

Peningkatan keterampilan ibu rumah tangga melalui pengolahan daun dan Labu Siam (*Sechium Edule*) menjadi produk krispi

Afdhal Fuadi¹, Bimo Arif Syahputra², Tasa Maulana Putra³, Adila Erlita⁴, Defia⁵, Efi Lisa⁵, Jeli Novita⁶

¹Program Studi Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar, Indonesia

²Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Teuku Umar, Indonesia

³Program Studi Ilmu Komunikasi, Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Teuku Umar, Indonesia

⁴Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar, Indonesia

⁵Program Studi Sumberdaya Akuatik, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar, Indonesia

⁶Program Studi Keperawatan, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Medika Seramoe Barat, Indonesia

Penulis korespondensi : Afdhal Fuadi

E-mail : afdhalfuadi@utu.ac.id

Diterima: 08 Januari 2025 | Direvisi 28 Maret 2025 | Disetujui: 29 Maret 2025 | Online: 29 Maret 2025

© Penulis 2025

Abstrak

Desa Aih Selah merupakan salah satu desa yang lokasinya berada pada dataran tinggi sehingga membuat udaranya bersih dengan suhu yang sejuk yaitu di kabupaten Gayo Lues Provinsi Aceh. Desa tersebut memiliki tanah yang subur sehingga banyak lahan yang di dimanfaatkan oleh masyarakat untuk berkebun yaitu menanam tembakau, sayuran salah satunya adalah labu siam di sekitar perkarangan dan lahan rumah. Potensi sumberdaya yang ada di Desa Aih Selah yaitu labu siam yang selama ini dimanfaatkan untuk konsumsi seperti membuat sayuran. Sehingga pemanfaatan labu siam tersebut kurang adanya inovasi dalam pengolahan daun dan labu siam. Oleh karena itu tim pengabdian memberikan pelatihan pengolahan daun dan buah labu siam di Desa Aih Selah menjadi produk krispi yang mudah untuk di produksi dan di pasarkan oleh masyarakat, hal tersebut akan berdampak pada peningkatan pendapatan masyarakat tersebut. Metode yang diterapkan pada kegiatan ini yaitu sosialisasi pengenalan produk krispi dan workshop pengolahan daun dan buah labu siam menjadi krispi mulai dari perencanaan, persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi hasil dari kegiatan tersebut. Sasaran dari kegiatan ini adalah Ibu-ibu PKK dan masyarakat Desa Aih Selah kabupaten Gayo Lues berjumlah 20 orang. Hasil yang diperoleh dari kegiatan pengabdian ini adalah ibu-ibu PKK dan masyarakat Desa Aih Selah sangat antusias dalam mengikuti kegiatan tersebut, hal ini dilihat dari banyaknya pertanyaan yang muncul dan keingintahuan dari masyarakat dan ibu-ibu PKK dalam membuat produk krispi yang berbahan dari buah labu siam pada saat dilakukan sosialisasi pengenalan produk olahan. Kemudian masyarakat dan ibu-ibu PKK juga berperan aktif serta terlibat langsung pada kegiatan workshop pengolahan daun dan buah labu siam menjadi produk krispi, sehingga kegiatan ini dapat menambahkan pengetahuan dan meningkatkan pendapatan atau mata pencaharian ibu-ibu PKK dan masyarakat Desa Aih Selah kabupaten Gayo Lues. Hasil dari pengolahan produk krispi dari potensi sumberdaya lokal daun dan labu siam dapat untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dan membantu mengurangi angka kemiskinan ekstrem yang ada di Desa Aih Selah.

Kata kunci: labu siam krispi; perekonomian; produk olahan; sumberdaya lokal.

Abstract

Aih Selah Village is one of the villages located on a plateau so that it makes the air clean with a cool temperature, namely in Gayo Lues district, Aceh Province. Aih Selah Village has fertile land so that a lot of land is used by the community for gardening, so that many Aih Selah Village people grow tobacco, vegetables, one of which is chayote around the yard and land at home. By looking at the

potential that exists in Aih Village, one of them is chayote which has been used for consumption and lack of innovation in the processing of Siamese leaves and pumpkin, through training activities on the processing of chayote leaves and fruits in Aih Selah Village into crispy products that are easy to produce and market by the community. The method applied in this activity is social reflection through interviews then holding socialization activities by introducing products from processed leaves and fruits of chayote, and then conducting training *workshop* on processing chayote leaves and fruits into crispy products. The target of this activity is PKK mothers and the people of Aih Selah Village, Gayo Lues regency. The results of processing crispy products from the potential of local resources of Siamese leaves and pumpkins can improve the community's economy and help reduce extreme poverty in Aih Selah Village.

Keywords: crispy chayote; economy; processed products; on-premises resources.

PENDAHULUAN

Desa Aih Selah merupakan salah satu desa yang terletak di kecamatan Pantan Cuaca kabupaten Gayo Lues. Lokasinya berada pada dataran tinggi sehingga membuat udaranya segar dan bersih dengan suhu yang sejuk. Desa Aih Selah memiliki sumber air yang tergolong melimpah dan juga memiliki tanah yang subur, ditandai dengan banyaknya lahan yang dimanfaatkan sebagai tempat berkebun oleh masyarakat Desa Aih Selah.

Sumber daya alam yang terdapat di Desa Aih Selah cukup mendukung untuk bisa mengembangkan Desa Aih Selah menjadi lebih maju, diantaranya adalah sumber daya alam yaitu labu siam yang tumbuh hampir di setiap tanah di perkarangan rumah masyarakat Desa. Labu siam adalah sejenis labu-labuan yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat. Tumbuhan ini sangat mudah tumbuh di pekarangan rumah, buahnya menggantung ditangkai dan daunnya berbentuk persegi tiga dan permukaannya berbulu. Menurut Andriani *et al.*, (2018) menyatakan buah labu siam berbentuk bulat kebawah dan daunnya berbentuk jantung yang meruncing dengan panjang 4-25 cm dan lebar daunnya 3-20 cm berwarna hijau, sedangkan bijinya berwarna putih dan berkeping dua. Buah labu siam ini memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, misalnya menurunkan Hipertensi berkat kandungan potassium yang tinggi.

Menurut Jati dan Effendi, (2021); Hartawaty, (2022) Labu siam memiliki banyak manfaat untuk kesehatan tubuh, labu siam mengandung vitamin yaitu vitamin B, C, K, dan Mineral, serta kandungan gizi yaitu energi, lemak, protein, karbohidrat, kalsium, besi, gula, kalium, dan fosfor dengan, banyaknya kandungan yang terdapat dalam labu siam perlu adanya diversifikasi produk olahan yang berasal dari labu siam agar masyarakat dapat mengkonsumsi olahan labu siam dalam bentuk sesuatu yang berbeda serta dengan dijadikan olahan yang unik maka dapat meningkatkan nilai jual labu siam.

Menurut Safitri *et al.*, (2016) Daun labu siam merupakan salah satu tanaman yang mempunyai kandungan senyawa Flavonoid yang memiliki aktivitas anti oksidan. Senyawa ini diketahui dapat mencegah dan menghambat pembentukan radikal bebas yang menyebabkan penuaan dini. Labu siam (*Sechium edule*) merupakan salah satu tanaman sayur yang dapat digunakan untuk obat tradisional dan memiliki aktivitas sebagai anti oksidan (Rosidah *et al.*, 2017). pemanfaatan labu siam sebagai salah satu metode penata laksanaan non farmakologi pada hipertensi karna menganjung protein dan kaya kalium yang berguna bagi tubuh (Christiana *et al.*, 2021). Menurut Dalimartha (2005); Soedarya, (2009) daun labu siam dapat dimanfaatkan sebagai herbal tonik kesehatan dan antioksidan, kemudian juga dapat sebagai obat diuretik, hipertensi, arterosklerosis, serta dapat memperlancar buang air kecil.

Namun, terdapat kendala yang bersumber dari SDM (Sumber Daya Manusia) yakni masyarakat Desa Aih Selah masih minim pengetahuan terkait dengan pengelolaan SDA lokal yang tersedia untuk dijadikan produk yang dapat meningkatkan pendapatan dan mata percaharian masyarakat terutama inovasi pengolahan SDA menjadi produk.

Permasalahan ini tergolong rumit karena masyarakat tidak mempunyai pengetahuan yang cukup terkait pengelolaan komoditi lokal yang ada di Desa Aih Selah. Masyarakat tidak paham betul

Peningkatan keterampilan ibu rumah tangga melalui pengolahan daun dan Labu Siam (*Sechium Edule*) menjadi produk krispi

Tahapan Kegiatan Pengabdian

Perencanaan Kegiatan

Pada tahap ini tim pengabdian melakukan diskusi awal dengan kepala Desa dan kepala PKK untuk perencanaan kegiatan pengabdian. Kemudian menggali informasi terkait sumberdaya lokal dari buah labu siam yang terdapat di Desa Aih Selah yang menjadi bahan baku utama dalam pembuatan produk krispi. Selanjutnya meminta persetujuan kepala Desa Aih Selah dan kepala ibu PKK untuk melakukan kegiatan pengabdian kepada ibu-ibu PKK dan masyarakat di Desa tersebut. Berdasarkan hasil diskusi tersebut yang akan mengikuti kegiatan sosialisasi dan workshop sebagai penerima manfaat langsung kegiatan ini berjumlah 15 orang yang terdiri dari ibu-ibu PKK dan masyarakat Desa Aih Selah.

Persiapan Kegiatan

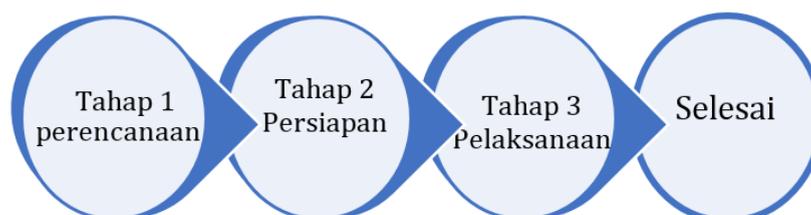
Tahap persiapan kegiatan dilakukan untuk mempermudah proses pengabdian kepada masyarakat yang dimulai dengan persiapan administrasi surat-menyurat, meninjau lokasi pelaksanaan kegiatan pengabdian. Kemudian mempersiapkan kebutuhan alat dan bahan, serta materi terkait dengan edukasi dan *workshop* pengolahan labu siam menjadi krispi pada saat pengabdian berlangsung.

Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pelatihan dilakukan di Balai Desa Aih Selah kecamatan Pantan Cuaca yang diawali dengan penyampaian materi terkait potensi alam lokal yang ada di desa Aih Selah serta penyampaian berbagai ide-ide pemanfaatannya. Setelah kegiatan sosialisasi tersebut diberikan, kemudian dilanjutkan dengan penyampaian suatu ide tentang pengolahan daun dan labu siam menjadi produk krispi, setelah penyampaian ide tersebut, selanjutnya tim pengabdian memberikan workshop pengolahan produk krispi dengan melibatkan langsung ibu-ibu PKK dan masyarakat Desa Aih Selah membuat olahan produk daun dan labu siam menjadi produk krispi. Partisipasi yang sangat aluar biasa ditunjukkan oleh ibu-ibu PKK dan masyarakat Desa Aih Selah serta dukungan dari Kepala Desa pada saat mengikuti pelatihan tersebut. Menurut Herdiana, (2018) kegiatan sosialisasi adalah proses interaksi sosial seorang individu mengenal cara berperasaan, bertingkah laku, dan berfikir untuk membuat individu tersebut berperan utama dalam lingkungan masyarakat.

Evaluasi Kegiatan

Tahap terakhir adalah melakukan evaluasi terhadap penerima manfaat seperti ibu-ibu PKK dan masyarakat yang berguna untuk mengetahui apakah ada perubahan yang dirasakan oleh penerima manfaat dengan adanya kegiatan tersebut mulai dari sosialisasi dan pemaparan pemateri serta *workshop* pelatihan pengolahan daun dan buah labu siam menjadi produk krispi. Hal ini mengacu pada tujuan dan capaian dari kegiatan pengabdian yang diharapkan ibu-ibu PKK dan masyarakat dapat memanfaatkan potensi sumberdaya lokal untuk diolah menjadi produk yang mempunyai nilai jual dan dapat dikonsumsi sehari-hari, salah satunya adalah produk krispi yang diolah dari daun dan buah labu siam (Sari dan Mahyuni, 2022). Tahapan seluruh kegiatan pengabdian dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Bagan Alir kegiatan Pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi dan Edukasi produk krispi

Tim pengabdian memberikan sosialisasi dan edukasi pemanfaatan potensi buah labu siam diolah menjadi produk krispi yang dapat menjadi nilai jual, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan mata pencaharian ibu-ibu PKK dan masyarakat Desa Aih Selah. Dalam kegiatan pengenalan ini bahan baku utama yang dijadikan produk olahan adalah daun dan buah labu siam. Berdasarkan hasil diskusi awal dan survei lokasi kegiatan dengan kepala Desa dan kepala ibu PKK Desa Aih Selah salah satu potensi sumberdaya yang banyak terdapat di sekitora Desa adalah buah labu siam yang selama ini hanya dimanfaatkan sebagai sayur-sayuran.

Sehingga tim pengabdian berupaya dalam pemanfaatan produk labu siam tersebut menjadi produk olahan yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat sendiri maupun dijual. Dalam hal ini salah satu produk yang bisa diolah menjadi produk yaitu daun dan buah labu siam menjadi produk krispi yang disampaikan pada saat kegiatan sosialisasi dan edukasi dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Sosialisasi dan edukasi produk krispi dari daun dan buah labu siam.

Dari hasil kegiatan sosialisasi dan edukasi tersebut banyaknya ibu-ibu PKK dan masyarakat Desa Aih Selah penasaran dan berperan aktif yang dilihat dari banyaknya pertanyaan yang muncul dari salah satu ibu-ibu PKK dan masyarakat tersebut. Salah satunya adalah bagaimana proses pengolahan, apa saja bahan yang digunakan, serta berapa lama tahan dari produk krispi tersebut. Kegiatan sosialisasi dan edukasi tersebut dilaksanakan pada balai Desa Aih Selah tanggal 23 Januari 2024 dan yang menjadi sasaran penerima manfaat langsung adalah ibu-ibu PKK dan masyarakat Desa sebanyak 15 orang.

Workshop pengolahan produk krispi daun dan buah labu siam

Kegiatan workshop pengolahan produk daun dan buah labu siam menjadi kripsi dilaksanakan pada tanggal 24 Januari 2024 yang diikuti langsung oleh ibu-ibu PKK dan masyarakat Desa Aih Selah di balai pertemuan gedung PKK. Alat yang digunakan pada pelatihan pembuatan daun dan buah labu siam ini adalah kompor, wajan, sendok, baskom, pisau, packaging, dan penyaring. Kemudian bahan yang digunakan dalam pelatihan ini adalah daun dan buah labu siam, tepung serbaguna, tepung roti, air, dan minyak.

Pada kegiatan workshop ini tim pengabdian melibatkan langsung ibu-ibu PKK dan masyarakat Desa Aih Selah dalam pembuatan produk olahan daun dan buah labu siam menjadi kripsi yang diawali dengan persiapan alat dan bahan serta pencampuran bahan dan penggorengan (Gambar 4). Ibu-ibu PKK dan masyarakat Desa Aih Selah berpartisipasi aktif pada kegiatan workshop tersebut yang dilihat dari keikutsertaan dalam membuat adonan dan penggorengan menjadi produk krispi.

Proses yang menjadi parameter keberhasilan terbentuknya daun dan labu krispi adalah penggorengan dan pencampuran bahan. Proses penggorengan atau disebut *deep frying* yaitu teknik menggoreng sampai terendam merupakan salah satu proses homogenisasi bubur labu siam dengan bahan tambahan lainnya. Proses penggorengan berlangsung selama 10 menit untuk membuat daun

Peningkatan keterampilan ibu rumah tangga melalui pengolahan daun dan Labu Siam (*Sechium Edule*) menjadi produk krispi

dan labu krispi menjadi garing dan rapuh. Selain itu penggorengan menggunakan api kecil akan meminimalisasi terbentuknya gosong pada daun dan labu krispi.



Gambar 4. Workshop pengolahan daun dan buah labu siam menjadi produk krispi

Luaran dari penggorengan daun dan labu krispi ini adalah sebuah produk yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat disana serta masyarakat dapat memanfaatkan bahan sumberdaya lokal yang terdapat di kebun dan perkarangan rumah untuk dijadikan sebuah cemilan sehat untuk di konsumsi para anak-anak serta orang dewasa serta bisa dipasarkan untuk mendapatkan pendapatan sampingan.

Setelah diberikan pelatihan pengolahan produk krispi dari daun dan buah labu siam kemudian tim pengabdian mengajarkan cara packing produk krispi tersebut agar terlihat menarik dan menjaga kualitas produk (Gambar 5). Menurut Kusumawati *et al.*, (2022) produk makanan yang dikemas dengan kemasan yang baik dan menarik selain produk tersebut juga bertahan lama, maka juga sebagai salah satu daya tarik konsumen untuk dibeli. Sehingga dengan adanya pengemasan yang baik maka akan memudahkan konsumen dalam menyimpan produk tersebut.



Gambar 5. Produk daun dan buah labu siam yang sudah diolah menjadi krispi

Labu siam memiliki banyak manfaat yaitu dapat membantu penurunan hipertensi, yang dimana labu siam mengandung berbagai macam nutrisi dan anti inflamasi sehingga dapat mengobati tekanan darah tinggi. Selain itu labu siam merupakan sayuran penurun kolesterol, bagus sebagai nutrisi ibu hamil dan menyusui, baik untuk penderita asam urat, diabetes dan penderita sariawan, serta menjaga kesehatan ginjal, serta sayuran ini mudah di dapat dan murah dipasarkan.

Menurut Asmira dan Arza, (2015) salah satu cara yang dilakukan untuk pemanfaatan labu siam dengan tujuan meningkatkan kesukaan masyarakat terhadap mengkonsumsi labu siam dan mengurangi tingkat kerusakan pada labu siam yaitu dengan cara dilakukannya pengolahan pada daun dan buah labu siam menjadi krispi. Kerupuk merupakan produk yang terbuat dari tepung

Peningkatan keterampilan ibu rumah tangga melalui pengolahan daun dan Labu Siam (*Sechium Edule*) menjadi produk krispi

tapioka dan bahan lainnya sebagai campuran seperti buah labu siam dengan penambahan bahan baku utama menjadi makanan yang gurih dan tanpa tambahan bahan baku lainnya (Setyanti, 2012).

Monitoring dan evaluasi hasil kegiatan

Berdasarkan dari monitoring dan evaluasi yang dilakukan oleh tim pengabdian kepada ibu-ibu PKK dan masyarakat Desa Aih Selah yaitu:

- a) Bertambahnya pengetahuan yang diperoleh dari hasil kegiatan tersebut yang awalnya hanya memanfaatkan buah labu siam menjadi sayuran, kemudian menjadi olahan produk yang dimanfaatkan daun dan buah labu siam menjadi krispi.
- b) Memberikan peluang dalam berwirausaha dari pemanfaatan sumberdaya lokal buah labu siam menjadi produk krispi yang menjadi jajanan moderen untuk kalangan anak-anak dan remaja.
- c) Produk krispi yang diolah dari bahan sumber daya lokal dan banyak hidup di sekitaran perkarangan rumah masyarakat terbuat dari daun dan buah labu siam merupakan suatu inovasi baru yang mampu menjadi salah satu pendapatan sampingan, sehingga dapat membantu perekonomian masyarakat Desa tersebut.
- d) Kegiatan sosialisasi dan pengenalan produk yang dapat diolah dengan bahan baku seperti sayuran daun dan buah labu siam menjadi langkah awal untuk masyarakat Desa Aih Selah untuk mengolah inovasi sayuran-sayuran lain menjadi nilai jual yang berguna untuk dijadikan pendapatan sampingan masyarakat.

SIMPULAN DAN SARAN

Hasil kegiatan pengabdian ini dapat meningkatkan pengetahuan peneriman manfaat langsung dalam hal ini adalah ibu-ibu PKK dan masyarakat Desa Aih Selah dalam pemanfaatan potensu sumberdaya lokal buah labu siam menjadi produk krispi yang menjadi jajanan moderen saat ini. Sehingga produk krispi tersebut dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Aih Selah mencapai sekitar 10 sampai 15% yang menjadi pendapatan sampingan. Masyarakat dan ibu-ibu PKK Desa Aih Selah juga berperan aktif dan terlibat langsung pada kegiatan sosialisasi dan workshop pengolahan produk krispi yang bersumber dari daun dan buah labu siam dari Desa tersebut.

Perlu adanya peran pemerintahan maupun kepala Desa Aih Selah untuk mendukung dan menjadikan pelatihan ini kegiatan rutin yang dilaksanakan satu kali dalam satu bulan untuk meningkatkan pelatihan kepada ibu-ibu PKK yang terdapat di Desa tersebut, karena didesa tersebut banyak terdapat labu siam yang belum dimanfaatkan secara maksimal dan belum mempunyai nilai ekonomis. Kemudian perlu dilakukan monitoring dan evaluasi secara berkala, agar keberlanjutan dari pengolahan dan pemanfaatan labu siam tetap berlanjut.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kepada Kepala Desa dan seluruh aparat Desa, Ibu-ibu PKK serta masyarakat Desa Aih Selah kecamatan Pantan Cuaca kabupaten Gayo Lues yang telah membantu dan berpartisipasi langsung dalam kegiatan workshop pelatihan pemanfaatan sumberdaya lokal menjadi produk olahan, sehingga kegiatan tersebut berjalan dengan lancar. Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Teuku Umar yang sudah memfasilitasi kegiatan tersebut.

DAFTAR RUJUKAN

- Andriani, D., Achmadi, N. S., & Ramadhani, A. A. (2018). Uji Coba Pembuatan dan Strategi Pemasaran Dodol Berbahan Dasar Labu Siam [*Experiment and Marketing Strategy of Dodol Made of Chayote*]. *Jurnal Fame*. 1(1):1-6. <http://dx.doi.org/10.30813/fame.v1i1.1322>
- Asmira, S., & Arza, P. A. (2015). Pengaruh Penggunaan Labu Siam (*Sechium edule*) dengan Konsentrasi yang Berbeda Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Seratkerupuk Ikan. *Jurnal STikes Perintis*. 38-46. <https://jurnal.upertis.ac.id/index.php/JKP/article/view/24/25>

Peningkatan keterampilan ibu rumah tangga melalui pengolahan daun dan Labu Siam (*Sechium Edule*) menjadi produk krispi

- Christiana, W., Anggraini, N., & Daeli, N. E. (2021). Peran Edukasi Terhadap Pengetahuan Tentang Manfaat Labu Siap pada Penderita Hipertensi. *Indonesian Journal of Health and Medical*. 1(4): 600-608. <https://ijohm.rcipublisher.org/index.php/ijohm/article/view/96/68>
- Dalimartha, S. (2005). *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Jilid I. Jakarta: Trubus Agriwidiyah. Hal 132. <https://dpk.kepriprov.go.id/opac/detail/7fs62>
- Hartawaty, D. A., & Agustia, N. Z. B. (2022). Inovasi Labu Jipang Menjadi Produk Bernilai Jual Tinggi pada UMKM Uliq Food. *Jurnal Vokasi*. 6(3): 172-179. <http://dx.doi.org/10.30811/vokasi.v6i3.2644>
- Herdiana, D. (2018). Sosialisasi Kebijakan Publik: Pengertian dan Konsep Dasar. *Jurnal Ilmiah Wawasan Insan Akademik*. 1(3): 13-26. <https://www.stiacimahi.ac.id/wp-content/uploads/2019/12/2.-Dian-Herdiana.pdf>
- Jati, A. R., & Effedi, M. R. (2021). Pemberdayaan Masyarakat melalui Olahan Keripik Labu Siam Pekon Tanjung Raya Kecamatan Sukau Kabupaten Lampung Barat. *Proceedings UIN Sunan Gunung Djati Bandung*. 1(7): 36-44. <https://proceedings.uinsgd.ac.id/index.php/proceedings/article/view/183>
- Kusumawati, D. N. I., Kusumah, W. I., & Wibisono, R. W. (2022). Analisis Desain Kemasan Produk UMKM Makanan Tradisional Lemper Berbahan Alami Memiliki Daya Tarik dan Ketahanan Mutu Produk. *Jurnal Nawala Visual*. 4(1):41-49. <https://doi.org/10.35886/nawalavisual.v4i1.340>
- Munawarah, Hayati, K., & Pulungan, D. A. (2020). Program Kemitraan Masyarakat melalui Inovasi Panganan Berbahan Dasar Labu Siam dan Pelatihan *E-Commerce* untuk Meningkatkan Ekonomi. *Jurnal Panrita Abdi*. 4(2): 136–145. <https://doi.org/10.20956/pa.v4i2.7329>
- Rosidah, I., Zainuddin, M. R., Bahua, H., & Saprudin, M. (2017). Optimasi Kondisi Ekstraksi Senyawa Total Fenolik Buah Labu Siam (*Sechium edule* (Jacq.) Sw.) Menggunakan Response Surface Methodology. *National Institute of Health Research and Development, Indonesian Ministry of Health. Media Litbangkes*. 27(2): 79–88. <http://dx.doi.org/10.22435/mpk.v27i2.5706.79-88>
- Safitri, M., Zaky, M., & Erawati, E. (2016). Pengembangan Formulasi dan Evaluasi Fisik Sediaan Krim Ekstrak Etanol 70% Daun Labu Siam (*Sechium Edule* (Jacq.) swatz). *Jurnal Farmagazin*. 3(2): 7-15. <http://dx.doi.org/10.47653/farm.v3i2.25>
- 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*. 6(1): 158-168. <https://doi.org/10.20956/pa.v6i1.13154>
- Setyanti, Andhika, & Cristina. (2012). *Ide Bisnis*. Jakarta: Kompas.com.