SIAM

Anitia Emalia Fallonne, Shantyalaila Noor Iskandar, Fari Rafi Adiana,
Nabila Nur Shahida, Risma Hadisti Aningrum, Nurul Karima,
Ns. M. Hanif Prasetya Adhi*

Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Indonesia

*Email: hanifprasetya01@gmail.com

Abstrak: Studi ini mengeksplorasi kekayaan nutrisi tanaman labu siam, menekankan potensi manfaat kesehatannya. Penelitian ini melampaui cara konsumsi tradisional, mahasiswa Universitas Muhammadiyah Purwokerto berinovasi dengan mengolah labu siam menjadi permen asam manis. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental yang menekankan pada proses uji coba di lapangan. Dalam prosesnya, labu siam dengan sajian yang penuh warna dan menarik ini bertujuan untuk meningkatkan minat anak-anak dalam mengonsumsi sayur-sayuran. Hasilnya, inovasi olahan labu siam dengan pengolahan sebagaimana dimaksud dapat menjadi rujukan produk pangan potensial sehingga turut meningkatkan nilai pasar dan branding labu siam khususnya di Desa Maron Wonosobo.

Kata Kunci: Kreativitas dan Inovasi, Produk Berbasis Labu Siam

Pendahuluan

Tanaman labu siam merupakan tanaman merambat yang dapat dikonsumsi buahnya. Labu siam memiliki bentuk lonjong atau bundar dan pada umumnya labu siam memiliki warna hijau dengan belang putih, namun terdapat pula varietas dengan warna yang berbeda.¹ Tanaman ini dapat tumbuh baik di daerah tropis maupun subtropis dengan suhu yang cukup hangat dan curah hujan yang cukup.² Banyaknya kandungan nutrisi yang terdapat pada labu siam, maka sangat diperlukan suatu diversifikasi produk atau penganekaragaman pengolahan labu siam yang nantinya

¹ Syam Lingga Wijaya, Siswanto Imam Santoso, Wiludjeng Roessali, "Analisis Efisiensi Distribusi Labu Siam di Kabupaten Semarang, *Habitat: Journal of Agri-Sociapreneur and Rural Development*, Vol. 30, No. 2, Desember 2029.96-104. DOI: <https://doi.org/10.21776/ub.habitat.2019.030.3.12>. dalam <https://habitat.ub.ac.id/index.php/habitat/article/view/432>

² Ningkeula, E. S., Assagaf, S. F., & Saing, Z. (2023). Irrigation Buildings, Availability of Irrigation Water, and Water Needs for Rice Plants (*Oriza sativa* L.): A Review of Wae Bini Irrigation System in Savana Jaya Waeapo, Buru Regency. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, Vol. 16, No. 1, 343–351. DOI: <https://doi.org/10.52046/agrikan.v16i1.1690>. dalam <https://jurnal.ummu.ac.id/index.php/agrikan/article/view/1690>

produk pangan ini dapat diterima dan disukai oleh seluruh masyarakat sehingga mampu meningkatkan nilai jual dari labu siam.³ Tanaman labu siam biasanya ditanam di tanah yang subur dan drainase baik. Selain itu labu siam sendiri memiliki kaya akan nutrisi karena didalamnya mengandung sejumlah nutrisi penting seperti serat, vitamin c, vitamin a, kalium, magnesium, dan fosfor.⁴

Dengan memiliki segudang nutrisi tentunya labu siam memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh manusia dan aman untuk dikonsumsi yang diantaranya ialah meningkatkan kesehatan jantung, menurunkan tekanan darah, memperlancar pencernaan dengan meningkatkan gerakan usus dan mencegah sembelit, menjaga berat badan yang sehat, meningkatkan kesehatan tulang dengan kandungan mineral seperti magnesium dan fosfor dalam labu siam penting untuk kesehatan tulang dan gigi.⁵ Labu siam dapat di sajikan menjadi hidangan yang beragam seperti di rebus, di oseng, dan mahasiswa Universitas Muhammadiyah Purwokerto membuat dan menginovasikan penyajian labu siam menjadi permen asam manis yang memiliki pilihan warna sehingga menarik perhatian bagi konsumen, meningkatkan rasa ketertarikan anak-anak untuk mengkonsumsi sayur.⁶ Selain itu, inovasi olahan dari labu siam sendiri dapat dijadikan sebagai referensi produk makanan untuk dipasarkan meningkatkan nilai jual dari labu siam dan meningkatkan nilai branding dari labu siam di Wonosobo khususnya desa Maron.⁷

³ Nurmalasari, N. M. S. A., & Mahyuni, L. P. (2022). "Diversifikasi Pengolahan Labu Siam Sebagai Bahan Dalam Pembuatan Selai di Banjar Pisang Kaja, Desa Taro." *Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, Vol. 6, No. 1, Januari 2022, 158-168, dalam <https://journal.unhas.ac.id/index.php/panritaabdi/article/view/13154>

⁴ Indiani, S., Lukmayani, Y., & Syafnir, L. (2021). "Studi Literatur Perbandingan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun dan Buah Labu Siam (*Sechium Edule* Jacq. Swartz) Terhadap Bakteri *Staphylococcus Aureus* dan *Escherichia Coli*." *Prosiding Farmasi*, 7. <https://dx.doi.org/10.29313/v0i0.28914>

⁵ Sukurni. (2022). "Pengaruh Perasaan Labu Siam dalam Menurunkan Tekanan Darah: Systematic Review". *Nursing Update: Jurnal Ilmiah Ilmu Keperawatan*, Vol. 13, No. 1, 99–109. DOI: <https://doi.org/10.36089/nu.v13i1.703>. dalam <https://stikes-nhm.e-journal.id/NU/article/view/703>.

⁶ Munawarah, M., Hayati, K., & Pulungan, D. A. (2020). "Program Kemitraan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Berbasis Dasar Labu Siam dan Pelatihan E-Commerce untuk Meningkatkan Ekonomi." *Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, Vol. 4, No. 2), 136. DOI: <https://doi.org/10.20956/pa.v4i2.732>

⁷ Jati, A. R., & Effedi, M. R. (2021). "Keripik Labu Siam Pekon Tanjung Raya". *Proceedings UIN Sunan Gunung Jati*, 7(November), 36–44.

Metode Pendampingan

Inovasi ini bersifat eksperimental. Subjek dalam inovasi ini adalah labu siam yang ditambahkan dengan asam citrate. Labu Siam (*Sechium edule*) dan Asam Citrate didapatkan dari petani Desa Maron Kecamatan Garung, Kabupaten Wonosobo. Inovasi ini dilakukan pada tanggal 10 Februari 2024.

Inovasi dilakukan dengan cara menghilangkan terlebih dahulu getah labu siam kemudian kupas dan rendam labu siam menggunakan air tawar.⁸ Setelah itu, parut labu siam dan peras hasil parutan labu siam sampai kering. Hasil perasan labu siam yang kering disangrai sekitar 5 menit. Tambahkan asam citrate, gula dan pewarna makanan. Aduk hingga merata sekitar 30 menit atau sampai tidak berbau langu. Setelah merata tiriskan labu siam dan bentuk bulat bulat labu siam. Setelah dibentuk biarkan sampai tidak panas dan masukan labu siam ke dalam kemasan.

Hasil dan Pembahasan

Penelitian ini menunjukkan bahwa produk inovasi dari labu siam memiliki potensi besar untuk meningkatkan nilai tambah pada industri makanan, dengan karakteristik nutrisi yang kaya dan rasa yang unik. Dalam pembuatan produk inovasi manisan menggunakan 15 kg labu siam, yang menghasilkan produk dengan berat keseluruhan 1.200 gram. Dapat dibagi menjadi 8 kemasan dengan berat bersih perkemasan 150 gram. Sehingga dapat dipasarkan dengan harga berkisar 15.000 per pack.

Pendekatan-pendekatan utama mengenai pengembangan produk baru yang didasarkan pada asumsi pasar tetap terdiri dari; inovasi berbasis modulasi, inovasi berbasis ukuran, inovasi berbasis kemasan, inovasi berbasis desain, inovasi berbasis pengembangan bahan komplementer, dan inovasi berbasis pengurangan upaya. Inovasi menurut⁹ bahwa inovasi adalah salah satu pilihan organisasi dalam menghadapi

⁸ Waromi, J. (2021). "Keberlanjutan Agroindustri Pala Fakfak: a Sitematic Literature Review (SLR)". *Median: Jurnal Ilmu Ilmu Eksakta*, Vol. 13, No. 1, 32–43. DOI: <https://doi.org/10.33506/md.v13i1.1151>. dalam <https://ejournal.um-sorong.ac.id/index.php/median/article/view/1151>

⁹ Arifudin, O., Juhadi, J., Tanjung, R., & Hendar, H. (2020). "Pendampingan Peningkatan Inovasi Produk Makanan Khas Subang Jawa Barat". *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, Vol. 4, No. 6, 1094-1106.

persaingan pasar dan pengelolaan yang berkelanjutan bahwa inovasi adalah transformasi pengetahuan kepada produk, proses dan jasa baru, tindakan menggunakan sesuatu yang baru. Dalam menyikapi ketersediaan bahan dasar labu siam dengan jumlah yang melimpah hal yang dilakukan yaitu dengan melakukan inovasi berbasis pengembangan bahan komplementer, dengan menciptakan atau meningkatkan sumber daya yang tersedia dalam bentuk produk makanan. Salah satunya dengan melakukan inovasi atau menciptakan variasi resep dalam memasak dan pengolahan labu siam, sehingga menciptakan hasil hidangan khas dari desa maron sendiri.

Tujuan dari upaya pengembangan bahan komplementer dalam produk makanan ialah untuk meningkatkan pemahaman masyarakat tentang. Pentingnya memiliki dan mengkonsumsi makanan yang sehat, serta memberikan referensi pengolahan bahan dasar masakan yang lebih bervariasi.¹⁰

Pada tanggal 10 Februari 2024 dilaksanakan program pengolahan labu siam menjadi manisan sebagai bentuk inovasi produk UMKM di Desa Maron. Kegiatan tersebut dimulai dengan mempersiapkan bahan dan alat yang akan digunakan untuk menunjang terlaksananya program tersebut, berikut bahan dan alat yang digunakan: Labu siam, gula pasir, asam sitrat dan pewarna makanan yang dapat disesuaikan dengan selera.

Lalu alat yang digunakan berupa: Pisau, parutan kelapa, alat penggorengan, saringan atau kain, selanjutnya setelah semua bahan dan alat tersedia mulailah dengan langkah awal 1) memotong labu siam menjadi dua bagian guna memudahkan untuk membuang jetah dari labu siam dengan menggesekan sisi labu siam, 2) lalu kupaslah labu siam menggunakan alat pemotong dan pastikan semua sisi labu terlepas dari kulitnya 3) cucilah labu siam hingga bersih tanpa adanya kotoran yang masih tersisa 4) jika dipastikan sudah bersih secara menyeluruh maka langkah selanjutnya parutlah labu

DOI: <https://doi.org/10.31764/jmm.v4i6.2813>. dalam [https:// journal. ummat. ac.id/ index.php/ jmm/ article/ view/ 2813](https://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm/article/view/2813)

¹⁰ Bora, I. F. R., Sum, T. A., & Ita, S. (2023). "Urgensi Asupan Gizi, Makanan Sehat dan Pola Hidup Sehat Dalam Konteks Stunting Balita Di Kabupaten Manggarai". *Jurnal Lonto Leok*, Vol. 5, No. 2, 69–82. <http://jurnal.unikastpaulus.ac.id/index.php/jllpaud/article/view/1987/969>

siam menggunakan parutan didalam wadah besar 5) apabila semua labu sudah terparut menjadi halus dan mengeluarkan banyak air peraslah labu siam menggunakan kain dan hanya ambilah ampas dari labu siam 6) tahap berikutnya ialah memasak labu siam dengan cara mengsangrai dengan api kecil 7) tambahkan gula pasi, asam sitrat dan perwarna makanan 8) aduklah hingga rata selama proses memasak 8) jika dirasa sudah cukup matang dan kering diamkan sejenak hingga kurang lebih 7 menit 9) bentuklah olahan labu siam menjadi bulat dengan ukuran yang samaa tau bisa dibentuk sesuai dengan kreasi yang diinginkan. 10) olahan manisan labu siam siap dihidangkan disantap bersama.



Gambar 1: Olahan Labu Siam

Adanya produk inovasi dapat menarik konsumen untuk melakukan pembelian. Daya tarik penjualan mencerminkan manfaat yang di tawarkan oleh penjual untuk mendapatkan respon dari dari konsumen ataupun pelanggan. Bila pelanggan bertambah dan permintaan semakin banyak maka tingkat penjualan akan meningkat.

Apabila produksi meningkat maka otomatis omset dalam penjualannya pun akan mengalami peningkatan. Sehingga tujuan dari usaha yaitu meningkatkan keuntungan atau laba dan menarik minat konsumen akan tercapai, maka dari inovasi perlu menambah jumlah produksi sekaligus memperkenalkan makanan khas dari Desa Maron yang berdasarkan dari buah Labu Siam dan meningkatkan perekonomian masyarakat.

Kesimpulan

Inovasi pengolahan labu siam menjadi permen asam manis yang memiliki pilihan warna sehingga menarik perhatian bagi konsumen, meningkatkan rasa ketertarikan anak-anak untuk mengkonsumsi sayur. Hal ini dilakukan dengan tujuan meningkatkan nilai jual dari labu siam dan meningkatkan nilai branding dari labu siam di Desa Maron. Adanya produk inovasi dapat memperkenalkan makanan khas dari Desa Maron yang berdasarkan dari labu siam dan meningkatkan perekonomian warga Desa Maron.

Daftar Pustaka

- Arifudin, O., Juhadi, J., Tanjung, R., & Hendar, H. (2020). Pendampingan Peningkatan Inovasi Produk Makanan Khas Subang Jawa Barat. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 4 (6), 1094-1106.
- Nurmalasari, N. M. S. A., & Mahyuni, L. P. (2022). Diversifikasi Pengolahan Labu Siam Sebagai Bahan Dalam Pembuatan Selai di Banjar Pisang Kaja, Desa Taro. *Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6 (1), 158-168.
- Bora, I. F. R., Sum, T. A., & Ita, S. (2023). Urgensi Asupan Gizi, Makanan Sehat Dan Pola Hidup Sehat Dalam Konteks Stunting Balita Di Kabupaten Manggarai. *Jurnal Lonto Leok*, 5 (2), 69–82. <http://jurnal.unikastpaulus.ac.id/index.php/jllpaud/article/view/1987>
- Indiani, S., Lukmayani, Y., & Syafnir, L. (2021). Studi Literatur Perbandingan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun dan Buah Labu Siam (*Sechium Edule Jacq. Swartz*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus Aureus* dan *Escherichia Coli*. *Prosiding Farmasi*, 7.
- Jati, A. R., & Effedi, M. R. (2021). Keripik Labu Siam Pekon Tanjung Raya. *Proceedings UIN Sunan Gunung Jati*, 7(November), 36–44.
- Munawarah, M., Hayati, K., & Pulungan, D. A. (2020). Program Kemitraan Masyarakat

Melalui Inovasi Panganan Berbahan Dasar Labu Siam Dan Pelatihan E-Commerce Untuk Meningkatkan Ekonomi. Panrita Abdi - Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat, 4 (2), 136. <https://doi.org/10.20956/pa.v4i2.7329>

Ningkeula, E. S., Assagaf, S. F., & Saing, Z. (2023). Irrigation Buildings, Availability of Irrigation Water, and Water Needs for Rice Plants (*Oriza sativa* L.): A Review of Wae Bini Irrigation System in Savana Jaya Waeapo, Buru Regency. *AGRIKAN : Jurnal Agribisnis Perikanan*, 16 (1), 343–351.

Sukurni. (2022). Pengaruh Perasaan Labu Siam dalam Menurunkan Tekanan Darah : Systematic Review. *NURSING UPDATE : Jurnal Ilmiah Ilmu Keperawatan*, 13 No 1, 99–109.

Waromi, J. (2021). Keberlanjutan Agroindustri Pala Fakfak : a Sistematic Literature Review (SLR). *Median : Jurnal Ilmu Ilmu Eksakta*, 13 (1), 32–43. <https://doi.org/10.33506/md.v13i1.1151>

Wijaya, S. L. (2019). Analisis Efisiensi Distribusi Labu Siam di Kabupaten Semarang. <http://eprints.undip.ac.id/78414/3/>