

## **Pemberdayaan masyarakat melalui inovasi dan bisnis pengolahan Labu Siam (*Sechium edule*) kriuk di Desa Mendale, Kebayakan, Aceh Tengah**

**Anna Permatasari Kamarudin<sup>1</sup>, Rahma Diana<sup>1</sup>, Erna<sup>1</sup>, Ratna Dewi<sup>2</sup>, Amru Bin AS<sup>2</sup>, Husni Fachri<sup>3</sup>, Irna Hidayah<sup>1</sup>, Amiruddin<sup>1</sup>, Bambang Surahman<sup>4</sup>, Rizki Ananda<sup>3</sup>, Amna<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Gajah Putih, Indonesia

<sup>2</sup>Informatika, Fakultas Teknik, Universitas Gajah Putih, Indonesia

<sup>3</sup>Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Gajah Putih, Indonesia

<sup>4</sup>Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Gajah Putih, Indonesia

Penulis korespondensi : Anna Permatasari Kamarudin

E-mail : annapermatasari83@gmail.com

Diterima: 08 Mei 2025 | Disetujui: 26 Mei 2025 | Online: 31 Mei 2025

© Penulis 2025

### **Abstrak**

Pengabdian kepada Masyarakat ini telah dilakukan di Desa Mendale. Tujuan umum program untuk meningkatkan pengetahuan Mitra mengenai pemanfaatan labu siam yang banyak ditemui, menjadi produk labu siam kriuk. Sementara itu, tujuan khususnya agar masyarakat dapat menciptakan peluang pekerjaan, meningkatkan pendapatan dan mengisi waktu luang. Pelaksanaan pengabdian telah dihadiri oleh 20 orang ibu-ibu rumah tangga, yang terdiri dari kader PKK dan masyarakat umumnya. Metode yang dilakukan adalah pemberian materi yang disampaikan dengan ceramah diikuti dengan demonstrasi dan pelatihan. Berdasarkan hasil *Pre Test* dan *Post Test* menunjukkan bahwa telah terjadi peningkatan pengetahuan pada Mitra. Hal ini ditunjukkan pada *Pre Test*, pernyataan pertama sebanyak 15 orang tidak mengetahui bahwa labu siam dapat diolah menjadi produk lain bukan hanya dimasak sebagai sayur. Pernyataan kedelapan, sebanyak 13 orang tidak mengetahui bahwa labu siam dapat diolah menjadi produk lain selain dibuat sayur. Namun pada hasil *Post Test* pernyataan pertama, menunjukkan bahwa pengetahuan Mitra telah bertambah sehingga terdapat 20 orang Mitra yang mengetahui bahwa labu siam bukan hanya dibuat sayur. Pernyataan kedelapan terdapat 20 orang Mitra yang mengetahui labu siam dapat dibuat produk-produk lainnya. Hasil evaluasi menunjukkan pelaksanaan program mendapatkan penilaian yang baik seperti, acara sesuai dengan rencana, 100% Mitra 'Setuju' dan materi runtut 100% Mitra 'Setuju'.

**Kata kunci:** pemberdayaan; inovasi; bisnis; pengolahan; labu siam

### **Abstract**

This Community Service has been carried out in mendale Village. The general objective of the program is to increase Partners' knowledge about the use of chayote which is widely found to become crispy chayote products. Meanwhile, the specific objective is for the community to be able to create job opportunities, increase income and fill their free time. The implementation of the service has been attended by 20 housewives, consisting of PKK cadres and the general public. The method used is the provision of material delivered through lectures followed by demonstrations and training. Based on the results of the Pre Test and Post Test, it shows that there has been an increase in knowledge among Partners. Thus is shown in the Pre Test, the first statement is that 15 people do not know that chayote can be processed into other products, not just cooked as vegetables. The eighth statement, 13 people do not know that chayote can be processed into other products besides being made into vegetables. However, in the results of the Post Test, the first statement shows that Partners' knowledge has increased so that there are 20 Partners who know that chayote is not only made into vegetable. The eighth statement is that 20 Partners know that chayote can be made into other products. The evaluation results showed that the implementation of the program received a good statement, such as

the even was in accordance with the plan, 100% Partners 'Agreed' and the material was coherent, 100% of Partners 'Agreed'.

**Keywords:** empowerment; innovation; business; processing; chayote

## PENDAHULUAN

Desa Mendale merupakan salah satu desa yang berada di Kabupaten Aceh Tengah. Desa ini mempunyai letak yang strategis karena berada di tepi Danau Laut Tawar hingga ke puncak perbukitan. Lokasi yang strategis ini membuat kawasan desa yang menuju ke danau menjadi ramai oleh kunjungan para wisatawan baik lokal maupun yang berasal dari luar kabupaten. Desa Mendale telah mempunyai kader PKK yang cukup aktif. Namun belum ada kegiatan PKK yang dapat mengantarkan para kader untuk memperoleh pendapatan sampingan atau meningkatkan kesejahteraan mereka sendiri. Sementara itu Desa Mendale juga mempunyai banyak perkebunan kopi yang cukup subur dan luas. Kebun-kebun ini dimiliki oleh masyarakat secara turun –temurun.

Kebun masyarakat lainnya juga banyak yang menghasilkan bahan pangan lainnya dan seperti tanaman hortikultura. Diantaranya adalah jenis sayur yang berbuah seperti labu siam. Labu siam biasa disebut sebagai jipang atau labu jipang oleh masyarakat Gayo, Aceh Tengah. Tanaman labu siam dengan mudah dapat tumbuh di kebun-kebun masyarakat disebabkan oleh kondisi tanah dan cuacanya yang sangat sesuai. Bagaimanapun, selama ini masyarakat masih menganggap rendah jenis sayuran ini, karena buah jipang termasuk ke dalam sayuran yang murah, tidak mempunyai rasa yang khas, cenderung tawar, mudah tumbuh dan ditemukan di sekitar kebun ataupun di halaman rumah-rumah masyarakat. Biasanya masyarakat mengolah labu siam untuk makanan sehari-hari dengan cara direbus, ditumis, digulai dan dimasak bersama santan.

Padahal labu siam berpotensi menjadi pangan yang dapat didiversifikasi menjadi beberapa macam produk olahan. Hal ini karena labu siam berharga murah dan mempunyai rasa yang tawar sedikit manis. Labu siam telah banyak digunakan dalam produk makanan seperti selai labu siam, lumpia labu siam dan es labu siam. Laporan lainnya menunjukkan labu siam dapat digunakan pada olahan makanan seperti manisan, selai, cake, siomay, isi lumpia, koktail dan lainnya (Fatmasari, 2017); menjadi campuran pada pengolahan saus botolan (Indrawati et al., 2018); menjadi puding labu siam dan bolu kukus yang sesuai dikonsumsi para lansia (Febriana et al., 2023).

Seringkali, labu ini digunakan sebagai sumber pangan dan hanya digunakan sebagai cadangan makanan, karena labu siam lebih tahan disimpan berbanding sayuran berbentuk daun. Kandungan labu siam cukup baik. Sehingga banyak digunakan dalam pengolahan makanan. Pati labu siam juga telah banyak digunakan pada soun, kerupuk, kue kering, bakso dan lainnya, Labu siam mempunyai karakteristik sebagaimana tepung tapioka. Sehingga sangat sesuai sebagai pembuatan dimsum. Asal labu siam adalah dari Meksiko. Labu siam biasa tumbuh di lahan dengan cuaca sub tropis dan sesuai dibudidayakan di negara-negara Filipina, Malaysia dan juga Indonesia. Adanya pati menyebabkan sayuran berbentuk buah ini memberikan tekstur yang khas sebagai bahan campuran pada produk-produk makanan seperti dimsum, siomay dan sejenisnya (Prayoga et al., 2024).

Sementara itu hasil penelitian Sakung et al., (2020) dan Alejandra et al, (2023) menyatakan bahwa labu siam mempunyai kandungan kalium yang cukup tinggi. Produk yang dihasilkan adalah dodol dan brownies. Oleh karena itu, dodol dan brownies labu siam juga sesuai dikonsumsi oleh anak balita karena dapat mencegah stunting. Keripik labu siam juga telah dilakukan pada pengabdian kepada masyarakat di Kecamatan Sukau Kabupaten Lampung Barat (Jati et al., 2021); Kabupaten Gowa (Hastuti et al. 2025) dan banyak tempat lainnya. Pada laporan Asmira et al., (2012), menyatakan bahwa labu siam juga biasa diolah menjadi berbagai sayuran, sup dan *dessert*. Labu siam muda sesuai diolah menjadi lodeh, brongkos dan sayur asam sementara labu siam tua sangat sesuai diolah menjadi bubur Menado (Soedaya 2009 dalam Asmira et al., 2012). Labu jenis ini juga dapat diolah menjadi kerupuk labu siam (Asmira et al., 2012). Hasil olahan lainnya berupa sirup, selai dan keripik (Julita et al., 2024), selai labu siam pandan (Utami et al, 2023), keripik (Jati & Effendi, 2021; Farihin et al., 2024),

Pemberdayaan masyarakat melalui inovasi dan bisnis pengolahan Labu Siam (*Sechium edule*) kriuk di Desa Mendale, Kebayakan, Aceh Tengah

permen (Hastuti et al., 2025), permen asam (Fallone et al., 2024), kerupuk (Ilhamdi et al., 2022), puding labu (Anggraini, et al., 2023), labu siam sebagai campuran bahan biskuit (Sakung et al., 2020a & Sakung et al., 2020b). Bukan hanya buahnya, daun labu siam juga telah diolah menjadi keripik sebagaimana dilaporkan Fuadi et al., (2025). Sementara itu laporan Ona et al., (2023) melaporkan pengaruh pengemasan terhadap penjualan labu siam mustofa, nama lain dari labu siam krispi atau labu siam kriuk.

Tujuan dari Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat terhadap inovasi pengolahan labu siam menjadi labu siam kriuk yang mempunyai daya jual. Sehingga masyarakat dapat melakukan bisnis labu siam kriuk menjadi usaha sampingan dan menambah pendapatan keluarga.

## METODE

Metode yang dilakukan pada program ini adalah penyuluhan yang disampaikan melalui ceramah dan demonstrasi sekaligus pelatihan yang disampaikan oleh narasumber. Narasumber dan Tim Pengabdi berasal dari beberapa fakultas di lingkungan Universitas Gajah Putih. Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan pada Jumat 2 Mei 2025 di Gedung Serba Guna, Kantor Kepala Desa di Desa Mendale pada pukul 09.00 hingga selesai. Mitra yang hadir berjumlah 20 orang. Adapun tahapan kegiatan yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. **Tahap Perencanaan**, dilakukan 2 minggu sebelum pelaksanaan. Tim sudah mengunjungi Kepala Desa untuk mencari informasi, sekaligus observasi terhadap masalah yang ada di masyarakat. Pada tahap ini juga dilakukan pengurusan izin pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat. Pada tahap ini, Tim juga mencari solusi dan ide program yang akan dilaksanakan.
2. **Tahap Persiapan**, dilakukan oleh beberapa orang dari Tim, terutama dalam menyediakan dan menyiapkan surat-surat yang diperlukan, berkas administrasi, borang PkM termasuk berkas-berkas *Pre-Test*, *Post Test* dan Evaluasi Mitra serta alat dan bahan yang diperlukan.
3. **Tahap Pelaksanaan**, merupakan tahap utama dari serangkaian kegiatan PkM ini. Pelaksanaan dilakukan oleh Tim Dosen Universitas Gajah Putih yang berasal dari beberapa fakultas bersama dengan Mitra, yaitu masyarakat Desa Mendale sekaligus para Kader PKK Desa Mendale. Pada tahap pelaksanaan terdapat beberapa kegiatan yang harus dilaksanakan (Tabel 1), yaitu:

**Tabel 1.** Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Pengolahan Labu Siam Kriuk

| No. | Nama Acara                                             | Tugas Tim                                                                                                                                         | Tugas Mitra                                    |
|-----|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1.  | Pembukaan                                              | -Narasumber memperkenalkan diri<br>-Tim menyebarkan presensi kehadiran                                                                            | -Mitra mendengarkan<br>Mitra mengisi presensi  |
| 2.  | Pengisian <i>Pre Test</i>                              | Tim menyebarkan <i>Pre Test</i>                                                                                                                   | Mitra mengisi <i>Pre Test</i>                  |
| 3.  | Penyampaian ceramah                                    | -Narasumber menjelaskan khasiat, manfaat dan potensi labu siam menjadi produk-produk makanan dan minuman<br>-Narasumber menjawab pertanyaan Mitra | -Mitra mendengarkan ceramah<br>-Mitra bertanya |
| 4.  | Pelatihan pengolahan labu siam menjadi kriuk labu siam | Narasumber memberikan demonstrasi dan pelatihan serta Tanya jawab                                                                                 | Mitra turut serta dalam melakukan pengolahan   |
| 5.  | Pengisian <i>Post Test</i>                             | Tim menyebarkan <i>Post Test</i>                                                                                                                  | Mitra mengisi <i>Post Test</i>                 |
| 6.  | Pengisian Lembar Evaluasi                              | Tim menyebarkan Lembar Evaluasi                                                                                                                   | Mitra mengisi Lembar Evaluasi                  |

Pada pengolahan labu siam menjadi labu siam kriuk memerlukan alat dan bahan. Alat dan bahan yang diperlukan adalah tersaji pada Tabel 2.

Pemberdayaan masyarakat melalui inovasi dan bisnis pengolahan Labu Siam (*Sechium edule*) kriuk di Desa Mendale, Kebayakan, Aceh Tengah

**Tabel 2.** Alat dan Bahan yang Diperlukan

| Alat      | Bahan                 |
|-----------|-----------------------|
| Kompor    | Labu siam 3 kg        |
| Wajan     | Tepung beras 400 gr   |
| Sutil     | Tepung tapioka 100 gr |
| Penyaring | Tepung terigu 150 gr  |
| Baskom    | Garam                 |
| Pisau     | Penyedap              |
| Talenan   | Air                   |
| Pemarut   | Minyak masak          |

**Gambar 1.** Proses Pengolahan Labu Siam Kriuk

Semua proses pengolahan dan pembuatan labu siam kriuk ini dilakukan di salah satu ruang di Gedung Serba Guna Desa Mendale bersama para kader PKK dan masyarakat umum yang terdiri dari ibu-ibu warga desa.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah dilakukan kegiatan Tim Pengabdian melakukan analisis terhadap hasil yang diperoleh dari tahap awal sehingga akhir. Adapun hasilnya dapat dirincikan sebagai berikut:

- 1. Tahap Perencanaan,** Tim Pengabdian telah mengunjungi Kepala Desa untuk mendapatkan informasi terkait keadaan dan permasalahan yang ada di Desa Mendale. Keterangan yang diperoleh menunjukkan bahwa, Desa Mendale mempunyai banyak potensi alam, namun belum banyak dimanfaatkan dan dieksplorasi secara optimal. Salah satunya Desa Mendale merupakan daerah wisata yang banyak mendapat kunjungan wisatawan pada waktu liburan. Masalahnya, belum ada

Pemberdayaan masyarakat melalui inovasi dan bisnis pengolahan Labu Siam (*Sechium edule*) kriuk di Desa Mendale, Kebayakan, Aceh Tengah

aktivitas dan kegiatan dari masyarakat yang dapat menopang pertumbuhan ekonomi desa. Kepala Desa mengharapkan mendapatkan solusi dari Tim Pengabdi. Adapun solusi yang diharapkan dari kegiatan ini adalah dapat memberikan ide dan solusi kepada masyarakat desa agar dapat menghasilkan suatu produk yang bermanfaat. Mempertimbangkan hal ini, Tim Pengabdi mendapatkan ide untuk memberikan pelatihan pengolahan labu siam atau jipang (nama lain labu siam yang biasa digunakan oleh masyarakat setempat). Labu siam merupakan sayuran berbentuk buah yang banyak didapati di Desa Mendale, baik di halaman rumah penduduk maupun di sekitar kebun.

1. **Tahap Persiapan**, Tim Pengabdi melakukan persiapan sesuai dengan yang direncanakan. Semua berkas yang diperlukan hingga penyediaan alat dan bahan. Pembagian tugas dilakukan pada tahap ini, karena ada beberapa acara yang dilakukan pada hari pelaksanaan. Perizinan dan surat-surat lainnya telah disiapkan dan ditanda-tangani,, termasuk undangan.
2. **Tahap Pelaksanaan**, dilakukan pada awal pagi tanggal 2 Mei 2025, pukul 09.00 WIB hingga selesai. Acara dihadiri oleh kader PKK Desa Mendale dan masyarakat umum. Acara ini juga dihadiri oleh Bapak dan Ibu Kepala Desa. Adapun jumlah Mitra yang hadir adalah 20 orang. Acara diawali dengan pembukaan dan dilanjutkan ceramah yang mengetengahkan tentang manfaat dan khasiat labu siam. Labu siam juga mempunyai potensi yang cerah untuk dijadikan beberapa produk yang bernilai secara ekonomi. Rasa tawar dari labu siam dapat dimodifikasi dan dilakukan beberapa inovasi sehingga tercipta produk baru yang mempunyai citarasa yang baru, bentuk yang unik dan menarik. Hal ini yang disampaikan kepada Mitra oleh Narasumber.

Pengolahan labu siam menjadi berbagai macam sudah banyak dilakukan. Namun belum ada dilakukan masyarakat di Aceh Tengah. Adapun pemilihan labu siam sebagai bahan baku yang digunakan untuk menghasilkan labu siam kriuk ini karena labu siam merupakan sayuran yang banyak di temui di Desa Mendale. Laporan Tim Pengabdi lainnya adalah Fuadi et al., (2025) yang mengolah labu siam menjadi produk krispi baik dari buahnya maupun daunnya. Adanya kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan keluarga dan menjadi hasil sampingan selain pekerjaan utama masyarakat, apabila dilakukan dengan serius. Hal yang sama juga telah dilakukan Jariyah et al., (2025) dan Febriansyah et al, (2025), memanfaatkan potensi alam yang ada di desa merupakan salah satu cara terbaik, mudah dan murah dalam meningkatkan perekonomian masyarakat.

*Pre Test* dilakukan di awal kegiatan untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan pemahaman Mitra terhadap pengolahan produk. Adapun bentuk *Pre Test* ditunjukkan pada tabel di bawah ini.

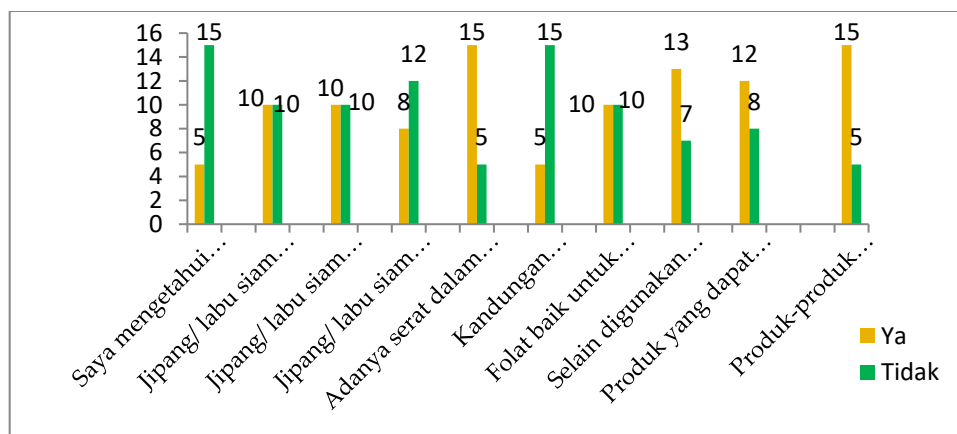
**Tabel 2.** Bentuk Pernyataan Pre Test dan Post Test

| No. | Pernyataan                                                                                          |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | Saya mengetahui cara mengolah jipang/labu siam selain dimasak sayur<br>Ya            Tidak          |
| 2.  | Jipang/ labu siam banyak mengandung vitamin dan mineral<br>Ya            Tidak                      |
| 3.  | Jipang/ labu siam sedikit mengandung serat<br>Ya            Tidak                                   |
| 4.  | Jipang/ labu siam rasanya tawar sehingga mudah divariasikan dalam menu<br>Ya            Tidak       |
| 5.  | Adanya serat dalam jipang/labu siam mengatasi sembelit<br>Ya            Tidak                       |
| 6.  | Kandungan jipang/labu siam adalah folat<br>Ya            Tidak                                      |
| 7.  | Folat baik untuk bayi hingga orang dewasa<br>Ya            Tidak                                    |
| 8.  | Selain digunakan sebagai sayur, jipang/labu siam dapat dibuat produk lainnya<br>Ya            Tidak |

Pemberdayaan masyarakat melalui inovasi dan bisnis pengolahan Labu Siam (*Sechium edule*) kriuk di Desa Mendale, Kebayakan, Aceh Tengah

| No. | Pernyataan                                                                                                                       |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9.  | Produk yang dapat dihasilkan oleh jipang adalah sirup, selai, keripik dan dodol<br>Ya Tidak                                      |
| 10. | Produk-produk yang dihasilkan jipang/ labu siam dapat menandakan bahwa jipang/<br>labu siam mempunyai nilai ekonomis<br>Ya Tidak |

Sementara itu lembar *Pre Test* yang telah diisi oleh Mitra ditunjukkan pada Gambar di bawah ini, berupa diagram batang. Hasil *Pre Test* menunjukkan bahwa hampir kebanyakan Mitra menunjukkan tingkat pengetahuan yang masih rendah terhadap buah labu siam, yaitu pada pernyataan 1 (Saya mengetahui cara mengolah jipang/labu siam selain dimasak sayur) dan 6 (Kandungan labu siam adalah folat).



Gambar 2. Diagram Batang Pre Test (n=20 orang)

Masing-masing pernyataan menunjukkan Mitra yang tidak mengetahui pernyataan 1 dan 6 adalah 15 orang atau 75%. Sementara pernyataan lainnya menunjukkan bahwa Mitra mengetahui tentang informasi labu siam, walaupun tidak 100%. Setelah *Pre Test*, dilanjutkan dengan penyampaian materi berupa ceramah, sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 3 di bawah ini. Pada ceramah disampaikan hal-hal yang berkenaan dengan labu siam, kandungannya, khasiat dan manfaatnya dan prospeknya ke depan untuk menjadi produk-produk lainnya. Labu siam bukan hanya dapat dijadikan sayur untuk teman makan bersama nasi dan lauk-pauk lainnya, tetapi juga produk-produk unik dan menarik yang mempunyai nilai ekonomis.

Pada tahap ini, Mitra diperkenankan untuk memberikan pertanyaan dan Narasumber menjawab pertanyaan yang dilontarkan. Mitra sebagai peserta menunjukkan minat yang mendalam. Mereka mencatat apa yang disampaikan Narasumber, sebagaimana yang ditunjukkan pada Gambar 3 berikut ini. Secara umumnya masyarakat baru mengetahui bahwa labu siam dapat diolah menjadi berbagai macam produk yang unik dan menarik serta bernilai ekonomis dan mempunyai nilai tambah. Mitra juga diberikan informasi singkat cara memilih buah siam yang sesuai untuk diolah menjadi labu siam kriuk dan cara menghitung keuangan dalam mengolah labu siam kriuk secara sederhana dan manual.



**Gambar 3.** Penyampaian materi berupa ceramah

Tahap selanjutnya adalah demonstrasi dan pelatihan. Para peserta atau Mitra menunjukkan minat yang antusias dan keingintahuan yang tinggi untuk mempelajari pelatihan yang diberikan. Mitra juga langsung turun tangan dalam proses pengolahan labu siam menjadi labu siam kriuk.



**Gambar 4.** Demonstrasi dan Pelatihan

Selama tahap pengolahan, Mitra juga banyak mengajukan pertanyaan yang langsung dijawab oleh Narasumber. Demonstrasi dan pelatihan ditunjukkan pada Gambar 4. Penggunaan labu siam sebagai produk labu siam kriuk ini sangat menguntungkan. Hal ini disebabkan karena harga labu siam cukup murah dan mudah divariasikan menjadi beberapa bentuk produk. Selain itu labu siam juga banyak ditanam di halaman rumah dan sekitar perkebunan masyarakat. Penggunaan labu siam menjadi labu siam kriuk dapat menggantikan fungsi kentang yang selama ini digunakan sebagai kentang krispi atau biasa disebut sebagai 'kentang mustofa'.



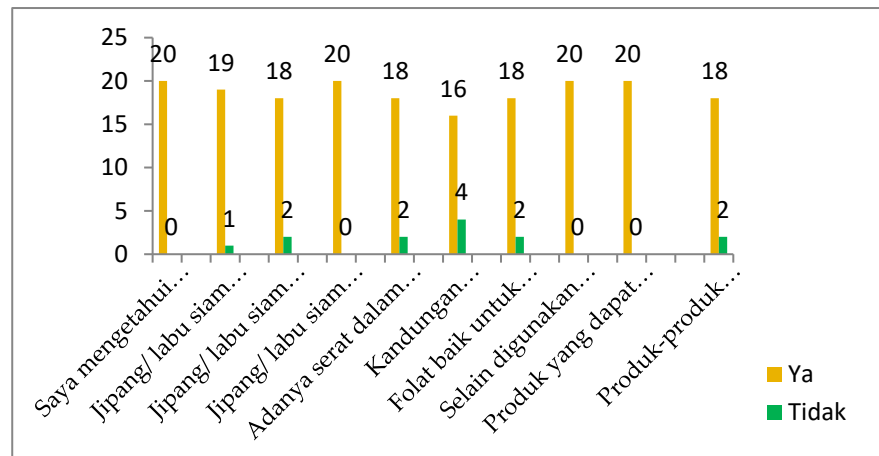
**Gambar 5.** Labu Siam Krispi setelah digoreng

Gambar 5 menunjukkan labu siam yang sudah menjadi produk labu siam kriuk atau labu siam krsipi. Labu siap kriuk yang dihasilkan mempunyai prospek untuk dijual sebagai produk makanan. Dapat dijadikan sebagai tambahan lauk lauk atau dimakan begitu saja sebagaimana makanan ringan lainnya. Labu siam kriuk mempunyai tekstur yang hampir sama dengan kentang mustofa. Masyarakat desa biasa menggunakan 'kentang mustofa' sebagai bagian dari menu pada acara-acara besar ataupun pesta sebagai menu tambahan. Setelah masyarakat mengetahui hal ini, mereka dapat memproduksi labu siam kriuk ini dan menggunakannya sebagaimana produk 'kentang mustofa'.

Pemberdayaan masyarakat melalui inovasi dan bisnis pengolahan Labu Siam (*Sechium edule*) kriuk di Desa Mendale, Kebayakan, Aceh Tengah

Labu siam kriuk ini dapat divariasikan dengan menambahkan cabai kering atau sambal balado, ikan teri ataupun kacang tanah untuk memberikan rasa yang lebih diterima, unik dan disukai secara sensori.

Sebelum acara berakhir, Mitra diminta untuk mengisi *Post Test* dan Lembar Evaluasi. *Post Test* dilakukan untuk mengetahui hasil pengetahuan Mitra setelah melalui ceramah, demonstrasi dan pelatihan. Harapannya, pengetahuan Mitra sudah bertambah baik. Hasil *Post Test* ditunjukkan pada Tabel di bawah ini.



Gambar 6. Diagram Batang Post Test (n= 20 orang)

Hasil *Post Test* berupa diagram batang ini menunjukkan bahwa, telah terjadi peningkatan pengetahuan pada masyarakat, walaupun belum semua menunjukkan peningkatan hingga 100% (20 orang menjawab betul). Hasil yang paling tinggi adalah pada pernyataan ke-9, yaitu 'produk yang dapat dihasilkan oleh jipang adalah sirup, selai, keripik dan dodol' sebanyak 100%. Termasuk pernyataan lainnya yaitu pernyataan no. 1, no. 4, dan no. 8 sudah 100% (20 orang menjawab betul).

Tabel 3. Evaluasi Pelaksanaan

| No. | Pernyataan                                             | Tidak Setuju | Setuju | Sangat Setuju |
|-----|--------------------------------------------------------|--------------|--------|---------------|
| 1.  | Narasumber memberikan informasi dengan baik            | -            | 66,7%  | 33,3%         |
| 2.  | Acara dimulai tepat waktu                              | 33,3%        | 33,3%  | 33,3%         |
| 3.  | Susunan acara sesuai dengan rencana                    | -            | 100%   | -             |
| 4.  | Materi pelatihan sesuai dengan tema                    | -            | 33,3%  | 66,7%         |
| 5.  | Tema sesuai dengan kebutuhan saya                      | 20%          | 66,7%  | 13,3%         |
| 6.  | Narasumber memberikan informasi dengan lengkap         | -            | 80%    | 3/20%         |
| 7.  | Materi yang diberikan runtut                           | -            | 100%   | -             |
| 8.  | Pelatihan ini bermanfaat                               | -            | 13,3%  | 86,7%         |
| 9.  | Saya puas dengan pelatihan ini                         | -            | -      | 100%          |
| 10. | Saya akan mengikuti acara serupa apabila diadakan lagi | -            | 5%     | 95%           |

Tabel 3. Menunjukkan hasil Evaluasi Pelaksanaan yang telah diisi oleh Mitra. Hasil tersebut menunjukkan bahwa Mitra telah memberikan penilaian yang baik terhadap pelaksanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat yang telah dilaksanakan. Terutama pada pernyataan no. 3, bahwa 'Susunan acara sesuai dengan rencana', Mitra menjawab setuju sebanyak 100%. Pada pernyataan 4. 'Materi pelatihan sesuai dengan tema, Mitra menjawab 'Sangat Setuju' sebanyak 66,7%. Pada pernyataan 7. 'Materi yang diberikan runtut' Mitra menjawab 'Setuju' sebanyak 100%. Pada pernyataan 8. 'Pelatihan ini bermanfaat', Mitra menjawab 'Sangat Setuju' sebanyak 86,7% dan pernyataan 9. 'Saya puas dengan pelatihan ini' Mitra menjawab 'Sangat Setuju' sebanyak 100%. Maka secara keseluruhan, hasil evaluasi menunjukkan hasil yang memuaskan bagi Mitra. Bahkan Mitra

Pemberdayaan masyarakat melalui inovasi dan bisnis pengolahan Labu Siam (*Sechium edule*) kriuk di Desa Mendale, Kebayakan, Aceh Tengah

menyatakan akan mengikuti program pengabdian kepada Masyarakat lagi di lain waktu, apabila dilaksanakan lagi, sebanyak 95%.



**Gambar 7.** Tim Pengabdi bersama Masyarakat, Tim PKK Tingkat Kabupaten, Kecamatan, Desa dan Aparat Desa Mendale, Kebayakan, Aceh Tengah

Acara pembukaan pada pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat telah dihadiri oleh Tim Penggerak Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (TP-PKK) Tingkat Kabupaten, Tingkat Kecamatan dan Tingkat Desa beserta, beberapa Kepala Dinas, para kader PKK serta aparat desa, sebagaimana ditampilkan pada Gambar 7. di atas.

## SIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan untuk meningkatkan pendapatan dan memanfaatkan sumber daya alam desa berupa labu siam menjadi labu siam kriuk ini telah mendapatkan sambutan. Masyarakat menyatakan akan membuat produk ini baik untuk keperluan sendiri maupun akan mencobanya untuk melakukan bisnis labu siam kriuk. Hasil pengolahan labu siam kriuk ini telah menjadi ide baru bagi masyarakat. Namun perlu ada pelatihan lanjutan untuk mencari pengemasan yang sesuai digunakan bagi labu siam kriuk yang dihasilkan. Demikian juga mengenai harga jual setiap produk yang dihasilkan berdasarkan jenis pengemasan yang digunakan.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ribuan terima kasih kami ucapkan kepada Kepala Desa Mendale, Pak Syaifullah dan Ibu Kepala Desa Mendale, Ibu Hamidah yang telah memberi kesempatan kami, Tim Pengabdi untuk mengadakan Program Pengabdian kepada Masyarakat ini di Desa Mendale, Kebayakan, Aceh Tengah. Ribuan terima kasih juga kami haturkan kepada Ibu Wakil Bupati Aceh Tengah, Ibu Vitriani Muchsin Hassan selaku Tim Penggerak PKK, Ibu Camat, Ibu Siti Rohana selaku Tim Penggerak PKK Tingkat Kecamatan serta beberapa Kepala Dinas yang turut hadir pada acara pembukaan pada Jumat pagi, 25 April 2025 dan dilanjutkan dengan ceramah, demonstrasi dan pelatihan pada Jumat pagi, 2 Mei 2025. Semoga Tim Pengabdi dapat mentransfer ilmu pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan masyarakat untuk kebermanfaatannya bersama.

## DAFTAR RUJUKAN

- Alejandra, C. H. L., Diego, I. C., Diego, L. V., Jose, L. G. J., dan Lorena, L. G. M. (2023). Functional Properties of Bioactive Compounds Contained in Vegetables Commonly Consumed in Mexico. *Studies in Natural Products Chemistry*, 9, 241-288.
- Anggraini, T. D., Mursiany, A., Riadhi, G. R., Jannah, N. N., Perdana, A. P. Z. (2023). PELATIHAN PEMBUATAN PUDING LABU SIAM (*SECHIMUM EDUL SW*) UNTUK MENURUNKAN TEKANAN DARAH TINGGI DI MASYARAKAT PENGKOL KAB SUKOHARJO. *Jurnal Peduli Masyarakat*. 5(4), 1141-1148. DOI: <https://doi.org/10.37287/jpm.v5i4.2196>

Pemberdayaan masyarakat melalui inovasi dan bisnis pengolahan Labu Siam (*Sechium edule*) kriuk di Desa Mendale, Kebayakan, Aceh Tengah

- Asmira, S. & Arza, P. A, (2015). PENGARUH PENGGUNAAN LABU SIAM (*Sechium edule*) DENGAN KONSENTRASI YANG BERBEDA TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK DAN KADAR SERAT KERUPUK IKAN. *Jurnal Kesehatan perintis*. 2(2), 38-46.
- Fallone, A. E., Iskandar, S. N., Adiana, F. R., Shahida, N. N., Aningrum, R. H., Karima, N., Hanif (2024). Labu Siam Revolusioner: Kreativitas dan Inovasi dalam Pengembangan Produk Berbasis Labu Siam. *Khidmatuna: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 125-131. DOI: <https://doi.org/10.54471/khidmatuna.v4i2.2943>
- Farihin, M. K., Purwadi, Sholikah, D. I., Safitri, U R., Sujito, A., Nurrhistiana, W., Oktaviani, S. P., Nur'aini, D., Santoso, B., Utami, T., Wahyuni, Wisma, D. S., Wardoyo, D., dan Nugroho, D. R., (2024). PEMBERDAYAAN IBU-IBU PKK MELALUI PELATIHAN INOVASI PRODUK OLAHAN BERBASIS LABU SIAM UNTUK MENINGKATKAN PEREKONOMIAN LOKAL DI DESA CANDISARI. *Krida Cendekia*. 3(3), 1-11.
- Fatmasari, D., (2017). Diversifikasi Produk Buah Labu Siam di Dusun mantran Wetan Desa Girirejo Kecamatan Ngablak Kabupaten Magelang. *Majalah Ilmiah Inspiratif*, 2(4), 45-49.
- Febriana, A., Lestari, D. H., Febrianti, D., Ifansyah, M. N., (2023). Manajemen Diet DASH melalui Pemanfaatan Labu Siam sebagai Cemilan Sehat bagi Lansia Hipertensi. *Surya Abdimas*, 7(3), 564-569. DOI: <https://doi.org/10.37729/abdimas.v7i3.3205>
- Febriansyah, E., Yanti, F. M., Purwanti, E., Salsabilla, L, Pria, R., Aziz, A. R., Laksono, H. D., Purwoasih, I., Atika, N., Nafiah, A., Cahyani, S. D., Ramadhani, N. A., Budiman, A., Fajar, W. N., (2025). Optimalisasi Potensi Ekonomi Lokal melalui Pelatihan Selai Nanas di Desa Lebak SELAPARANG: *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*. 9(2), 038-0546. DOI: <https://doi.org/10.31764/jpmb.v9i2.29512>
- Fuadi, A., Syahputra, B. A., Putra, T. M., Erlita, A., Defia, Lisa, E., Novita, J., (2025). Peningkatan Keterampilan Ibu Rumah Tangga melalui Pengolahan Daun dan Labu Siam (*Sechium Edule*) menjadi Produk Krispi. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*. 9(2), DOI: <https://doi.org/10.31764/jpmb.v9i2.29066>
- Hastuti, Marlina, S., dan Rusnianto (2025). Pembuatan Olahan Kreatif Berbahan Dasar Labu Siam Pada Ibu-Ibu Kelompok Tani Boritallasa Kab Gowa. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*. 6(1) 766-771. DOI: <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v6i1.4943>
- Ilhamdi, M. L, Zulkifli, Tamala, Y., Luqyana, M., mahandika,, D. A., Fajri, M., Yusril, M., Kurniawan, D., Irawan, A., Sukniatunur, L., Patimah, S., Alfiyah, F., (2022). Pelatihan 4P(Pengolahan, Pelabelan, Pengemasan, Pemasaran) Kripik Pisang dan Labu Siam Yang Inovatif Di Desa Timbanuh. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA* 5(2), 114-120. DOI: 10.29303/jpmipi.v5i2.1532
- Indrawati, S., Lahming, Sukainah, A., 2018. Analisis Sifta Fisiko Kimia Saus Cabai Fortifikasi Labu Siam dan labu Kuning. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, S113-123. DOI: [10.26858/jptp.v4i0.6919](https://doi.org/10.26858/jptp.v4i0.6919)
- Jati, A. R., & Effendi, M. R., (2021). Pemberdayaan Masyarakat melalui Olahan Keripik labu Siam Pekon Tanjung Raya Kecamatan Sukau Kabupaten Lampung Barat. *Proceedings UIN Sunan Gunung Djati Bandung Vol: I No: 7 (November 2021)* 9 halaman.
- Jariyah, Munarko, H, Nugraha, I., Ramadhani, G., dan Aryanti, F., (2025). Pelatihan pengolahan Tepung mangrove kepada Pengelola dan Masyarakat Sekitar Kebun Raya Mangrove Surabaya. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*. 9(2), 0974-0983. DOI: <https://doi.org/10.31764/jpmb.v9i2.29841>
- Julita, U, Msa'adah, Supriatna, A., dan Darniwa, A. V.,(2024). Inovasi Produk Unggulan Desa Berbasis Potensi Lokal Labu Siam (*Sechium edule*) di Wilayah Pemberdayaan Desa Cipaganti, Kabupaten Garut. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*. 13(1), 26-35. DOI: <https://doi.org/10.24198/dharmakarya.v13i1.46892>
- Ona, E.S., Sari, D.P., Dede, K. A., Setia, A., Asmaul, R., dan Karyanto, Y., (2023). PENGARUH LABEL DAN PACKAGING PADA PRODUK LABU SIAM MUSTOFA TERHADAP TINGKAT PENJUALAN. *Jurnal EK & BI*. 6(2), 294-298. DOI: <https://doi.org/10.37600/ekbi.v6i2.1203>

Pemberdayaan masyarakat melalui inovasi dan bisnis pengolahan Labu Siam (*Sechium edule*) kriuk di Desa Mendale, Kebayakan, Aceh Tengah

- Prayoga, R, Pratama, A., dan Yuniarti, E, (2024). Pengaruh Tingkat Penambahan Labu Siam (*Sechium Edule*) terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Dimsum Ayam. Jurnal Teknologi Hasil Peternakan, 5(2)m 48-69. DOI: 10.24198/jthp.v5i2.56916
- Sakung, J. M., Yul, N, Rahmania, M., dan Hafs, F. (2020). Nutritional Evaluation of Chayote Flour-Based Biscuits (*Sechium edule*). Indian Journal of Public Health Research & Development 11(3), 2034-2038.
- Sakung, J.M., Rahmawati,, S., Nursafitri, dan Muhtar, H., (2020). Analysis of Flavonoid in Flour and Biscuit based on Chayote. Jurnal Akademika Kimia. 9(4), 219-223. doi: 10.22487/j24775185.2020.v9.i4.pp219-223
- Soedaya, 2009 dalam Asmira, S. & Arza, P. A, (2015). PENGARUH PENGGUNAAN LABU SIAM (*Sechium edule*) DENGAN KONSENTRASI YANG BERBEDA TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK DAN KADAR SERAT KERUPUK IKAN. Jurnal Kesehatan perintis. 2(2), 38-46.
- Utami, L. I., Susilowati, Astuti, D. H., Wahyuni, K. N., (2023). Pembuatan Selai Labu Siam Pandan, Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik Mesin (Abdi-Mesin). III(1), 18-22. DOI: <https://doi.org/10.33005/abdimesin.v3i1.41>