

Inovasi Makanan Ringan Berbahan Labu Kuning Dalam Upaya Pemberdayaan Masyarakat Di Desa Patumbak

Cici Ayu Wandira¹, Ayu Tifany Putri², Tsania Maulida³, Yuni Shara⁴
¹²³⁴Fakultas Ekonomi, Universitas Muslim Nusantara Al-Washliyah Medan
email: ciciayuwndr@gmail.com

Abstract

This study discusses pumpkin as an addition to donuts which are traditional cakes. Donuts usually use potatoes but are innovated with pumpkin which has a lot of nutritional content, one of which is that it has very high protein and carbohydrates and has many substances that are good for the body so that it can be consumed by all people. The purpose of this study was to find a recipe for pumpkin donuts and how consumers accept pumpkin donuts. This research conducted showed the appropriate recipe formulation for pumpkin donuts using wheat flour as the basis for the dough, namely 300 grams of flour, 300 grams of pumpkin, 60 grams of butter, 2 eggs, 25 grams of powdered milk, 100 grams of sugar, 11 grams developer, 100 ml of water. The health benefits of pumpkin donuts are that they can prevent cancer and maintain heart health compared to potatoes. Then the pumpkin donuts can be accepted by consumers for consumption..

Keywords: *Pumpkin Donuts, Product Innovation & Creativity*

Abstrak

Pengabdian elitian ini membahas tentang labu kuning untuk sebagai tambahan pada donat yang merupakan kue tradisional Donat biasanya menggunakan kentang tetapi di inovasikan dengan labu kuning yang mempunyai banyak kandungan gizi, salah satunya yakni memiliki protein dan karbohidrat yang sangat tinggi, dan banyak memiliki zat yang baik untuk sehingga dapat dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat. Selain itu labu kuning juga mudah didapatkan di pasaran dengan harga yang terjangkau. Tujuan penelitian ini adalah untuk menemukan resep donat labu kuning dan bagaimana daya terima konsumen terhadap donat labu kuning. Penelitian ini menggunakan metode pendekatan dan sharing. Hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan formulasi resep yang sesuai untuk donat labu kuning menggunakan bahan tepung terigu sebagai dasar adonan yaitu 300 gr tepung terigu, 300 gr labu kuning, 60 gr mentega, 2 butir telur, 25 gr susu bubuk, 100 gr gula pasir, 11 gr pengembang, 100 ml air. Manfaat kesehatan dari donat labu kuning yaitu dapat mencegah kanker dan memelihara kesehatan jantung dibandingkan dengan kentang. Maka donat labu kuning dapat diterima konsumen untuk dikonsumsi.

Kata kunci : *Donat Labu Kuning, Inovasi Produk & Kreatifitas*

PENDAHULUAN

Indonesia kaya akan sumberdaya alam dan memiliki tanah yang subur sehingga petani dengan mudah melakukan bercocok tanam di Indonesia. Seperti yang kita tahu mayoritas penduduk Indonesia sebagian besar sebagai petani, terutama petani buah-

buahan salah satu nya tumbuhan labu kuning. Labu kuning termasuk tumbuhan yang mudah untuk di budidaya dikarenakan tumbuhan labu kuning.

Table 1.1 Manfaat Labu

Ukuran porsi	300 gram (g)
Energy	326 kj 78 kkal
Lemak	0,3 g
Lemak Jenuh	0,156g
Lemak tak jenuh ganda	0,015g
Lemak tak Jenuh Tunggal	0,039g
Kolestrol	0mg
Protein	4 g
Karbohidrat	19,5g
Serat	1,5g
Gula	4,08g
Sodium	3mg
Kalium	1020mg

Sumber: www.fatsecret.co.id

Selain banyak mengandung zat gizi labu kuning juga memiliki banyak khasiat untuk kesehatan, jadi sangat aman jika di konsumsi oleh anak anak dan ibu hamil.

Menurut Nurohma Hestiani (2016:11) Labu Kuning memiliki bentuk yang bulat, pipih lonjong atau Panjang dengan banyak alur (15-30 alur) dan memiliki kandungan gizi yang baik untuk tubuh, antara lain Vitamin A,B,C,mineral Karbohidrat dalam 100 gr labu kuning hanya mengandung 29 kalori sehingga sangat aman dan cukup jika di tambahkan bahan penunjang lain nya seperti tepung terigu. Labu kuning juga memiliki mamfaat sebagai anti Kanker.

Menurut Muchadi (2001) serat yang terkandung dalam Labu Kuning memiliki banyak mamfaat untuk Kesehatan masyarakat termasuk untuk pencegahan diabetes, obesitas, penyakit, jantung coroner, kanker usus besar, diverticular dan konstipasi. Menurut Usmiati, dkk (2005) Menjelaskan bahwa konsumsi satu gram labu kuning dapat mensuplai 17,5gr beta karoten atau sama dengan 1,46 RE, sehingga labu kuning dapat dijadikan saah satu bahan pangan alternatif untuk menambah sejumlah Vitamin A harian

yang dibutuhkan tubuh yaitu sekitar 500 RE menurut AKG 2013.

Menurut Hedrasty (2011) Labu kuning mempunyai nutrisi yang sangat lengkap di antara nya adalah Karbohidrat (6,6g), Protein (1,1g), Lemak (0,3g), kalsium (45mg), Fosfor (64mg), zat besi (1,4mg), vitamin A (180sl), vitamin B (0,08mg), air (9,1g), vitamin C (5,2mg). Selain memiliki banyak kandungan gizi labu kuning juga hanya mengandung sekitar 0,2 gram lemak. Selain itu labu kuning juga dapat meningkatkan kekebalan tubuh sehingga bagus untuk anak anak agar meningkatan system kekebalan tubuh. Namun dengan kandungan gizi begitu tidak membuat labu kuning sulit untuk didapatkan terlebih lagi harga labu kuning yang sangat ekonomis, Ada sebagian anak anak yang tidak suka mengkonsumsi labu kuning dikarenakan rasanya yang sedikit hambar, dan kebanyakan masyarakat Indonesia hanya mengetahui bahwa olahan labu kuning hanya dapat di olah sebagai kolak, dan kue basah lainnya. Karena harga nya yang sangat ekonomis dan labu kuning ini sangat gampang di dicari di pasaran dan dapat memberi potensi usaha yang besar apabila kita mampu membuat inovasi yang menarik. Contoh nya adalah Donat Labu Kuning. Donat labu kuning ini tergolong makanan ringan yang bertekstur manis dan lembut. Donat labu kuning adalah makanan yang berbahan dasar labu kuning yang sudah dikukus lalu dihaluskan dan di campurkan dengan tepung. Dengan begini anak anak yang tidak menyukai labu kuning karena rasa nya yang hambar, bisa menjadi hal yang sangat favorit karena sudah di inovasi menjadi donat yang bervariasi rasanya. Keberadaan donat ini adalah salah satu makanan yang sangat di gemari masyarakat sekitar. Karena rasa nya yang enak, nikmat, manis dan lembut dan juga layak dikembangkan sebagai suatu usaha. Dengan melihat potensi dan kelebihan di atas maka kami membuat usaha Donat Labu Kuning untuk di

kembangkan menjadi usaha yang mampu mempertahankan pangan local. Semakin banyak nya pesaing dalam dunia bisnis terutama pada bidang kuliner namun tidak menyurutkan kami melakukan inovasi dari bahan dasar labu kuning, dikarenakan budaya masyarakat Indonesia yang sangat konsumtif. Peluang pasar di wilayah desa patumbak tergolong sangat terbuka lebar dikarenakan warga desa yang sangat konsumtif Sehingga menjadikan untuk menjalankan usaha tersebut.

METODE PENGABDIAN

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan pendekatan dan sharing dengan pemilik umkm A2N Cake adalah suatu usaha rumahan yang memproduksi bermacam macam kue di kecamatan Marendal pasar III. Oleh karna itu terlaksananya kegiatan ini atas masukan dan dukungan dari pihak pemilik usaha.

Metode Pendekatan Dan Sharing

Program kewirausahaan dengan metode pendekatan dan sharing :

1. Pendekatan dan sharing
Pada kegiatan pertama ini adalah melakukan pendekatan terhadap pemilik dan karyawan untuk beradaptasi dengan lingkungan, dan sering melakukan komunikasi terhadap kegiatan kegiatan apa yang akan dilakukan selanjutnya.
2. Melakukan persiapan dasar
Persiapan pelatihan yaitu tentang pengetahuan dasar dalam pembuatan produk yang akan dilakukan dari menyediakan bahan bahan dan alat yang akan di gunakan.
3. Pelatihan pembuatan produk
Selanjutnya mempersiapkan pelatihan pembuatan/produksi yang mana tentang pencetakan kue, pengovenan, sampai kepada proses pengemasan agar dapat di pasarkan.
4. Monitoring dan evaluasi

Tahap ini merupakan tahap yang sangat penting dikarenakan tahap monitoring dan evaluasi kegiatan untuk melihat hasil dari proses pembuatan produk yang menentukan berhasil tidaknya produk tersebut untuk dapat dipasarkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari kegiatan ini adalah untuk memicu semua kalangan masyarakat agar lebih berinovasi dan berkreasi dalam pembuatan berbagai macam produk guna meningkatkan peluang bisnis yang ada, agar dapat bersaing dalam dunia bisnis. Dan menginovasikan labu kuning menjadi makanan yang lezat dan berprotein tinggi. Penelitian ini dilakukan dirumah sebagai tempat eksperimen. Tahap uji daya terima konsumen dilakukan pada 30 orang konsumen sebagai sample konsumen.

Tabel 2.1 Bahan Pengolahan Donat Labu Kuning

No	Nama Bahan	Jumlah
1	Labu Kuning	300 gram
2	Tepung terigu	300 gram
3	Mentega	60 gram
4	Telur	2 butir
5	Susu bubuk	25 gram
6	Gula pasir	100 gram
7	Pengembang	11 gram
8	Air	100 ml

Sumber : Diolah penulis, 2022

Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan ini diawali dengan mempersiapkan semua bahan baku donat labu kuning dan cara pengolahan yang tepat. Hal ini bertujuan untuk memberikan informasi tentang donat labu kuning sebagai bahan baku utamanya. Siapkan seluruh bahan bahan dasar dalam membuat adonan donat terutama bahan labu kuning, kupas labu kuning lalu kukus sekitar 20 menit hingga daging buahnya lunak , lalu

giling sampai halus Pada gambar 1 dapat di lihat bahan bahan yang dapat di gunakan : Labu kuning, Tepung terigu protein tinggi, Mentega, Gula pasir, 2 kuning telur, Susu bubuk, Ragi instans, dan air.



Gambar 3.1 Bahan bahan yang di gunakan



Gambar 3.2 Proses pengadonan
Selanjutnya pada gambar 3.2 dapat dilihat bahan yang sudah tersedia dan di campur sebagai adonan.



Gambar 3.3 Proses pencetakan adonan
Pada gambar 3.3 ini dapat dilihat bahwa adonan yang sudah jadi dapat di cetak dengan cetakan donat, setelah di cetak biarkan adonan selama 15 agar mengembang dengan merata kemudian adonan di goreng dengan api yang sedang.



Gambar 3.4 Hasil produksi donat labu kuning

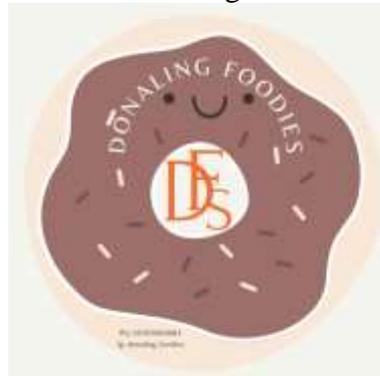
Dapat dilihat dari gambar 3.4 inilah hasil dari produksi donat labu kuning yang siap untuk di pasarkan.

Diakhir kegiatan produksi ini, pemilik usaha memberikan tehnik/cara pembuatan donat labu kuning agar hasil nya menjadi lebih sempurna seperti :

1. Teknik atau proses penggunaan alat agar hasil lebih baik
2. Teknik membuat adonan donat membutuhkan kesabaran untuk mendapatkan produk yang maksimal.

Tahap Akhir Pelaksanaan

Stiap akhir pelaksanaan harus di lakukan kegiatan evaluasi agar dapat di ketahui bagaimana pengelohan produk yang dihasil kan dengan resep atau bahan yang telah di tentukan. Pada gambar 3.5 dapat dilihat penggunaan label pada kemasan donat labu kuning.



Gambar 3.5 Label produksi donat labu kuning

SIMPULAN

Labu kuning ini memiliki aroma yang khas, warna donat labu kuning ini juga memiliki warna kuning yang pekat, warna yang pekat di hasilkan dari labu kuning yang mengandung betakaroten, warna kuning yang pekat inilah yang dapat menjadi daya tarik konsumen pasar. Perlu di ketahui donat labu kuning ini sangat memiliki karakteristik yang berbedda dari donat lain nya, selain bisa di lihat dari warna nya bisa juga di lihat dari tekstur donat nya yang sedikit lembek karna labu kuning ini juga mengandung air, tetapi karena adonan donat dapat di campurkan dengan ragi instans tekstur donat bisa menjadi lebih lembut. Resep yang gampang di terima oleh masyarakat ini lah yang menjadi minat untuk mencoba peluang usaha melalui bahan dasar labu kuning ini. Melalui progres inovasi edukasi produk labu kuning yang telah memberikan pengetahuan dan pengalaman dalam sasaran bisnis ini dapat di simpulkan sasaran dan berbagai manfaat sebagai berikut :

1. Masyarakat mampu mengimpementasikan praktek pembuatan donat labu kuning
2. Kegiatan ini juga dapat menjadikan kontribusi yang nyata untuk peluang bisnis masyarakat sekitar
3. Bahan yang digunakan memiliki kualitas baik dan tekstur yang baik.
4. Donat labu merupakan jajanan yang mempunyai banyak manfaat terutama kandungan gizi, yaitu seperti karbohidrat, protein dan yang paling penting rendah akan kadar lemaknya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penelitian ini terlaksana berkat bantuan dari berbagai pihak, untuk itu peneliti mengucapkan terim kasih kepada pemilik Usaha UMKM A2N Cake dan dosen pembimbing yang telah banyak membantu dalam penyelesaian penelitian ini dan

pihak-pihak lain yang mendukung penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Asmawati. Ratnawati. Widodo, Slamet. 2021. Inovasi Pembuatan Permen Dari Daun Cemba (Acacia Rugata) Untuk Meningkatkan Penganekaragaman Makanan Di Desa Gura Kabupaten Enrekang. Universitas Negeri Semarang.
- [2] Sulistyowati, Murni. Suwarni, Endang Sri. 2019. Pelatihan Teknik Pengolahan Dan Perluasan Pasar Melalui Inovasi Produk Olahan Berbahan Dasar Labu Kuning (Waluh) Di Kelurahan Banjarsari Kecamatan Nusukan Surakarta. Journal Pengabdian Kepada Masyarakat. Vol.3 No.1
- [3] Kusuma, Aretha Rahma. Aulia, Ferent Tasya. Gusnadi, Dendi. Karsiwi, Ratu Ratna Mulyati. 2021. Inovasi Produk Kue Wortel Berbasis Tepung Almond. Vol.7, No.5.
- [4] Payu, Citron Supu. Ismail, Yulinda Lubis. Kumaji, Syam Salim. 2017. Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Petani Melalui Pengolahan Labu Kuning (Curcubita Mochata) Menjadi Produk Cemilan Di Desa Barakati Kabupaten Gorontalo. Journal Pengabdian Kepada Masyarakat. Vol 23, No 3
- [5] Kamsiati, Elmi. 2010. Peluang Pengembangan Teknologi Pengolahan Keripik Buah Dengan Menggunakan Penggoreng Vakum. Journal Litbang Pertanian 29 (2).