



PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI OLAHAN KERIPIK LABU SIAM PEKON TANJUNG RAYA KECAMATAN SUKAU KABUPATEN LAMPUNG BARAT

Abdining Rahsa Jati ¹⁾, Mufid Ridlo Effedi ²⁾

¹⁾ Pendidikan Biologi, Tarbiyah dan Keguruan, UIN Sunan Gunung Djati

rah sajati00@gmail.com

²⁾ Teknik Elektro, Sains dan Teknologi, UIN Sunan Gunung Djati mufid.ridlo@uinsgd.ac.id

Abstrak

Tanjung Raya merupakan salah satu dari 10 pekon yang ada di kecamatan Sukau kabupaten Lampung Barat. Mayoritas mata pencarian masyarakat pekon Tanjung Raya adalah petani karena pekon Tanjung Raya merupakan daerah subur penghasil berbagai macam sayuran seperti wortel, kol, kentang, cabai, tomat, sawi, labu siam, kacang tanah dll. Permasalahan yang terdapat dipekon Tanjung Raya yaitu kurangnya inovasi pengolahan sayuran terutama pada labu siam. Melalui kegiatan pemberdayaan ini diharapkan kelompok sasaran dapat menciptakan inovasi produk dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada. Metode yang diterapkan adalah refleksi social berupa survey wawancara kemudian ditindaklanjuti dengan mengadakan sosialisasi dan pengenalan produk olahan labu siam. Sasaran kegiatan adalah kelompok Ibu-ibu PKK Pekon Tanjung Raya. Hasil yang didapat adalah berupa langkah pembuatan produk olahan labu siam beserta rekomendasi tindak lanjut produk olahan labu siam untuk Pekon Tanjung Raya.

Kata Kunci: Pengabdian, Labu siam, pengolahan, produk olahan.

Abstract

Tanjung Raya is one of 10 villages in the Sukau sub-district, West Lampung district. The majority of the livelihoods of the people of Tanjung Raya village are farmers because Tanjung Raya village is a fertile area that produces various kinds of vegetables such as carrots, cabbage, potatoes, chilies, tomatoes, mustard greens, chayote, peanuts etc. The problem in Tanjung Raya village is the lack of innovation in processing vegetables, especially chayote. Through this empowerment activity, it is hoped that the target group can create product innovations by utilizing existing natural resources. The method applied is social reflection in the form of interview surveys and then followed up by conducting socialization and introduction of chayote processed products. The target group for the activity is a group of PKK Pekon Tanjung Raya women. The results obtained are in the form of steps for

making chayote processed products along with recommendations for follow-up of chayote processed products for Pekon Tanjung Raya.

Keywords : Devotion, Chayote, processing, processed products.

A. PENDAHULUAN

Tanjung Raya merupakan salah satu dari 10 pekon yang berada di kecamatan Sukau kabupaten Lampung Barat dan terdapat 14 pemangku. Jumlah data jiwa yang terdapat di pekon Tanjung Raya yaitu 5.703 jiwa dan terdapat 1.550 KK (kepala keluarga) dengan berbagai macam suku yang terdapat di pekon Tanjung Raya. Mayoritas mata pencarian masyarakat pekon Tanjung Raya adalah petani karena pekon Tanjung Raya merupakan daerah yang kaya dan subur sebagai penghasil berbagai macam sayuran seperti wortel, kol, kentang, cabai, tomat, sawi, labu siam, kacang tanah dll.

Selama ini masyarakat pekon Tanjung Raya hanya menjual sayuran tanpa ada inovasi pengolahan menjadi suatu produk, hal yang menjadi permasalahan bagi para petani yaitu ketika harga pasar sedang menurun yang membuat para petani mengalami kerugian bahkan panen yang dihasilkan terkadang tidak dapat menutupi kerugian para petani.

Permasalahan yang terdapat dipekon Tanjung Raya yaitu kurangnya inovasi pengolahan sayuran terutama pada labu siam. Melalui kegiatan pemberdayaan ini diharapkan kelompok sasaran dapat menciptakan inovasi produk dengan memanfaatkan sumber daya alam yang melimpah dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat di pekon Tanjung Raya, oleh sebab itu pengolahan sayuran perlu diketahui oleh masyarakat setempat.

Pemberdayaan masyarakat adalah konsep pembangunan ekonomi yang merangkum nilai-nilai masyarakat untuk membangun paradigma baru dalam pembangunan yang bersifat *People centered, participatory, empowerment and sustainable*. Pemberdayaan masyarakat (empowerment) sebagai model pembangunan berakar kerakyatan adalah upaya untuk meningkatkan harkat dan martabat sebagian masyarakat kita yang masih terperangkap pada kemiskinan dan keterbelakangan. Kebijakan Pemerintah tentang pemberdayaan masyarakat secara tegas tertuang dalam GBHN Tahun 1999 dan UU Nomor 32 Tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah. Dalam GBHN tahun 1999, khususnya didalam "Arah Kebijakan Pembangunan Daerah" antara lain dinyatakan "mengembangkan otonomi daerah secara luas, nyata dan bertanggung jawab dalam rangka pemberdayaan masyarakat, lembaga ekonomi, lembaga politik, lembaga hukum, lembaga keagamaan, lembaga adat dan lembaga swadaya masyarakat serta seluruh potensi masyarakat dalam wadah NKRI". Dalam UU Nomor 25 Tahun 2000 tentang Program Pembangunan Nasional (PROPENAS) Tahun 2000-2004 dan Program Pembangunan Daerah (BAPPEDA) dinyatakan bahwa tujuan pemberdayaan masyarakat adalah meningkatkan keberdayaan masyarakat melalui penguatan lembaga dan organisasi

masyarakat setempat, penanggulangan kemiskinan dan perlindungan social masyarakat, peningkatan kswadayaan masyarakat luas guna membantu masyarakat untuk meningkatkan kehidupan ekonomi, social dan politik” (Noor, 2011).

Payne menyatakan bahwa tujuan memberdayakan masyarakat yaitu untuk membantu masyarakat memperoleh daya untuk megambil keputusan dan menentukan tindakan yang akan mereka lakukan yang berkaitan dengan diri mereka sendiri, termasuk mengurangi efek hambatan pribadi dan social dalam melakukan tindakan (Rifa'i, 2013).

Menurut Endah (2020) pada intinya pemberdayaan berusaha untuk membangkitkan potensi yang ada dalam diri individu atau kelompok dengan memberikan dorongan, kesadaran akan potensi yang dimiliki oleh orang atau kelompok tersebut dan berusaha untuk mengembangkan potensi yang ada.

Sasaran kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui olahan keripik labu siam di pekon Tanjung Raya ini yaitu ibu-ibu PKK (Peran Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga). Kegiatan pemberdayaan masyarakat ini dilakukan untuk memberikan inovasi kepada kelompok ibu-ibu PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) dalam mengolah sumberdaya alam yang melimpah.

Labu siam (*Sechium edule*) adalah tanaman subtropis dan termasuk spesies cucurbitaceus yang sering digunakan sebagai bahan makanan. Tanaman ini berasal dari Meksiko dan telah dibudidayakan sejak zaman pra-Kolombia. Labu siam salah satu komoditas yang sangat mudah ditemukan, hal ini sesuai dengan data statistik yang menyatakan bahwa produksi labu siam dari tahun ke 2009 hingga tahun 2015 mengalami peningkatan yaitu dari 321.023 ton menjadi 428.197 ton. Buah ini memiliki ciri Labu siam memiliki batang lunak, beralur, banyak cabang, terdapat pembelit berbentuk spiral, kasap dan berwarna hijau. Bunga dari labu siam berwarna kuning dengan putik satu. Labu siam berakar tunggang, berwarna putih kecoklatan. Buah berukuran agak lebih besar dari kepalan tangan, berbentuk membulat ke bawah. Daun berbentuk jantung, tepi bertoreh, ujung meruncing, pangkal runcing, kasap, panjang 4-25 cm, lebar 3-20 cm, tangkai panjang, pertulangan menjari dan berwarna hijau, Sedangkan biji berbentuk pipih, berkeping dua dan berwarna putih (Andriani, Achmadi, & Ramadhani, 2018).

Kandungan gizi labu siam meliputi energi, protein, lemak, karbohidrat, serat, gula, kalsium, besi, magnesium, fosfor, kalium, natrium, seng, tembaga, selenium, mangan, vitamin C, tiamin, *riboflavin*, *niacin*, vitamin B6, asam folat, vitamin E dan vitamin K (Widyawati, 2019).

B. METODE PENGABDIAN

Kegiatan ini dilaksanakan di balai Pekon Tanjung Raya Kecamatan Sukau, Kabupaten Lampung Barat, Provinsi Lampung. Pada tanggal 25 Agustus 2021.

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan program KKN-DR mahasiswa UIN SUNAN GUNUNG DJATI Bandung menyesuaikan dengan permasalahan yang terdapat di pekon Tanjung Raya dengan melakukan survey wawancara dan sosialisasi. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan pemberdayaan dapat dijelaskan sebagai berikut :

Persiapan pra kegiatan dengan melakukan survey wawancara. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui aspek penting tentang permasalahan yang terdapat dipekon Tanjung Raya yaitu kurangnya inovasi pengolahan sayuran terutama pada labu siam.

Sosialisasi, kegiatan ini dilakukan untuk memberikan inovasi terhadap permasalahan pengolahan sayuran terutama labu siam yang diolah menjadi keripik labu siam. Penyampaian materi tentang pembuatan olahan keripik labu siam bertujuan untuk mempermudah kelompok ibu-ibu PKK dalam mengembangkan potensi sumber daya alam yang melimpah. Zaden (1979) mengemukakan bahwa sosialisasi merupakan proses interaksi sosial yang mana seorang individu mengenal cara berfikir, berperasaan dan bertingkah laku yang akan membuatnya berperan dalam suatu lingkungan masyarakat (Herdiana, 2018).

C. PELAKSANAAN KEGIATAN

1. Tahap Persiapan

Kegiatan pelaksanaan pemberdayaan masyarakat ini dilakukan dengan survey wawancara terlebih dahulu untuk mengetahui aspek penting tentang permasalahan yang terdapat di Pekon Tanjung Raya. Dari hasil wawancara yang didapat yaitu melimpahnya hasil panen sayur-sayuran namun kurangnya inovasi pengolahan sayuran terutama pada labu siam. Setelah mengetahui permasalahan tersebut kemudian mencari referensi tentang pengolahan labu siam untuk mencari inovasi agar menghasilkan suatu produk.

Tahap selanjutnya dilakukan koordinasi dan kelayakan serta sosialisasi kepada kelompok ibu-ibu PKK dengan tujuan untuk mempermudah kelompok ibu-ibu PKK dalam mengembangkan potensi sumber daya alam yang melimpah.

2. Tahap Pelaksanaan

Tanggal 15 Agustus 2021 merupakan langkah awal sebagai langkah untuk menyiapkan ide produk pemberdayaan masyarakat.

Tanggal 19 Agustus 2021 mulai untuk mengelola labu siam untuk diubah menjadi kripik olahan. Tanggal 21 Agustus 2021 produk olahan labu siam memasuki tahap 1 yaitu sudah siap untuk dicek kelayakannya oleh Ibu-Ibu PKK.

Pada Tanggal 22 Agustus 2021 dilakukan koordinasi dengan ketua kelompok Ibu-ibu PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) untuk melihat kelayakan produk olahan labu siam. Setelah dilaksanakan koordinasi kelayakan dengan ketua kelompok Ibu-ibu PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) kemudian pada tanggal 25 Agustus 2021 dilaksanakan Sosialisasi Pengenalan Produk Olahan Kripik Labu Siam yang dilaksanakan di Balai Pekon Tanjung Raya.

Isi materi dari sosialisasi yaitu tahapan-tahapan pembuatan olahan keripik labu siam. Kegiatan terakhir yaitu dilaksanakan serah terima inovasi produk dari mahasiswa KKN-DR Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati Bandung 2021 kepada kelompok ibu-ibu PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) sebagai bentuk inovasi produk olahan keripik berbahan dasar labu siam pada tanggal 5 September 2021.

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Mahasiswa KKN-DR UIN SGD Bandung 2021 mengadakan kegiatan sosialisasi dan pengenalan produk sebagai inovasi olahan produk labu siam yang merupakan program pemberdayaan masyarakat dengan sasaran kegiatan fokus kepada kelompok ibu-ibu PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) yang dilaksanakan pada tanggal 25 Agustus 2021 di balai pekon Tanjung Raya yang dihadiri oleh 30 orang sasaran program KKN-DR yang terdiri dari aparat pekon. Kegiatan ini bertujuan menumbuhkan inovasi pekon untuk mengolah sumberdaya pekon guna menciptakan kesejahteraan masyarakat Pekon Tanjung Raya. Pengolahan labu siam ini termotivasi dari potensi sayur-mayur yang melimpah namun kurang pengolahan dari para petani sehingga memunculkan ide pengolahan labu siam yang harapannya mampu menciptakan ide usaha bagi masyarakat dalam menciptakan kesejahteraan. Tahap persiapan awal yaitu persiapan produk yaitu :

1. Bahan-bahan:
 - Labu siam 5 buah
 - Air secukupnya
 - Tepung tapioka 1/2kg
 - Minyak goreng 1kg/secukupnya
 - Tepung sajiku 1 bungkus
2. Proses pembuatan tahapan pertama:
 - Kupas labu siam terlebih dahulu kemudian cuci hingga bersih
 - Setelah itu iris tipis labu siam
 - Kemudian masak air hingga mendidih lalu masukan labu siam dan rebus hingga matang
 - Kemudian tiriskan seperti pada Gambar 1.



Gambar 1. Labu ditiriskan

3. Proses pembuatan tahap kedua:

- Siapkan tepung sajiku dan tepung tapioka, masukan labu siam kedalam tepung kemudian diguling-gulingkan hingga merata, seperti pada Gambar
- Kemudian goreng labu siam didalam minyak panas dengan api sedang hingga berubah warna.
- Lalu diamkan labu siam selama 6 jam kemudian goreng kembali hingga menjadi crispy seperti pada Gambar 3.
- Lakukan proses pengeringan dengan spiner kemudian keripik labu siam siap dikemas.



Gambar 2. Labu di masukkan dalam tepung



Gambar 3. Labu kriuk siap dikemas

Selanjutnya tahap koordinasi dan uji kelayakan produk kepada ketua kelompok Ibu-ibu PKK seperti yang terdapat pada Gambar 4.



Gambar 4. Koordinasi dan uji kelayakan produk

Dari hasil tahap koordinasi dan uji kelayakan produk terdapat saran dari ketua kelompok Ibu-ibu PKK yakni pada pengemasan produk olahan labu siam. Kemudian tahap selanjutnya yaitu kegiatan Sosialisasi dan Pengenalan Produk Olahan Labu Siam yang dilaksanakan di Balai Pekon dan diterima dengan baik oleh masyarakat pekon Tanjung Raya seperti pada Gambar 5.



Gambar 5. Sosialisasi dan pengenalan produk olahan labu siam.

Dan tahap akhir adalah serah terima inovasi produk dari mahasiswa KKN-DR UIN SGD Bandung 2021 kepada kelompok Ibu-ibu PKK seperti pada Gambar 6.



Gambar 6. Serah terima produk olahan labu siam

Hasil yang didapat apabila program ini dapat berlanjut adalah :

1. Produk ini merupakan inovasi produk baru bagi Pekon Tanjung Raya dan merupakan inovasi produk olahan kripik labu siam yang mampu menjadi salah satu peluang pendapatan sampingan masyarakat sebagai pendongkrak kesejahteraan masyarakat Pekon Tanjung Raya.
2. Dengan adanya Sosialisasi dan Pengenalan Produk Olahan Labu Siam diharapkan mampu memacu masyarakat untuk mengelola sayur-sayuran

untuk diolah menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih terutama labu siam sebagai tambahan penghasilan secara tidak langsung bagi masyarakat yang ingin mengolah produk ini.

E. UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Peratin dan seluruh aparat Pekon, masyarakat, kepada RISMA Pekon Tanjung Raya terkhusus kepada RISMA RK 2, petani serta kelompok ibu-ibu PKK Pekon Tanjung Raya yang telah membantu dan berpartisipasi dalam kegiatan sosialisasi ini sehingga kegiatan berlangsung dengan lancar. Terimakasih juga kepada bapak Mufid Ridlo Effendi, MT. selaku Dosen Pembimbing Lapangan atas bimbingannya selama pelaksanaan KKN-DR SISDAMAS 2021 UIN Sunan Gunung Djati Bandung.

F. KESIMPULAN

Simpulan menyajikan ringkasan dari uraian mengenai hasil dan pembahasan, mengacu pada tujuan dan hasil pengabdian. Kegiatan sosialisasi dan pengenalan produk sebagai inovasi olahan produk labu siam yang merupakan program pemberdayaan masyarakat dengan sasaran kegiatan fokus kepada kelompok ibu-ibu PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) yang dilaksanakan pada tanggal 25 Agustus 2021 di balai pekon Tanjung Raya yang dihadiri oleh 30 orang sasaran program KKN-DR yang terdiri dari aparat pekon oleh Mahasiswa KKN-DR UIN SGD Bandung 2021. Kegiatan ini bertujuan menumbuhkan inovasi pekon untuk mengolah sumberdaya pekon guna menciptakan kesejahteraan masyarakat Pekon Tanjung Raya. Pengolahan labu siam ini termotivasi dari potensi sayur-mayur yang melimpah namun kurang pengolahan dari para petani sehingga memunculkan ide pengolahan labu siam yang harapannya mampu menciptakan ide usaha masyarakat dalam menciptakan kesejahteraan.

Hasil yang diperoleh apabila program ini dapat berlanjut adalah :

1. Produk ini merupakan inovasi produk baru bagi Pekon Tanjung Raya dan merupakan inovasi produk olahan kripik labu siam yang mampu menjadi salah satu peluang pendapatan sampingan masyarakat sebagai pendongkrak kesejahteraan masyarakat Pekon Tanjung Raya.
2. Dengan adanya Sosialisasi dan Pengenalan Produk Olahan Labu Siam diharapkan mampu memacu masyarakat untuk mengelola sayur-sayuran untuk diolah menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih terutama labu siam sebagai tambahan penghasilan secara tidak langsung bagi masyarakat yang ingin mengolah produk ini.

G. SARAN

Saran ini ditujukan kepada masyarakat Pekon Tanjung Raya terkhusus kelompok Ibu-ibu PKK Pekon Tanjung Raya. Pengelolaan labu siam yang ramah bahan di lingkungan Pekon Tanjung Raya dan mudah dalam pengolahan menjadi nilai tambah bagi masyarakat yang ingin mengelola produk ini untuk dijadikan alternatif usaha sampingan maupun usaha Pekon. Pengelolaan yang tepat saat ini adalah dengan mencoba produk ini terlebih dahulu diterapkan di lingkungan rumah tangga terlebih dahulu. Fungsinya adalah untuk mengenalkan produk ini ke lingkungan Pekon agar produk ini dikenali oleh masyarakat Pekon. Setelah itu dapat dikelola secara meluas di Pekon yang dapat dijadikan sebagai usaha desa atau usaha perseorangan dalam lingkup yang besar lagi.

H. DAFTAR PUSTAKA

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).

Endah, K. (2020). Pemberdayaan Masyarakat : Menggali Potensi Lokal Desa. *Jurnal MODERAT*. 6(1).

Herdiana, D. (2018). Sosialisasi Kebijakan Publik : Pengertian Dan Konsep Dasar. *Jurnal Ilmiah Wawasan Insan Akademik*. 1(3).

Noor, M. (2011). Pemberdayaan Masyarakat. *Jurnal Ilmiah CIVIS*. 1(2).

Rifa'i, B. (2013). Efektivitas Pemberdayaan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Krupuk Ikan Dalam Program Pengembangan Labsite Pemberdayaan Masyarakat Desa Kedung Rejo Kecamatan Jabon Kabupaten Sidoarjo . *Kebijakan dan Manajemen Publik*. 1(1).

Widyawati, V. (2019). *Buah, Daun, Umbi-umbian, Kacang-kacangan, dan Biji-bijian Tokcer Demi Momongan Berkualitas*. Yogyakarta: Laksana.