

SOSIALISASI DAN PELATIHAN MENINGKATKAN NILAI TAMBAH LABU SIAM MENJADI SELAI

Alja Yusnadi¹, Amna², Anna Permatasari Kamarudin³, Idham Noviandi⁴,
Muhtadi⁵

^{1,3} Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian

^{2,5} Program Studi Teknik Informatika, Fakultas Teknik

⁴ Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian

Universitas Gajah Putih

Email: batat.tungang@gmail.com; annaabdurrahman1970@gmail.com;
annapermatasari83@gmail.com; idhamnoviandi@gmail.com; muhtady.ti@gmail.com

Abstract

Timang Gajah Village is a village in Bener Meriah Regency. The dominant garden produce is almost all the vegetables and fruits that commonly grow and are suitable for plating in Bener Meriah and central Aceh. One of them is chayote. Until now, chayote has only been used as a vegetable. Furthermore, the price of chayote is quite cheap. However, many products can be produced from chayote, one of which is jam. Jam can be used as a spread on bread and cakes. The purpose of this Community Service is to find solutions for utilizing and increasing the economic value of chayote. This Community Service implementation was attended by 15 mothers from the general public. The methods used in this implementation were counseling and demonstrations. The results of the Pre-Test and Post Test showed an increase in knowledge among partners regarding the use and processing of chayote jam. Especially regarding chayote can be processed into products other than vegetables and chayote can produce chayote jam. The resulting jam can be used personally or used as a home industry. The implementation evaluation showed that almost all partners stated 'Strongly Agree' to several statements.

Keyword: Socialization, Training, Added Value, Chayote, Jam

Abstrak

Desa Timang Gajah merupakan salah satu desa yang berada di Kabupaten Bener Meriah. Hasil kebun yang banyak mendominasi adalah hampir semua sayur dan buah-buahan yang biasa tumbuh dan sesuai ditanam di Bener Meriah dan Aceh Tengah. Salah satunya adalah labu siam. Selama ini labu siam hanya digunakan sebagai sayuran saja. Selain itu harga labu siam cukup murah. Padahal banyak produk yang dapat dihasilkan dari labu siam, salah satunya adalah selai. Selai dapat digunakan sebagai olesan pada roti dan kue-kue. Tujuan dari Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah untuk mencari solusi pemanfaatan dan meningkatkan nilai ekonomis labu siam. Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat ini dihadiri oleh 15 orang ibu-ibu dari masyarakat umum. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan ini adalah penyuluhan dan demonstrasi. Hasil dari *Pre-Test* dan *Post-Test* menunjukkan telah terjadi peningkatan pengetahuan pada mitra mengenai pemanfaatan dan pengolahan selai labu siam. Terutama mengenai labu siam dapat diolah menjadi produk lain selain disayur dan labu siam dapat menghasilkan selai labu siam. Selai yang dihasilkan dapat digunakan sendiri atau dijadikan usaha industri rumah tangga. Evaluasi pelaksanaan menunjukkan bahwa hampir sebagian besar mitra menyatakan 'Sangat Setuju' pada beberapa pernyataan.

Kata kunci: sosialisasi, pelatihan, nilai tambah, labu siam, selai

PENDAHULUAN

Tanaman labu siam banyak tumbuh di area perkebunan kopi, terutama di bagian tepinya. Faktor iklim dan jenis tanah yang sesuai, menyebabkan tanaman labu siam juga mudah tumbuh di sekitar halaman rumah masyarakat. Harganya yang murah dan mudah dijumpai menjadi alasan masyarakat biasa menggunakan labu siam dalam menunya sehari-hari, seperti diolah menjadi sayur bening, dikukus, rebus ataupun ditumis. Namun belum ada usaha yang dilakukan untuk memanfaatkan labu siam selain digunakan dalam keperluan harian dalam menu makanan.

Labu siam yang harganya murah ini belum ada yang mengolahnya menjadi produk-produk lainnya yang dapat dikonsumsi. Padahal apabila diolah menjadi produk-produk lainnya labu siam mempunyai nilai ekonomis. Beberapa produk yang dapat dihasilkan dari labu siam adalah dengan kemasan yang lebih menarik tetap dijual berupa sayuran (Hartaty & Agustia 2022), selai labu siam (Listiana et al., 2023) dengan tambahan pandan (Utami et al., 2023, Sepiyentia et al., 2022), biskuit labu siam (Ruswinda et al., 2020), labu siam *puff pastry* (Urka et al., 2023). Labu siam juga telah diolah menjadi puding labu siam (Annabel et al., 2021).

Jus labu siam juga telah dilaporkan sebagai cara untuk menurunkan tekanan darah (Puspitasary et al., 2024). Berbagai macam bentuk produk labu siam juga telah dihasilkan sebagaimana dilaporkan Fallone et al., 2024). Labu siam juga dapat diolah menjadi permen jeli (Setyawan, et al., 2019, Agustia et al, 2022 dan Sari et al., 2025). Labu siam sebagai produk yang menghasilkan juga olahan kreatif (Hastuti et al. 2025), marshmallow labu siam dengan campuran ekstrak bunga telang (Wandita & Rosida, 2023) dan olahan labu siam bermanfaat menurunkan kadar serum Malondialdehid (Yulianti et al., 2022).

Setelah dilakukan observasi situasi dan kondisi mengenai keunggulan labu siam yang dapat diolah menjadi berbagai macam produk dan komoditas ini mempunyai harga yang cukup murah maka tujuan dari Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah untuk melakukan sosialisasi dan pelatihan mengolah labu siam menjadi selai sehingga menghasilkan produk yang mempunyai nilai tambah.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang dilakukan pada Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah dengan sosialisasi yang disampaikan berupa Ceramah dan Tanya-Jawab.

Dilanjutkan dengan Demonstrasi dan Pelatihan. Tim Pengabdian merupakan dosen-dosen Universitas Gajah Putih dari berbagai disiplin ilmu. Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan pada Kamis, 5 Desember 2024 di Ruang Serba Guna Kantor Reje Desa Timang Gajah pada pukul 09.00 hingga selesai, seperti di bawah ini

1. Tahap Perencanaan, dilakukan 1 minggu sebelum pelaksanaan. Tim yang melakukan observasi adalah mahasiswa KKN. Mereka mengunjungi rumah-rumah masyarakat untuk mengetahui keadaan masyarakat secara langsung. Tim merencanakan untuk memberikan pengabdian dengan memanfaatkan komoditas yang banyak ditemui di sekitar rumah masyarakat atau bahan bakunya mudah dibeli dengan harga yang murah.

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. Tim Pengabdian juga menyiapkan semacam lembaran informasi yang berisikan manfaat dan khasiat labu siam dan cara mengolah selai labu siam.

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 mahasiswa KKN dan mitra, yaitu masyarakat Desa Timang Gajah, Kecamatan Gajah Putih, Kabupaten Bener Meriah, seperti di bawah ini:



Gambar 1. Diagram Alir Pelaksanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Pengabdian kepada Masyarakat yang telah dilakukan dijabarkan sebagai berikut:

1. Perencanaan

Perencanaan telah dilakukan 1 minggu sebelum dilakukan pelaksanaan. Perencanaan dilakukan setelah dilakukan survei ke tengah-tengah masyarakat, melihat situasi dan kondisi lingkungan di Desa Timang Gajah. Tim Pengabdian juga mengunjungi Kepala Desa untuk mendapatkan informasi yang lebih detail. Kepala Desa memberikan informasi bahwa keadaan desa sebenarnya cukup baik. Walau pernah tercatat kejadian stunting. Ibu-ibu Tim Penggerak Posyandu juga pernah memenangkan kompetisi Lomba Menu Sehat. Kegiatan di desa cukup aktif. Namun belum ada usaha di desa secara mandiri demikian juga pada BumDes.

2. Persiapan

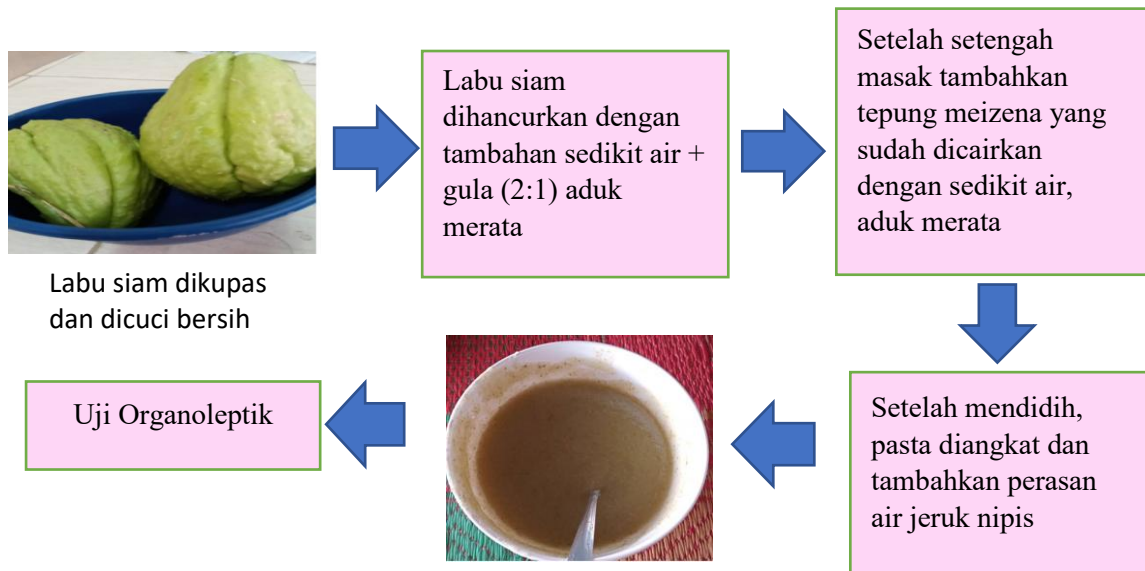
Persiapan dilakukan dengan cara menyiapkan semua borang yang diperlukan seperti *Pre Test* dan *Post Test* yang nantinya akan disebarakan kepada para mitra untuk mereka isi. Borang ini berisi test yang terkait dengan produk yang akan dibuat, yaitu labu siam, seperti manfaat, khasiat, kandungan dan produk yang dapat diolah dari labu siam.

3. Pelaksanaan

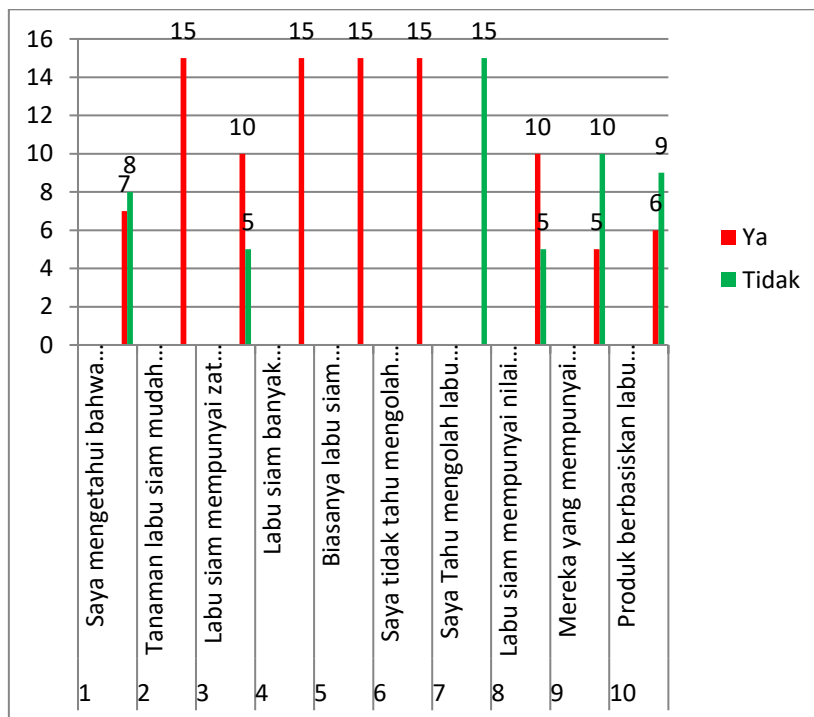
Kegiatan ini merupakan inti dari tahapan yang telah dilalui dari perencanaan hingga penyelesaian. Pelaksanaan ini dilakukan pada hari Kamis, 5 Desember 2024 pada pukul 09.30 hingga selesai. Adapun mitra yang hadir pada acara ini adalah 15 orang yang terdiri dari ibu-ibu Posyandu dan masyarakat umum. Acara diawali dengan perkenalan dan dilanjutkan dengan pengisian *Pre-Test*, untuk mengetahui tingkat pengetahuan mitra sebelum dilakukan penyuluhan. Alat yang diperlukan adalah: pisau, blender, baskom, wajan, sutil. Mangkuk atau botol untuk tempat selai. Sementara bahan yang diperlukan adalah buah labu siam, gula, perasan jeruk nipis, dan tepung meizena. Awal pertemuan, MC yang berasal dari mahasiswa telah mempersilakan narasumber memperkenalkan diri.

Acara dilanjutkan dengan pengisian *Pre Test* oleh mitra. Kemudian acara dilanjutkan dengan penyuluhan yang berisikan sosialisasi mengenai khasiat dan manfaat labu siam, kandungan labu siam dan cara mengolah produk selai labu siam. Pada sesi

ini dilanjutkan dengan Tanya-Jawab mitra yang masih belum mengetahui secara jelas mengenai labu siam. Sesi ini berlangsung dengan meriah dan dilakukan dengan santai. Sesi selanjutnya adalah Sesi pelatihan. Adapun cara mengolah selai labu siam ditunjukkan pada Gambar 2. Pengolahan labu siam menjadi selai dijelaskan pada diagram alir berikut ini:



Gambar 2. Diagram Alir Pengolahan Selai Labu Siam



Gambar 3. Diagram Batang Pre Test (n=15 orang)

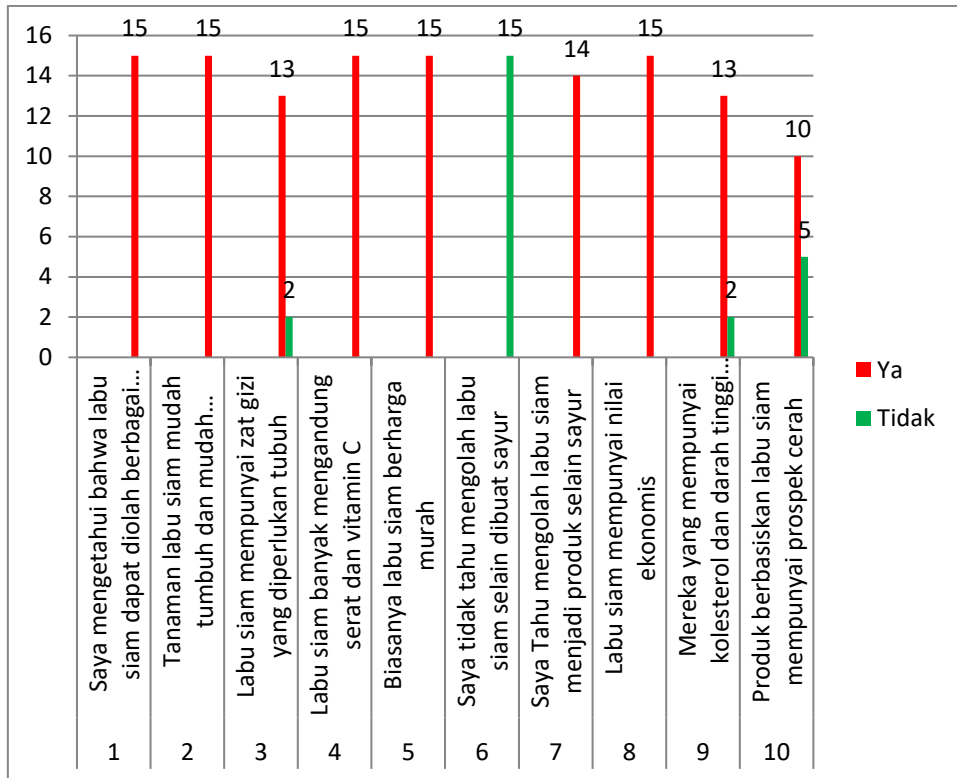
Berdasarkan Gambar 3, berupa diagram batang pada *Pre-Test* diketahui bahwa belum semua mitra mengetahui tentang manfaat, khasiat, kandungan dan olahan produk yang dapat dihasilkan dari labu siam. Pada pernyataan 1 menunjukkan hanya terdapat 7 orang saja yang mengetahui tentang labu siam yang dapat diolah menjadi berbagai macam produk makanan. Pada pernyataan ke 3, 8 dan 9 menunjukkan bahwa masih terdapat mitra yang tidak mengetahui bahwa sebagai sayuran, labu siam juga mempunyai pengaruh positif bagi tubuh, labu siam mempunyai nilai ekonomis dan sangat sesuai bagi penderita kolesterol dan darah tinggi.

Masing-masing mitra menunjukkan 'ya' (mengetahui) sebanyak 66,67%. Sementara itu pernyataan pada gambar di atas juga menunjukkan bahwa mitra sudah mengetahui bahwa labu siam mengandung vitamin C, berharga murah dan prospek berbasis labu siam mempunyai prospek cerah. Jadi secara keseluruhannya, mitra belum memahami secara luas mengenai prospek ke depannya dari mengolah labu siam menjadi produk lainnya.



Gambar 4. Pelatihan Pengolahan Selain Labu Siam

Setelah mitra mengisi borang *Pre-Test*, dilanjutkan dengan sosialisasi mengenai labu siam dari khasiat, manfaat dan prospek dari pengolahan labu siam menjadi selai. Tahap selanjutnya adalah pelatihan pengolahan selai labu siam, sebagaimana diperlihatkan pada Gambar 4. Pelatihan ini diakhiri dengan Sesi Tanya-Jawab. Menurut mereka, selai labu siam merupakan salah satu produk yang baru bagi mereka. Belum pernah mereka mengetahui dan mendengar mengenai selai labu siam sebelumnya. Akhir pada tahapan ini dilakukan mitra dengan mengisi *Post-Test*. *Post Test* kemudian dilakukan setelah selesai sesi pelatihan. Di akhir acara, dilakukan sesi pengisian lembar evaluasi, yaitu tentang kepuasan mitra terhadap pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat. Adapun hasil dari *Post-Test* yang dilakukan adalah sebagai berikut:



Gambar 5. Diagram Batang *Post-Test* (n=15 orang)

Berdasarkan hasil *Post-Test* menunjukkan bahwa secara umumnya telah terjadi peningkatan pengetahuan pada mitra. Di mana hampir kebanyakan dari pernyataan yang diajukan memberikan memberikan jumlah jawaban yang cukup tinggi, yaitu 100%. Hal ini menandakan bahwa 15 orang mitra secara keseluruhannya menjawab ‘Ya’ yang berarti menyetujui pada apa yang disampaikan pada kebanyakan pernyataan mengenai labu siam dan produk yang dihasilkannya.



Gambar 5. Mitra melakukan Tes Rasa Selai Menggunakan Roti Tawar

Terjadi kenaikan pengetahuan pada pernyataan No. 1. Pada *Pre-Test* hanya terdapat 8 orang mitra (53%) yang mengetahui tentang olahan labu siam yang dibuat sayur menjadi 15 orang (100%) atau terjadi kenaikan pengetahuan sebanyak 47%, mengetahui olahan labu lainnya selain dibuat sayur. Pernyataan no. 6 tentang pengetahuan mengolah labu siam awalnya sebanyak 15 orang atau 100% tidak mengetahui setelah penyuluhan menunjukkan pengetahuan, yaitu menjadi 15 orang mengetahui tentang pengolahan labu siam menjadi selai atau 100%. Demikian juga pada pernyataan No. 7 awalnya semua mitra tidak mengetahui tentang pengolahan labu siam selain disayur setelah penyuluhan, mitra mengetahui pengolahan ini sebanyak 15 orang atau 100%. Labu siam yang diolah menjadi selai dapat meningkatkan nilai tambahnya. Bahkan dapat meningkatkan penghasilan tambahan apabila diusahakan secara serius.

Mitra diberi kesempatan untuk merasakan dengan cara uji rasa selai labu siam menggunakan roti tawar sebagai pembawa. Menurut mereka selai labu siam mempunyai rasa yang unik dan menarik. Hal ini karena mereka baru mengetahui bahwa labu siam dapat diolah menjadi selai. Dapat digunakan untuk kepentingan keluarga sendiri ataupun menjadi usaha sampingan yang dapat menghasilkan keuntungan. Pada akhir pelaksanaan mitra diberi kesempatan untuk mengisi borang evaluasi. Tujuannya untuk mengetahui penilaian mitra terhadap pelaksanaan yang telah dilakukan pada hari tersebut. Adapun hasil evaluasi yang diberikan oleh mitra ditunjukkan di bawah ini:

Tabel 2. Evaluasi Pelaksanaan (n=15 orang)

No.	Pernyataan	Tidak Setuju	Setuju	Sangat Setuju
1.	Narasumber memberikan informasi dan pelatihan dalam kegiatan ini dengan baik	-	5(33,33%)	10(66,66%)
2.	Acara dimulai tepat waktu	-	5(33,33%)	10(66,66%)
3.	Susunan acara sesuai	-	-	15(100%)
4.	Materi pelatihan sesuai kebutuhan saya	-	6 (40%)	9(60%)
5.	Materi diberikan dengan runtut	-	5(33,33%)	10 (66,66%)
6.	Tema sangat menarik	-	-	15(100%)
7.	Narasumber menyampaikan materi dengan jelas	-	-	15(100%)
8.	Pelatihan ini sangat bermanfaat	-	2(13,33%)	13(86,66%)
9.	Saya puas terhadap kegiatan pelatihan ini	-	-	15(100%)
10.	Saya akan mengikuti acara serupa dengan tema berbeda apabila diadakan lagi	-	-	15(100%)

Berdasarkan hasil tabel di atas menunjukkan bahwa sebagian besar mitra telah memilih 'Sangat Setuju' terhadap hampir kebanyakan pernyataan yang diberikan. Ada yang mencapai hingga 100% dengan memilih 'Sangat Setuju' mengenai susunan acara, tema yang sangat menarik, narasumber menyampaikan materi dengan jelas, saya puas terhadap pelatihan ini dan saya akan mengikuti acara serupa dengan tema berbeda apabila diadakan lagi. Hal ini menunjukkan bahwa seluruh mitra sebanyak 15 orang merasakan sangat setuju dengan pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini.

4. Penyelesaian

Penyelesaian dilakukan dengan menganalisis semua borang yang telah dikumpulkan. Kemudian membuat laporan hasil Pengabdian kepada Masyarakat. Tim juga melakukan publikasi artikel pada jurnal PKM. Hasil penilaian evaluasi pelaksanaan yang telah dilakukan oleh mitra menunjukkan bahwa secara umumnya mitra sangat setuju dengan adanya kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat. Adapun pernyataan 'Sangat Setuju' yang paling tinggi di antara pernyataan tersebut adalah tentang 'Susunan acara sesuai', 'Materi pelatihan sesuai kebutuhan saya', 'Tema sangat menarik', 'Pelatihan ini sangat bermanfaat' dan 'Saya akan mengikuti acara serupa dengan tema berbeda apabila diadakan lagi'. Semuanya mendapatkan penilaian 100% atau sebanyak 20 orang mitra menyatakan 'Sangat setuju'.

KESIMPULAN

Awalnya mitra belum mengetahui bahwa labu siam dapat diolah menjadi selai labu siam. Namun setelah dilakukan sosialisasi pengetahuan mitra telah menunjukkan peningkatan. Kenaikan pengetahuan pada pernyataan No. 1 mengenai olahan labu siam akhirnya menjadi 15 orang (100%) atau terjadi kenaikan pengetahuan sebanyak 47%. Pernyataan no. 6 tentang pengetahuan mengolah labu siam menjadi selai awalnya sebanyak 15 orang atau 100% yang tidak mengetahui, setelah sosialisasi menunjukkan peningkatan pengetahuan, yaitu menjadi seluruh mitra atau 15 orang mengetahui tentang pengolahan labu siam menjadi selai atau 100%. Demikian juga pada pernyataan No. 7 awalnya semua mitra tidak mengetahui tentang pengolahan labu siam. Kemudian mengetahui tentang pengolahan selai labu siam selain disayur setelah penyuluhan, mitra mengetahui pengolahan ini sebanyak 15 orang atau 100%. Labu siam yang diolah

menjadi selai dapat meningkatkan nilai tambahnya. Bahkan dapat mendapatkan penghasilan tambahan apabila diusahakan secara sederhana atau industri rumah tangga.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustia, I. R., Nurrahman & Aminah, S., (2022). Pemanfaatan Sari Kunyit Asam untuk meningkatkan Karakteristik Fisik, Vitamin C dan Sensori Permen Jelly Labu Siam. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*. 5, 1306-1317.
- Annabel, C., Sugandhi, S. D, Goeltom, Goeltom, V. A., H., dan Pramono, R., (2021). Pelatihan Penggunaan Labu Siam sebagai Bahan Dasar Puding kepada Desa Wisata Kranggan , Tangerang Selatan. *Jurnal Pemberdayaan Pariwisata* 3(2), 103-112.
- Fallonne, A. E., Iskandar, S. N., Adiana, F. R., Shahida, N. N., Aningrum, R. H., Karima, N., Adhi, Ns. M. H. P., (2024). Labu Siam Revolusioner: Kreativitas Dan Inovasi Dalam Pengembangan Produk Berbasis Labu Siam. *Khidmatuna: Jurnal pengabdian Masyarakat*, 4(2), 125-131.
- Hastuti, Marlina, S. & Rusdianto, R., (2025). Pelatihan 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.
- Hartawaty, D. A. & Agustia, N. Z. B., (2022). Inovasi Labu Jipang menjadi Produk Bernilai Jua Tinggi pada UMKM Uliq Food. *Jurnal Vokasi*. 6(3), 172-179.
- Listiana, I., Ayuningtyas, S., Sutiana, Haryani, P. D., Maharani, D., Nathaniela, Saputro, C. H., Khorunnisa, I., dan Wirayudha, R., (2023). Pelatihan Pembuatan Selai Dari Labu Siam (*Sechium Edule* (Jacq.) Sw) Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tamba Dan Ide Wirausaha Di Desa Tapa Siring. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. BUGUH*.
- Puspitasary, K., Wibowo, J. T., Ningrum, A. N., Yuniarti, T., Indarto, I., & Novitasari, M. (2024). Penyuluhan Tentang Manfaat Jus Labu Siam Sebagai Penurunan Tekanan Darah Di Desa Berjo Ngargoyoso Karanganyar. *GERVASI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(3), 1106–1116. <https://doi.org/10.31571/gervasi.v8i3.7742>
- Ruswinda, N. K., Sakung, J., & Basulu, E. P. H., (2020). Analisis Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik pada Biskuit Berbasis Labu Siam (*Sechium edule*). *Jurnal Kolaboratif Sains*, 3(2), 84-91.
- 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>
- Sepiyentia, N. M., Sari, A. dan Mahyuni, L. (2022). Diversifikasi Pengolahan Labu Siam sebagai Bahan dalam Pembuatan Selai di banjar Pisang Kaja Desa Taro. *Jurnal Panrita Abdi*. 6(1), 158-168.

- Urka, N. A., Suhairi, L., Hamid, Y. H., Maryam, S., dan Zuraini, M., (2023). PEMANFAATAN PUCUK LABU SIAM (*Sechium edule*) Pada Pembuatan Nila Puff Pastry. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*. 8(3), 13-24.
- Utami, L. I., Susilowati, Astuti, D. H. dan Wahyuni, K. N., (2023). Pembuatan Selai Labu Siam Pandan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik Mesin (Abdi-Mesin)*. III(1), 18-22.
- Wandita, H., & Rosida, (2023). Pengaruh Proporsi Sari Labu Siam dan Ekstrak Bunga Telang serta Penambahan Gelatin terhadap Karakteristik Marsmallow. *SINTA Journal*. 35-50.
- Yulianti, M. E. P., Yunita, E., Hafizhki, Z., Suzery, M., Susilaningsih, N., dan Suhartono (2022). Ekstrak Labu Siam (*Sechium edule*) Dapat menurunkan Kadar Serum Malondialdehid pada Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) yang Diberikan Pakan Kolesterol. *Journal of Telenursing (JOTING)*. 4(1), 128-134.