

Pelatihan Pengolahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Menjadi Stik Labu Kuning pada KWT Sumber Makmur di Desa Tepisari Polokarto Sukoharjo

Rani Fadilla Utama¹⁾, Sri Hartati^{1)*}

¹⁾Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Veteran Bangun Nusantara, Sukoharjo, Indonesia

*Penulis Korespondensi. e-mail: srihartatiunivet@gmail.com

ABSTRAK

Kelompok Wanita Tani (KWT) Sumber Makmur di Desa Tepisari Kecamatan Polokarto Kabupaten Sukoharjo merupakan salah satu organisasi kelompok tani yang bergerak di bidang pertanian dan dilakukan para perempuan. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan selama KKL anggota kelompok KWT Tani Makmur sebagian besar (90%) belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam memanfaatkan labu kuning (*Cucurbitae moschata*) padahal diketahui di wilayah Desa Tepisari labu kuning cukup melimpah, mudah diperoleh dan harganya murah. Solusi yang diperlukan adalah memberikan pelatihan anggota KWT dalam diversifikasi olahan labu kuning memilikinilai tambah. Tujuan kegiatan adalah menambah pengetahuan dan keterampilan anggota KWT Sumber Makmur Desa Tepisari sehingga jika dikembangkan diharapkan akan dapat meningkatkan pendapatan anggota KWT. Tim pelaksana adalah mahasiswa KKL Dinas Pertanian dan Perikanan Kabupaten Sukoharjo. Mitra pelatihan adalah ibu – ibu anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Sumber Makmur Desa Tepisari Kecamatan Polokarto. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi koordinasi, sosialisasi, persiapan, pelaksanaan kegiatan pelatihan serta pengujian produk. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa mitra kegiatan sangat antusias dan berperan aktif dalam mengikuti kegiatan. Mitra kegiatan berpartisipasi dalam semua kegiatan mulai dari kegiatan sosialisasi, persiapan dan pelaksanaan hingga kegiatan uji sensori. Pengetahuan, pemahaman dan keterampilan para anggota KWT meningkat dalam pengolahan dan pengemasan produk stik labu kuning setelah pelatihan. Produk stik labu kuning hasil pelatihan menunjukkan stik labu kuning rasa sapi panggang lebih disukai daripada rasa original dan balado.

Kata kunci: Kelompok Wanita Tani, Labu Kuning, Stik, Pelatihan

ABSTRACT

The Sumber Makmur Women Farmers Group (KWT) in Tepisari Village, Polokarto District, Sukoharjo Regency is one of the farmer group organizations engaged in agriculture and carried out by women. Based on observations that have been made during the MPA, most of the members of the KWT Tani Makmur group (90%) do not have the knowledge and skills in utilizing yellow pumpkin (*Cucurbitae moschata*) even though it is known that in the Tepisari Village area yellow pumpkin is quite abundant, easy to obtain and cheap. The solution that can be done is that processed diversification is needed so as to provide added value from yellow pumpkin. The purpose of the activity is to increase the knowledge and skills of KWT Sumber Makmur members of Tepisari Village so that if developed it is expected to increase the income of KWT members. The implementation team was KKL students from the Department of Agriculture and Fisheries of Sukoharjo Regency. The training partners are members of the Sumber Makmur Women Farmers Group (KWT) Tepisari Village, Polokarto District. The method of implementing the activities carried out includes coordination, socialization, preparation and implementation of training activities and product testing. The results of the training showed that the activity partners were very enthusiastic and played an active role in participating in the activities. Activity partners participated in all activities starting from socialization, preparation and implementation activities to sensory testing activities. Activity partners also gain knowledge, understanding and skills in processing and packaging pumpkin stick products. The product of yellow pumpkin sticks with beef panggang flavor is preferred over the original and balado flavors .

Keywords: Women Farmers Group, Pumpkin, Sticks, Training

PENDAHULUAN

Kelompok Wanita Tani (KWT) Sumber Makmur di Desa Tepisari Kecamatan Polokarto Kabupaten Sukoharjo merupakan salah satu organisasi kelompok tani yang bergerak di bidang pertanian dan dilakukan para perempuan. KWT ini menjadi salah satu wadah masyarakat Kecamatan Polokarto khususnya wanita agar lebih produktif. Kegiatan KWT antara lain arisan pengurus, budidaya tanaman hidroponik, pengolahan minuman jus lidah buaya dan minuman jamu instan. Kelompok Wanita Tani Sumber Makmur beranggotakan 15 orang yang diketuai oleh Ibu Suparni.

Sebagai kelompok organisasi wanita di bidang pertanian, KWT ini menjadi salah satu binaan Dinas Pertanian dan Perikanan Kabupaten Sukoharjo di bidang Penyuluhan. Tugas pokok dan fungsi bidang penyuluhan antara lain memberikan penyuluhan kepada petani melalui kelompok tani untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan maupun sikap petani sehingga menjadi lebih baik dalam mengelola usaha tani guna meningkatkan kesejahterannya. Dinas Pertanian dan Perikanan Kabupaten Sukoharjo, sebagai instansi pemerintah yang bertugas sesuai tugas, pokok dan fungsinya juga menerima mahasiswa dalam melaksanakan Kuliah Kerja Lapangan (KKL) di dinas ini. Pembinaan pada KWT Sumber Makmur melibatkan mahasiswa sehingga dilaporkan dalam artikel ini.

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan selama KKL anggota kelompok KWT Tani Makmur sebagian besar (90%) belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam memanfaatkan labu kuning (*Cucurbitae moschata*) padahal diketahui di wilayah Desa Tepisari labu kuning cukup melimpah, mudah diperoleh dan harganya murah. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan di wilayah Desa Tepisari, labu kuning biasanya dijual dalam bentuk segar. Selama ini, labu kuning banyak dimanfaatkan hanya sebagai makanan camilan dengan cara direbus atau dalam bentuk minuman dengan nama kolak. Diperlukan diversifikasi olahan sehingga memberikan nilai tambah dari labu kuning.

Labu kuning diketahui merupakan salah satu bahan pangan lokal yang kaya mengandung gizi berupa vitamin A, B dan C, mineral, lemak serta karbohidrat. Labu kuning juga merupakan sumber serat pangan, senyawa fenol, dan karotenoid (α dan β). β – karoten yang terkandung dalam labu kuning menyebabkan daging buahnya berwarna kuning sampai oranye dan dapat menggantikan penggunaan pewarna dalam pengolahan pangan (Milati et al, 2020). B – karoten mempunyai peran sebagai antioksidan dan anti inflamatori (Anam & Handajani, 2010; Setiawan et al., 2014; Ahmad dan Khan, 2019). Oleh sebab itu, diperlukan upaya dalam memanfaatkan labu kuning.

Para anggota KWT Sumber Makmur sangat antusias ingin mengembangkan bahan ini namun diketahui belum memiliki pengetahuan dan keterampilan sehingga diperlukan pelatihan. Pengolahan labu kuning menjadi produk olahan juga merupakan salah satu upaya untuk mendukung program diversifikasi pangan yang direncanakan pemerintah. Selain itu, pengolahan labu kuning dapat meningkatkan nilai ekonomis, daya simpan dan pendapatan KWT Sumber Makmur.

Salah satu produk pangan olahan labu kuning yang dapat dikembangkan adalah produk berupa stik labu kuning. Stik merupakan sejenis makanan ringan atau jenis kue kering yang bahan utamanya tepung terigu, tepung tapioka atau tepung sagu, lemak, telur dan air yang

SEMINAR NASIONAL PERTANIAN 2023
FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS VETERAN BANGUN NUSANTARA
“Pengembangan Pertanian Berbasis Kearifan Lokal yang Berkelanjutan”

dibentuk pipih panjang dan cara penyelesaiannya dengan penggorengan (Pratiwi, 2013). Kriteria yang baik pada stik adalah berwarna kuning keemasan, beraroma khas kue, tekstur kering dan renyah, serta rasanya gurih. Oleh karena itu, labu kuning sangat berpotensi untuk digunakan sebagai bahan baku dalam membuat stik. Selain itu, labu kuning memiliki warna kuning alami yang dapat digunakan sebagai pewarna pengganti warna sintetis. Tujuan dari pelatihan ini adalah menambah pengetahuan dan keterampilan anggota KWT Sumber Makmur Desa Tepisari sehingga jika dikembangkan diharapkan akan dapat meningkatkan pendapatan anggota KWT. Pengolahan labu kuning menjadi stik diharapkan juga dapat memberikan nilai tambah dari labu kuning. Kegiatan ini juga diharapkan dapat mendukung program diversifikasi pangan berbasis produk hortikultura yang direncanakan oleh pemerintah.

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan yang dilakukan meliputi koordinasi, sosialisasi, persiapan dan pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pengujian produk. Koordinasi dilakukan antara pengurus KWT Sumber Makmur dengan para petugas dari Dinas Pertanian untuk menyepakati jadwal, tempat dan lain-lain. Sosialisasi dilakukan setelah terjadi kesepakatan dengan cara menyampaikan undangan kepada seluruh pengurus dan anggota KWT Sumber Makmur. Persiapan dilakukan para mahasiswa dibimbing para petugas Dinas Pertanian dalam menyiapkan segala sesuatu yang diperlukan dalam pelatihan, antara lain bahan, alat-alat, produk setengah jadi dan produk jadi. Pelatihan dilakukan di rumah Ibu Suparni sesuai jadwal yang telah ditentukan dengan sasaran pengurus dan anggota KWT.

Metode pelaksanaan dalam pelatihan ini dilakukan menggunakan metode ceramah dan praktik. Ceramah dilakukan dengan paparan oleh narasumber dilanjutkan diskusi. Materi ceramah tentang bahan labu kuning, inovasi pengolahan dan pembuatan labu kuning menjadi produk stik secara teori. Praktik dilakukan dalam pelatihan ini digunakan cara demonstrasi. Demonstrasi dilakukan dengan cara mempraktikkan pembuatan stik labu kuning yang berbahan dasar labu kuning tahap demi tahap serta menunjukkan hasil setengah jadi dan produk jadi. Selain itu, dalam demonstrasi juga ditunjukkan bagaimana cara dalam membuat varian rasa dilanjutkan cara pengemasan produk dan pelabelan. Tahap selanjutnya yang dilakukan dalam pelatihan ini adalah uji sensoris (uji hedonik) terhadap produk jadi hasil pelatihan. Seluruh peserta diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk yang dihasilkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pelatihan yang dilakukan dengan Kelompok Wanita Tani (KWT) Sumber Makmur Desa Tepisari Kecamatan Polokarto Kabupaten Sukoharjo dengan tujuan menambah pengetahuan dan keterampilan anggota KWT Sumber Makmur Desa Tepisari sehingga jika dikembangkan diharapkan akan dapat meningkatkan pendapatan anggota KWT. Pelatihan kepada kelompok wanita tani (KWT) ini dilaksanakan menggunakan 3 tahapan yaitu :

1. Koordinasi, Sosialisasi dan Persiapan

Kegiatan pelatihan ini diawali dengan melakukan koordinasi dengan ketua KWT “Sumber Makmur” terkait pelaksanaan kegiatan pelatihan olahan labu kuning yang akan dilakukan dengan KWT Sumber Makmur. Koordinasi lainnya yaitu menjadwalkan kegiatan serta survei lokasi yang akan digunakan untuk pelatihan.

Tahap persiapan sebagai tahap kedua setelah tahap koordinasi selesai. Persiapan dilakukan dengan membeli bahan-bahan baku yang akan digunakan untuk pelatihan di pasar tradisional,

SEMINAR NASIONAL PERTANIAN 2023
FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS VETERAN BANGUN NUSANTARA
“Pengembangan Pertanian Berbasis Kearifan Lokal yang Berkelanjutan”

menyiapkan alat-alat, dan menyebarkan undangan kepada anggota KWT Sumber Makmur melalui Ketua.

Tahap Kegiatan sosialisasi dilaksanakan di salah satu rumah anggota KWT Sumber Makmur Desa Tepisari Kecamatan Polokarto Kabupaten Sukoharjo yang berlangsung selama 1 hari yaitu pada tanggal 10 Maret 2023. Kegiatan ini dihadiri oleh anggota KWT Sumber Makmur. Pemaparan materi tentang pembuatan stik labu kuning dilakukan dengan metode ceramah dan praktik. Sosialisasi kemudian dilanjutkan dengan sesi diskusi dan tanya jawab antara tim pelaksana dan mitra kegiatan pelatihan.

Menurut tim pelaksana pelatihan, bahwa proses pengolahan stik labu kuning sangat mudah dilakukan dan dapat menjadi sebagai salah satu peluang usaha. Oleh karena itu, stik labu kuning dibuat menjadi lebih menarik dan memiliki nilai estetika yang baik maka dibutuhkan varian rasa dan kemasan yang menarik. Varian rasa dapat dikembangkan dengan menambahkan pilihan rasa dari produk yang dibuat. Menurut Noviadji (2014) kemasan adalah wadah/pembungkus yang berperan penting dalam menjaga mutu dan keamanan produk pangan, serta meningkatkan daya tarik dari produk pangan tersebut. Dan menurut Yamin et al. (2018), nilai tambah suatu produk akan menjadi berkali lipat dengan menambahkan kemasan yang menarik.

Jenis kemasan yang diperkenalkan pada kegiatan pelatihan ini adalah kemasan plastik standing pouch dan kotak thinwall untuk produk stik labu kuning. Plastik merupakan salah satu kemasan buatan yang dapat menciptakan kesan modern, praktis dan bersih (Noviadji, 2014). Sedangkan kotak thinwall merupakan salah satu kemasan buatan yang terbuat dari polipropilen (PP) yang memiliki sifat kuat, tahan air, transparan dan tahan panas. Selain itu, tim pelaksana kegiatan juga memberitahukan mengenai label kemasan. Label adalah bagian dari produk yang berupa keterangan baik berupa gambar maupun kata-kata. Kata-kata yang bertindak sebagai sumber informasi produk. Label biasanya berisi informasi berupa nama produk, merk, komposisi, tanggal kadaluarsa, informasi nutrisi, kandungan produk dan legalitas. Ketentuan pelabelan produk sudah diatur dalam UU Pangan No.7 Tahun 1996. Pada label kemasan produk stik labu kuning dicantumkan nama produk, nama produsen, komposisi bahan, pilihan rasa, nomor telepon, dan informasi lain terkait dengan produk stik.

2. Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pelatihan dilakukan dengan demonstrasi dan praktik pengolahan stik dari labu kuning. Pada tahap ini dilakukan proses pembuatan stik labu kuning secara bersama-sama dengan mitra kegiatan pelatihan.

Bahan – bahan yang digunakan pada praktik ini terdiri dari labu kuning, tepung terigu, tepung tapioka, air, minyak goreng, penyedap rasa, bawang putih, garam dan lada. Alat – alat yang digunakan dalam pengolahan stik labu kuning adalah baskom, wajan, spatula, nampan, pencetak, pisau, cobek, dandang/kukusan, ampia dan kompor.

Cara kerja pembuatan stik labu kuning adalah sebagai berikut (Syafutri et al., 2022) labu kuning dicuci bersih lalu dipotong dan dikukus kemudian didinginkan dan dilumatkan. Daging buah yang sudah lumat dicampurkan dengan bahan lain seperti tepung terigu, tapioka, garam, bawang putih yang sudah dihaluskan dan lada lalu diaduk hingga rata. Setelah adonan rata, adonan dibentuk menjadi lembaran, kemudian dibentuk menjadi untaian menggunakan ampia. Sebelum dibentuk untaian, permukaan adonan ditaburi tepung terigu supaya tidak lengket. Untaian dipotong lalu dimasukkan ke minyak goreng dingin, kemudian dilanjutkan dengan proses penggorengan. Stik labu ditiriskan, kemudian diberi rasa/flavour seperti rasa sapi panggang dan balado serta dikemas dengan kemasan standing pouch dan kotak thinwall.

Produk stik labu kuning yang sudah jadi, tim pelaksana kegiatan memberikan pelatihan

SEMINAR NASIONAL PERTANIAN 2023
 FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS VETERAN BANGUN NUSANTARA
“Pengembangan Pertanian Berbasis Kearifan Lokal yang Berkelanjutan”

penambahan variasi rasa. Pemilihan rasa menjadi bagian yang harus dilakukan pertama kali untuk eksekusi produk stik labu kuning. Beberapa macam rasa yang dipilih yaitu yaitu original, sapi panggang dan balado. Varian ini dipilih karena perlu adanya inovasi baru terhadap stik labu kuning. Hal ini dilakukan dengan upaya menambahi varian rasa sehingga konsumen lebih menarik perhatian konsumen untuk membeli.

Setelah penambahan varian rasa, pengemasan produk stik labu kuning dikemas menggunakan plastik standing pouch dan kotak thinwall supaya lebih menarik, mudah untuk penyusunan, dan melindungi produk stik supaya tidak mudah patah karena jenis kemasan yang digunakan cukup tebal. Desain label kemasan juga perlu digunakan untuk meperluas pasar. Dari segi keluasaan pasar, produk ini tidak hanya untuk kalangan muda tetapi juga untuk kalangan tua.

3. Uji sensoris (uji kesukaan/uji hedonik) terhadap stik labu kuning

Responden atau panelis pada kegiatan pelatihan ini adalah anggota KWT Sumber Makmur Desa Tepisari. Kegiatan ini dilaksanakan setelah kegiatan praktik selesai dilakukan dan bertujuan untuk memberikan penilaian terhadap sifat – sifat sensoris dari produk stik labu kuning berdasarkan uji hedonik atau uji kesukaan. Uji sensoris ini meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur pada produk stik labu kuning. Skala hedonik yang digunakan adalah 1 = sangat tidak suka; 2 = tidak suka, 3 = cukup suka, 4 = suka, dan 5 = sangat suka. Hasil uji hedonik pada produk penjualan pada produk stik labu kuning disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Skor Uji Sensoris Stik Labu Kuning 3 Rasa

Jenis Rasa	Skor penilaian				Keterangan
	aroma	Rasa	Tekstur	warna	
Original	3.81	3.90	3.75	3.84	Cukup
Sapi Panggang	4.01	4.35	3.77	4.10	Suka
Balado	2.00	2.88	3.55	3.10	Tidak suka

skor penilaian : 1 (sangat tidak suka), 2 (tidak suka), 3 (cukup), 4 (suka), 5 (sangat suka)

Aroma

Aroma adalah bau yang ditimbulkannya rangsangan kimiawi yang dicium oleh saraf penciuman yang ada di rongga hidung. Aroma dapat diterima apabila bahan yang dihasilkan mempunyai aroma spesifik (Kusmawati, dkk, 2000). Menurut tabel 1, menunjukkan rata-rata peserta lebih menyukai stik labu kuning yang diberi rasa sapi panggang dengan rata-rata mencapai 4.01 (kategori suka). Selain itu, rasa original mendapat skor rata-rata 3.81(kategori cukup) dan rasa balado mendapat skor rata-rata paling rendah yaitu 2.00 (kategori tidak suka). Hal ini menunjukkan bahwa nilai uji sensoris aroma stik labu kuning memberikan nilai yang berbeda. Hal ini kemungkinan disebabkan perasa balado yang dapat memberi aroma cukup kuat sehingga memberikan aroma yang berbeda. Sebab selanjutnya adalah oleh pengaruh karakter utama pada pengaromaan labu kuning itu sendiri tidak beraroma kuat.

Rasa

Rasa adalah sesuatu yang diterima lidah. Dalam penginderaan manusia, rasa itu dibagi menjadi empat rasa dasar, yaitu manis, pahit, asam dan asin, dan respon tambahan terjadi sehubungan dengan perubahan tersebut (Zuhra, 2006). Rasa merupakan salah satu faktor yang

SEMINAR NASIONAL PERTANIAN 2023
FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS VETERAN BANGUN NUSANTARA
“Pengembangan Pertanian Berbasis Kearifan Lokal yang Berkelanjutan”

dapat menentukan apakah suatu produk dapat diterima atau tidak diterima oleh konsumen. Pada tabel 1, menunjukkan rata-rata responden lebih menyukai rasa stik labu kuning dengan rasa sapi panggang dengan rata-rata skor mencapai 4.35 (kategori suka). Selanjutnya rasa original dengan skor rata-rata 3.90 (cukup) dan rasa balado dengan skor rata-rata 2.88 (tidak suka). Hal ini menunjukkan bahwa nilai uji sensoris rasa stik labu kuning memberikan nilai yang berbeda. Sebagian peserta tidak menyukai rasa balado dibanding rasa yang lain karena rasanya pedas. Hal ini disebabkan karena penggunaan bumbu perasa pada produk stik labu kuning sehingga rasa yang dihasilkan cukup berbeda. Dalam bumbu perasa balado terdapat komposisi bahan berupa cabai sehingga menimbulkan rasa pedas.

Tekstur

Tekstur merupakan penginderaan yang dihubungkan dengan sentuhan atau rabaan. Terkadang juga dianggap penting dengan bau, rasa dan aroma karena dapat mempengaruhi citra makanan. Dari tabel 1, menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai tekstur rasa sapi panggang yaitu 3,77 (cukup). Pada rasa original, mendapatkan skor 3,75 (cukup). Sedangkan rasa balado mendapatkan skor 3.55 (cukup). Hal ini menunjukkan bahwa nilai sensoris tekstur stik labu kuning tidak memberikan nilai yang berbeda jauh. Hal ini diduga disebabkan oleh penggunaan tepung terigu sebagai bahan pengikat. Fungsi bahan pengikat adalah memperbaiki stabilitas emulsi, menurunkan penyusutan akibat pemasakan, memberi warna yang terang, meningkatkan elastisitas produk, membentuk tekstur padat dan menarik air dalam adonan. Tepung terigu mengandung protein dalam bentuk gluten, yang berperan dalam menentukan kekenyalan makanan yang terbuat dari bahan terigu (Aptindo, 2012)

Warna

Warna asli pada stik labu kuning cenderung berwarna kuning setelah mengalami penggorengan. Warna adalah kesan pertama yang muncul dan dinilai oleh panelis. Seperti pada tabel 1, menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai warna pada rasa sapi panggang yaitu rata-rata 4.10 (suka) dan yang paling rendah adalah warna pada rasa balado dengan skor 3.10 (suka). hal ini menunjukkan bahwa, bumbu perasa dapat mempengaruhi warna pada stik dan juga dipengaruhi oleh proses penggorengan. Proses penggorengan dapat menyebabkan warna stik labu kuning menjadi agak kecoklatan. Pada proses penggorengan bahan pangan menurunkan kadar bahan karena suhu yang digunakan tinggi. Penggorengan juga dapat menurunkan konsentrasi bahan karena selama menggoreng, sebagian minyak goreng menempati rongga-rongga bahan makanan menggantikan air di dalamnya yang menguap sehingga konsentrasi bahan per-satuan berat. bahan dikurangi (Ketaren, 2005).

Luaran yang Dicapai

Hasil dari kegiatan pelatihan olahan labu kuning ini, secara garis besar mencakup beberapa komponen antara lain : (1) keberhasilan target peserta yang datang saat pelatihan, (2) ketercapaian tujuan kegiatan, (3) ketercapaian materi atau pokok bahasan yang disampaikan, serta (4) ketercapaian peserta pelatihan dalam membuat stik labu kuning.

Target jumlah peserta dalam pelaksanaan kegiatan ini dihadiri 50% yang terdiri dari anggota KWT Sumber Makmur karena ada kepentingan lain yang harus dilaksanakan. Target ketercapaian pada kegiatan ini sudah baik karena sosialisasi dan pendampingan praktik membuat stik labu kuning sudah dapat disampaikan secara menyeluruh dan rinci. Adapun materi yang disampaikan dalam sosialisasi antara lain: (1) pengolahan labu kuning, (2) pengemasan dan pemberian rasa pada stik labu kuning, serta (3) pendampingan praktik membuat stik labu kuning dari penyediaan bahan, proses pembuatan dan penyajian.

Secara keseluruhan semua kegiatan pelatihan ini, bahwa 80% menunjukkan

SEMINAR NASIONAL PERTANIAN 2023
FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS VETERAN BANGUN NUSANTARA
“Pengembangan Pertanian Berbasis Kearifan Lokal yang Berkelanjutan”

peningkatan pengetahuan dan keterampilan sesudah dilakukan kegiatan serta antusiasme mitra sebagai peserta pelatihan dalam membuat stik labu kuning.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil di atas dapat disimpulkan bahwa daging buah labu kuning dapat diolah menjadi produk stik labu kuning. Berdasarkan hasil uji sensoris produk stik labu kuning oleh panelis, menunjukkan panelis lebih menyukai stik labu kuning rasa sapi panggang daripada rasa original dan balado. Selain itu, kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk menambah pengetahuan dan keterampilan anggota KWT Sumber Makmur Desa Tepisari sehingga jika dikembangkan diharapkan akan dapat meningkatkan pendapatan anggota KWT.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan pada Bidang Penyuluhan Dinas Pertanian dan Perikanan Kabupaten Sukoharjo yang telah memberi dukungan dan bimbingan terhadap pelatihan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, G., & Khan, A. A. (2019). Pumpkin: Horticultural Importance and Its Roles in Various Forms; a Review. *Symbiosis : International Journal of Horticulture & Agriculture*, 4(1), 1 – 6. <http://dx.doi.org/10.15226/2572-3154/4/1/00124>
- Anam, C., & Handajani, S. (2010). Mi Kering Waluh (*Cucurbita moschata*) dengan Antioksidan dan Pewarna Alami. *Caraka Tani*, 25 (1), 72 – 78. <https://doi.org/10.20961/carakatani.v25i1.15744>
- Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO). 2012. Laporan APTINDO Tahun 2012. APTINDO. Jakarta.
- Ketaren. 2005. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Kusmawati, Aan, H. Ujang, dan E. Evi . 2000. Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I. Central Grafika. Jakarta
- Millati, T., Udiantoro, & Wahdah, R. (2020). Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan. *Selaparang : Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 306 – 310. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i1.2935>
- Noviadji, B. R. (2014). Desain Kemasan Tradisional dalam Konteks Kekinian. *ARTIKA : Jurnal Fakultas Desain*, 1(1), 10 – 21. <https://doi.org/10.34148/artika.v1i1.24>
- Pratiwi, F. 2013. Pemanfaatan Tepung Ikan layang untuk Pembuatan Stik Ikan. Universitas Negeri Semarang. Semarang.

SEMINAR NASIONAL PERTANIAN 2023
FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS VETERAN BANGUN NUSANTARA
“Pengembangan Pertanian Berbasis Kearifan Lokal yang Berkelanjutan”

- Setiawan, H., Sabang, S. M., & Tangkas, I. M. (2014). Analisis Kandungan Vitamin C dan Kalium dalam Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Akademika Kimia*, 3(4), 172 – 177. Diakses di <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/JAK/article/view/7798>
- Syafutri, M. I., Syaiful, F., Parwiyanti, Rosidah, U., & Sugito. (2022). Pengembangan Teknologi Pengolahan Dan Pengemasan, Serta Pemasaran Produk Stik Nanas Dan Stik Ubi Jalar Pada Kelompok Usaha Al Zeeshan Desa Putak, Kecamatan Gelumbang, Kabupaten Muara Enim. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 3835–3846. Diakses di <https://bajangjournal.com/index.php/J-ABDI/article/view/2137>
- Yamin, M. M., Abidin, E. E., & Sulaeman. (2018). Sosialisasi Pengemasan Kue Tradisional Di Desa Sepabatu, Kec. Tinambung, Kab. Polewali Mandar. *RESONA : Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 31 – 41. <http://dx.doi.org/10.35906/jipm01.v2i1.309>.