

Diversifikasi Pengolahan Labu Siam Sebagai Bahan Dalam Pembuatan Selai di Banjar Pisang Kaja, Desa Taro

Diversification of Chayote Processing as an Ingredient for Making Jam in Banjar Pisang Kaja, Taro Village

¹Ni Made Sepiyentia Angdwia Sari, ¹Luh Putu Mahyuni

¹ Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pendidikan Nasional

Korespondensi: N.M.S.A. Sari, angdwiasarii@gmail.com

Naskah Diterima: 8 Maret 2021. Disetujui: 9 Juli 2021. Disetujui Publikasi: 9 Januari 2022

Abstract. Banjar Pisang Kaja is located in Taro Village, Tegalalang District, Gianyar Regency, where some people work as farmers with one of the agricultural products they own, namely chayote. The problems mentioned by partners are limited knowledge in making food product innovations to increase selling value and attractive packaging strategies to increase consumer purchasing power. So that the chayote is only a daily food ingredient is also used as animal food. Then there is this problem; an activity will be carried out in the form of training in the processing of chayote based ingredients into creative and innovative food products, namely chayote jam. This activity aims to assist partners in increasing their knowledge and skills in making food product innovations and attractive packaging strategies. The method used is through the implementation of activities in the form of training in product manufacturing and packaging. The results of this activity are partners who are able to increase knowledge and develop creativity in processing chayote into innovative food products, namely into jam. Partners also add color variations from natural ingredients that are around to make jam more attractive, and partners already know how to pack attractive products. The existence of this activity is expected to foster an entrepreneurial spirit to improve the community's economy.

Keywords: *Taro village, chayote, chayote jam, product packaging*

Abstrak. Banjar Pisang Kaja terletak di Desa Taro, Kecamatan Tegalalang, Kabupaten Gianyar yang sebagian masyarakatnya bermata pencaharian sebagai petani dengan salah satu hasil pertanian yang dimiliki yaitu labu siam. Masalah yang dihadapi mitra yaitu keterbatasan pengetahuan dalam membuat inovasi produk pangan untuk menambah nilai jual dan strategi pengemasan yang menarik untuk meningkatkan daya beli konsumen. Sehingga labu siam hanya diolah menjadi bahan makanan sehari-hari, dan juga dijadikan sebagai makanan ternak. Maka adanya masalah tersebut akan dilakukan suatu kegiatan berupa pelatihan pengolahan berbahan dasar labu siam menjadi produk pangan kreatif dan inovatif yaitu menjadi selai labu siam. Kegiatan ini bertujuan untuk membantu mitra dalam menambah pengetahuan dan keterampilannya dalam membuat inovasi produk pangan dan strategi pengemasan yang menarik. Metode yang digunakan yaitu melalui pelaksanaan kegiatan berupa pelatihan pembuatan dan pengemasan produk. Hasil dari kegiatan ini adalah mitra mampu menambah pengetahuan dan mengembangkan kreatifitasnya dalam mengolah labu siam menjadi produk pangan yang inovatif yaitu menjadi selai. Mitra juga menambahkan variasi warna dari bahan dasar alami yang ada di sekitar untuk membuat selai menjadi lebih menarik, dan mitra sudah mengetahui cara pengemasan produk yang menarik. Adanya kegiatan ini diharapkan dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat.

Kata Kunci: *Desa Taro, labu siam, selai labu siam, pengemasan produk.*

Pendahuluan

Banjar Pisang Kaja adalah sebuah banjar yang merupakan bagian dari Desa Taro, Kecamatan Tegalalang, Kabupaten Gianyar. Penduduk di banjar Pisang Kaja terdiri dari 97 kepala keluarga (KK) yaitu berjumlah sebanyak 532 orang, yang terdiri dari jumlah perempuan sebanyak 259 orang dan laki-laki sebanyak 273 orang. Banjar Pisang Kaja terletak pada ketinggian 800 M – 950 M diatas permukaan laut (desataro.id, 2017). Banjar Pisang Kaja termasuk daerah yang terletak pada perbatasan antara kabupaten Gianyar dengan kabupaten Bangli. Tepatnya disebelah utara daerah banjar Pisang Kaja ini merupakan daerah pegunungan yaitu Gunung Batur. Letaknya yang dekat dengan daerah Kintamani membuat suhu di daerah Banjar Pisang Kaja sangat sejuk, hal ini di dukung juga dengan masih banyak lahan yang ditumbuhi banyak pepohonan dan terjaga kelestariannya. Pemanfaatan lahan di wilayah banjar Pisang Kaja ini adalah sebagian besar digunakan untuk lahan pertanian oleh penduduk setempat. Sehingga desa ini merupakan desa yang sebagian masyarakatnya bermata pencaharian sebagai petani dengan sumber daya alamnya yang masih melimpah.

Banjar Pisang Kaja banyak warganya yang memiliki salah satu hasil pertanian yaitu labu siam. Labu siam (*sechium edule*) merupakan tumbuhan yang dapat dimakan buahnya yang dapat digunakan sebagai bahan makanan sehari-hari. Selain buahnya, pucuk daunnya pun bisa juga digunakan sebagai sayuran. Labu siam memiliki banyak manfaat untuk kesehatan, antara lain penurun hipertensi karena kandungan potasium yang tinggi, mencegah kanker, menurunkan asam urat, menurunkan kolesterol (Fatmasari, 2017; Bektidkk., 2017). Dalam labu siam memiliki beberapa kandungan, yaitu natrium, zat besi, kalium, fosfor, lemak, protein, kalsium, serat, karbohidrat, dan juga mengandung banyak air (Akad dkk., 2019). Labu siam juga terdapat kandungan nutrisi lainnya, seperti vitamin B, C, K, dan mineral. Banyaknya kandungan nutrisi yang terdapat pada labu siam, maka sangat diperlukan suatu diversifikasi produk atau penganekaragaman pengolahan labu siam yang nantinya produk pangan ini dapat diterima dan disukai oleh seluruh masyarakat sehingga mampu meningkatkan nilai jual dari labu siam (Nurmalasari, 2019).

Dari pengamatan yang dilakukan, hasil panen labu siam di Banjar Pisang Kaja ini biasa mereka jual dan juga mengolahnya menjadi makanan sehari-hari, seperti di rebus, di tumis, ataupun dijadikan lawar. Selain di masak labu siam juga diolah untuk makanan ternak mereka. Namun, karena hasil panen labu siam yang melimpah akan membuat nilai jual menjadi rendah. Kurangnya pengetahuan warga sekitar dalam mengolah labu siam agar menjadi produk yang bernilai jual lebih tinggi, sehingga apabila tidak laku dan dibiarkan hingga tidak layak konsumsi akan menjadi terbuang begitu saja. Padahal banyak manfaat yang terdapat pada labu siam menjadikannya sangat baik untuk di konsumsi dan diolah menjadi produk olahan yang bernilai jual selain sebagai sayur ataupun makanan ternak.

Berdasarkan analisis situasi di atas, rencana pemecahan masalah yang dapat dilakukan yaitu memberikan pelatihan diversifikasi pengolahan labu siam karena banyaknya manfaat dan hasil panen yang melimpah dari labu siam. Sehingga labu siam ini dapat di coba untuk diolah menjadi produk olahan lain agar mempunyai nilai jual tambah, yaitu memanfaatkan labu siam menjadi bahan pembuatan selai. Selai merupakan produk olahan dari buah yang dihancurkan dan diberikan tambahan gula yang kemudian di masak hingga teksturnya menjadi kental. Syarat dalam pembuatan selai yaitu harus mengandung pektin (Nurmalasari, 2019). Pada labu siam memiliki kandungan pektin sebanyak 6,7%, sehingga dapat digunakan untuk pembentukan gel dalam pembuatan selai (Daryono, 2012). Kemudian memberikan pelatihan mengenai strategi pemasaran produk yang baik untuk

menunjang penjualan seperti dalam penggunaan kemasan yang menarik dan ramah lingkungan.

Permasalahan yang dihadapi mitra yang berhubungan dengan aspek produksi, yaitu mitra belum memiliki pengetahuan terkait penganekaragaman pengolahan produk pangan menjadi produk pangan yang inovatif dan kreatif sehingga mampu menambah nilai jual menggunakan bahan-bahan yang ada disekitarnya, seperti hasil pertanian yaitu labu siam. Mitra hanya menggunakan labu siam sebagai bahan makanan sehari-hari ataupun untuk makanan ternak mereka. Permasalahan dari sisi manajemen, yaitu mitra belum mengetahui cara pengemasan produk yang baik, menarik, serta ramah lingkungan untuk meningkatkan daya tarik pembeli ketika sudah dipasarkan yang nantinya dapat menambah nilai jual. Permasalahan Prioritas yang Disepakati Bersama pada aspek produksi yaitu membuat penganekaragaman produk olahan yang inovatif dan kreatif berbahan dasar labu siam yaitu menjadi selai dan pada aspek manajemen yaitu membuat produk yang diolah kemudian merancang kemasan yang baik, menarik, dan ramah lingkungan.

Pada umumnya labu siam (*sechium edule*) merupakan tumbuhan yang dapat dimakan buahnya yang dapat digunakan sebagai bahan makanan sehari-hari. Selain buahnya, pucuk daunnya pun bisa juga digunakan sebagai sayuran. Labu siam memiliki banyak manfaat yang sebenarnya dapat diolah menjadi produk pangan lainnya. Adanya diversifikasi pangan merupakan upaya menganekaragamkan variasi dalam mengonsumsi olahan produk pangan (Hariyadi, 2014).

Program pemberdayaan masyarakat melalui inovasi produk sangat penting untuk mendorong kreatifitas dan minat dalam berbisnis dengan memanfaatkan suatu bahan seperti labu siam yang dapat dijadikan produk pangan yang bernilai tambah (Munawarah dkk., 2020). Produk makanan dengan menggunakan pengemasan yang baik dan menarik akan membuat produk lebih tahan lama dan juga akan membuat konsumen lebih tertarik (Ningsih, 2020). Sehingga dengan pengemasan yang baik akan memudahkan konsumen dalam menyimpan produk.

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga sekitar agar lebih produktif dan mampu memanfaatkan bahan-bahan yang ada di sekitar mereka, melalui program pelatihan diversifikasi produk labu siam menjadi selai sehingga mampu menambah nilai jual dari labu siam dan memberikan pengetahuan mengenai strategi pemasaran melalui penggunaan kemasan produk yang baik, menarik, dan ramah lingkungan untuk meningkatkan penjualan. Kegiatan ini diharapkan memberikan manfaat bagi masyarakat dan bisa dikembangkan oleh warga setempat untuk lebih menumbuhkan jiwa kewirausahaan dengan mengadakan berbagai inovasi dalam mengolah bahan-bahan yang ada disekitarnya agar mampu meningkatkan perekonomian warga Banjar Pisang Kaja.

Metode Pelaksanaan

Tempat dan Waktu. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Banjar Pisang Kaja, Desa Taro, Kecamatan Tegalalang, Kabupaten Gianyar. Kegiatan ini berlangsung dari tanggal 1 Februari 2021 sampai 17 Maret 2021.

Khalayak Sasaran. Sasaran dalam program ini adalah masyarakat Banjar Pisang Kaja khususnya ibu-ibu yang mayoritas sebagai ibu rumah tangga. Mitra hanya mengetahui bahwa labu siam hanya dapat digunakan sebagai sayuran saja. Keterbatasan pengetahuan mitra juga dikarenakan beberapa faktor, seperti kurangnya kemampuan dalam penggunaan teknologi informasi, membuat mitra tidak mengetahui cara memanfaatkan hasil pangan yang dimiliki yang mampu diolah menjadi suatu produk pangan yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi

sehingga dapat dijadikan suatu bisnis dan dapat membantu menambah perekonomian keluarga.

Metode Pengabdian. Metode yang dilakukan dalam kegiatan ini yaitu metode pelatihan. Dalam kegiatan ini dimulai dengan melakukan sosialisasi terkait manfaat yang ada dalam labu siam yang dapat digunakan menjadi suatu produk pangan yang inovatif, kemudian selanjutnya dilakukan tahap praktek pembuatan selai labu siam. Adapun metode yang diterapkan, yaitu:

A. Perencanaan dan Persiapan

Kegiatan perencanaan dan persiapan merupakan hal yang penting sebelum melakukan segala sesuatu. Pada tahap ini mahasiswa melakukan survey lapangan di Banjar Pisang Kaja untuk melihat masalah yang muncul di lapangan. Didampingi oleh salah satu narasumber, dalam diskusi didapatkan permasalahan yang muncul terkait dengan keterbatasan pengetahuan mengenai pengolahan bahan makanan yaitu labu siam yang biasanya hanya diolah menjadi sayuran dan makanan ternak mereka. Kemudian mahasiswa memberikan solusi permasalahan tersebut yaitu dengan pemberian pelatihan pengolahan selai berbahan dasar labu siam yang dapat dilakukan untuk menciptakan produk olahan yang kreatif dan inovatif. Selain itu, produk olahan tersebut diberikan strategi pengemasan produk yang menarik dan ramah lingkungan agar mampu meningkatkan nilai jual. Setelah disepakati kedua belah pihak untuk melakukan kegiatan, maka adapun hal-hal yang harus disiapkan, yaitu:

a. Alat

- Timbangan
- Panci
- Parutan
- Pisau
- Talenan
- Sutil
- Mangkok
- Saringan
- Sendok
- Blender

b. Bahan

- Labu siam
- Air
- Lemon
- Apel
- Gula
- Pala
- Kayu manis
- Cengkeh

B. Pelaksanaan kegiatan

Kegiatan pelaksanaan pembuatan produk olahan berbahan dasar labu siam ini dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan dan disepakati bersama oleh kedua belah pihak.

Adapun langkah-langkah pengolahan produk berbahan dasar labu siam yang akan dibuat menjadi selai, yaitu pada tahap awal lemon dan apel di potong-potong menjadi beberapa bagian, kemudian direbus hingga empuk, rebusan apel dan lemon di saring untuk diambil airnya, potong labu siam kemudian dicuci, setelah itu labu siam di parut, hasil parutan selanjutnya di peras dan di blender hingga halus. Setelah semua tahap awal selesai selanjutnya proses pemasakan untuk menjadi selai dengan memasukkan semua bahan, yaitu masukan air, gula, daging

labu siam yang sudah di peras, air saringan dari apel dan lemon, kayu manis, cengkeh sambil diaduk hingga mengental, kemudian terakhir ditambahkan parutan pala, sudah matang siap untuk disajikan.

Langkah-langkah tersebut disajikan dalam diagram alur pada gambar di bawah ini.

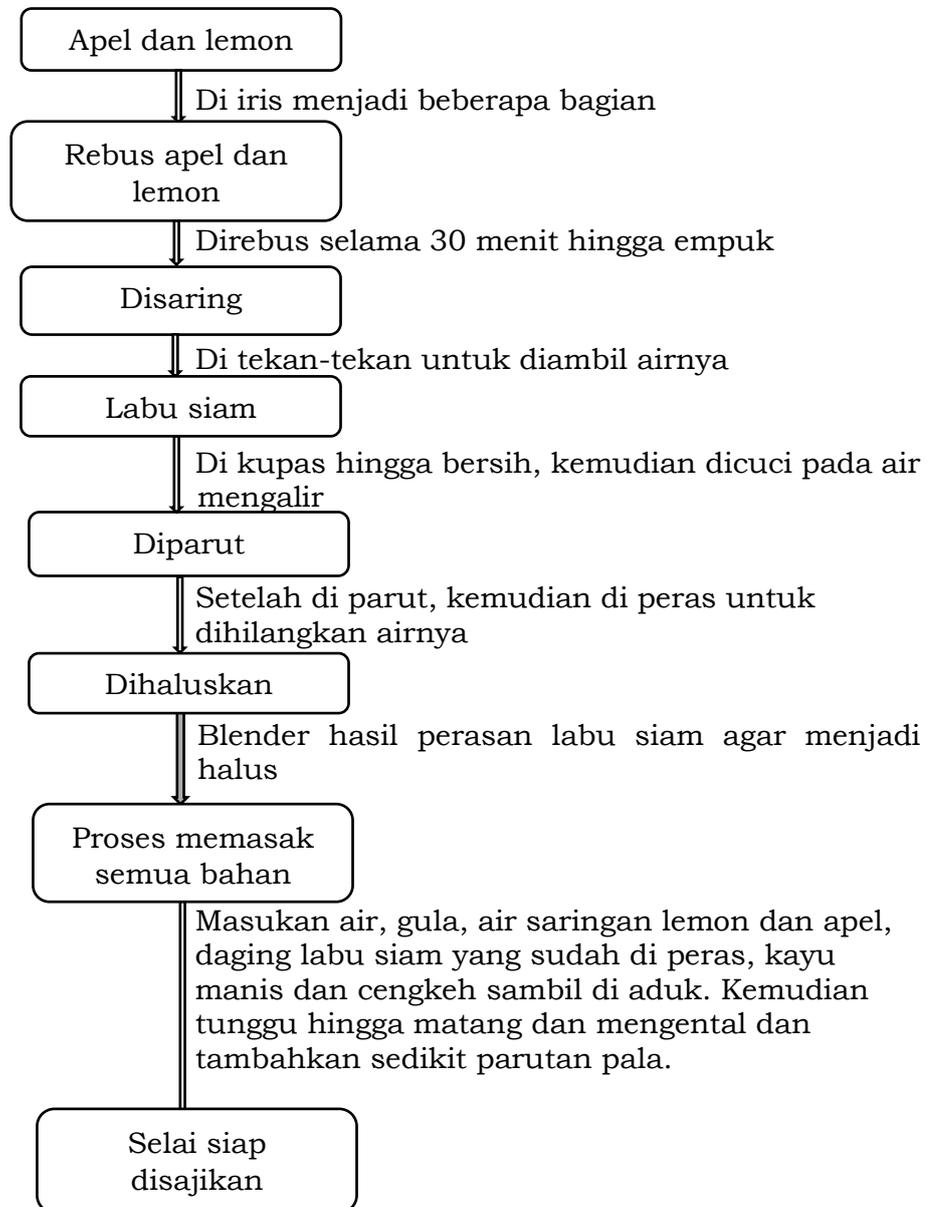


Diagram alur pembuatan selai

Indikator Keberhasilan. Berhasilnya program ini dilaksanakan dapat dilihat dari indikator yang berhasil dicapai, yaitu:

1. Adanya pelatihan pengolahan inovasi produk dari labu siam memberikan manfaat bagi warga yaitu terjadinya peningkatan pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan produk labu siam selain digunakan sebagai olahan makanan sehari-hari.
2. Mitra mampu membuat produk olahan yang inovatif dan kreatif berbahan dasar labu siam yaitu menjadi selai.
3. Mitra telah mampu mengimplementasikan pengemasan yang baik dan menarik untuk menarik daya beli konsumen.

4. Mitra juga telah mengembangkan kreatifitasnya dalam proses pelatihan pembuatan selai labu siam, tidak sebatas dengan apa yang diberikan dalam pelatihan, namun terlihat mereka juga aktif menambahkan variasi warna dari bahan alami yang ada disekitarnya.

Metode Evaluasi. Setelah kegiatan pelatihan selesai, maka dilakukan proses evaluasi untuk mengetahui apakah ada perubahan yang dirasakan oleh mitra dengan adanya kegiatan pelatihan ini. Proses evaluasi ini dilaksanakan dengan wawancara kepada mitra yang terlibat. Hal ini dilakukan mengacu pada hasil yang dicapai oleh mitra saat melakukan pelatihan yang diharapkan mampu mengolah produk pangan berbahan dasar labu siam dan juga terkait melakukan pengemasan yang menarik agar mampu menarik calon konsumen untuk melakukan pembelian.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai pelatihan pembuatan selai berbahan dasar labu siam dilaksanakan di Banjar Pisang Kaja, Desa Taro, Kecamatan Tegalalang, Kabupaten Gianyar dan seluruh kegiatan dapat dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang telah direncanakan. Berdasarkan tujuan dari kegiatan yaitu memberikan pengetahuan mengenai manfaat dan pelatihan pengolahan labu siam menjadi produk olahan yang dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan tambahan kepada masyarakat sehingga masyarakat dapat mengembangkan industri rumah tangga yang dapat meningkatkan nilai jual lebih tinggi pada labu siam. Mitra telah mampu menghasilkan suatu inovasi produk pangan, dari yang sebelumnya hanya sekedar menjadi makanan sehari-hari. Fokus pelaksanaan kegiatan mencakup pelatihan dalam mengolah labu siam dan pelatihan pengemasan produk yang baik.

A. Pelatihan dalam mengelola hasil panen



Gambar 1. Diskusi proses pelatihan diversifikasi labu siam



Gambar 2. Diskusi proses pelatihan diversifikasi labu siam

Pada gambar 1 dan 2 berlangsung perencanaan dan persiapan untuk solusi permasalahan di Banjar Pisang Kaja bersama mitra. Sehingga didapatkanlah solusi terhadap permasalahan labu siam yaitu melakukan pelatihan pengembangan produk labu siam dengan mengolahnya menjadi selai. Pelatihan ini mendapat sambutan yang sangat baik. Hal ini dapat dilihat dari tingginya antusias dalam proses pelatihan diversifikasi olahan labu siam menjadi selai. Hal ini bisa meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra yang mengikuti proses pelatihan dan diharapkan dapat disebarluaskan kepada seluruh masyarakat yang ada di sekitarnya.

Setelah perencanaan dan persiapan mengenai apa saja yang diperlukan dalam proses pelatihan pembuatan selai, maka tahap selanjutnya yaitu mencari semua bahan yang diperlukan seperti pada gambar 3 yaitu proses panen labu siam yang diperlukan di kebun milik mitra.



Gambar 3. Proses panen labu siam



Gambar 4. Tahap awal pengolahan selai labu siam



Gambar 5. Tahap awal pengolahan labu siam



Gambar 6. Tahap pembuatan selai labu siam

Pada gambar 4,5, dan 6 terlihat peserta pelatihan pembuatan selai sangat antusias dalam mengikuti setiap proses pembuatan selai. Mereka juga mengikuti sesuai arahan pelatihan dalam mengolah labu siam hingga menjadi selai. Peserta juga merasa tertarik dengan pengolahan labu siam menjadi selai disebabkan karena cara pembuatannya mudah dan peralatan yang digunakan juga sederhana.



Gambar 7. Hasil pengolahan menjadi selai

Gambar 7 terlihat hasil dari pengolahan labu siam sehingga terbentuk menjadi selai. Kegiatan pelatihan berjalan dengan lancar. Mereka juga sangat antusias karena kualitas produk yang dihasilkan dari kegiatan ini dapat langsung dirasakan oleh peserta. Mereka juga memiliki keinginan untuk melakukan pengolahan kembali pada labu siam menjadi selai ini untuk selanjutnya, baik itu sendiri ataupun bersama warga lainnya.

B. Pelatihan dalam pengemasan produk

Selain pelatihan pengolahan diversifikasi labu siam yang dapat diolah menjadi selai, kegiatan pengabdian masyarakat ini juga memberikan strategi pemasaran dengan menggunakan kemasan yang menarik dan ramah lingkungan yang terlihat pada gambar 8. Desain dan bentuk kemasan salah satu faktor penting dalam penjualan dan akan memberikan pengaruh terhadap psikologis calon konsumen, karena dengan bentuk kemasan yang menarik akan menumbuhkan daya tarik konsumen untuk membelinya (Mufreni, 2016; Dharmaria, 2014). Dalam proses pengolahan labu siam menjadi selai, peserta juga menuangkan kreativitasnya seperti pada gambar 9, peserta memberikan sentuhan warna yang berbeda dari hasil sebelumnya dengan menggunakan bahan alami yaitu menggunakan bunga

telang yang digunakan untuk menghasilkan warna ungu. Kreativitas dan inovasi inilah yang diperlukan dalam pengolahan hasil panen kebun agar bernilai jual lebih tinggi.



Gambar 8. Pengemasan selai labu siam



Gambar 9. Selai labu siam dengan campuran warna dari bahan alami

C. Keberhasilan Kegiatan

Keberhasilan dalam kegiatan pelatihan diversifikasi produk pangan ini dapat dilihat dari hasil yang didapat, yakni:

- Program pelaksanaan pelatihan diversifikasi pengolahan labu siam di Banjar Pisang Kaja berhasil dilaksanakan terlihat dari sangat antusiasnya mitra mengikuti proses pelatihan dan telah mampu memanfaatkan hasil pertaniannya yaitu labu siam dari yang sebelumnya hanya menjadi makanan sehari-hari, kini telah menjadi inovasi produk pangan dengan mengolahnya menjadi selai yang dapat bernilai jual tinggi dengan proses yang sederhana, namun memiliki rasa yang enak dan lezat.
- Warga juga telah mengembangkan kreatifitasnya dalam proses pelatihan pembuatan selai labu siam, terlihat mereka juga aktif menambahkan variasi warna dari bahan alami yang ada disekitarnya.
- Peserta juga telah mengetahui cara pengemasan yang baik dan menarik untuk menarik daya beli konsumen dan mampu meningkatnya hasil penjualan.
- Adanya pelatihan pengolahan inovasi produk dari labu siam memberikan manfaat bagi warga yaitu terjadinya peningkatan pengetahuan dan keterampilan

tentang pengolahan produk labu siam selain digunakan sebagai olahan makanan sehari-hari.

Kesimpulan

Program ini telah mampu memberikan suatu pengetahuan baru bagi mitra dalam memanfaatkan bahan-bahan yang ada disekitar menjadi suatu produk yang lebih bernilai jual tinggi sehingga mampu meningkatkan ekonomi keluarga. Adapun yang telah berhasil dilaksanakan dalam program ini seperti mampu menambah pengetahuan dan keterampilan baru dalam memanfaatkan bahan-bahan pangan yang ada disekitar selain digunakan sebagai sayuran, mampu mengolah labu siam menjadi bahan dasar dalam pembuatan selai, mitra juga telah mengetahui cara pengemasan yang menarik untuk menarik calon konsumen, selain itu mitra juga telah aktif seperti dalam menambahkan variasi warna berbahan alami untuk menambah warna yang menarik pada selai yang dibuat. Maka secara keseluruhan mitra telah mampu menambah pengetahuan dan keterampilan baru. Saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut: mengadakan berbagai inovasi dalam mengolah bahan-bahan yang ada disekitarnya agar mampu meningkatkan perekonomian warga Banjar Pisang Kaja, dan untuk pengabdian di masa mendatang bisa mencoba mengolah selai labu siam dengan berbagai macam variasi warna dari bahan-bahan alami yang ada di sekitar.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada masyarakat Banjar Pisang Kaja, Desa Taro yang terlibat dalam proses pelatihan, serta dosen pembimbing yang sudah membantu dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini sehingga dapat berjalan lancar dan selesai tepat waktu.

Referensi

- Bekti, E., Haryati, S., & Putri, A. S. (2017). Sifat fisikokimia dan organoleptik leather labu siam (*Sechium edule*) dengan berbagai konsentrasi gula dan CMC. *Pengembangan Rekayasa Dan Teknologi*, 13(2), 37–42.
- Daryono, E. D. (2012). Ekstraksi pektin dari labu siam. *Jurnal Teknik Kimia*, 7(1), 22–25.
- Desataro. (2017). Profil Desa Taro. Diakses 8 Februari 2021, dari <http://taro.desa.id/profil-desa-taro/>
- Dharmeria, V. (2014). Analisis pengaruh keunikan desain kemasan produk, kondusivitas. *Jurnal Sains Pemasaran Indonesia*, XIII(1), 1–44.
- 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.
- Hariyadi, P. (2014). Pengembangan Industri Pangan Sebagai Strategi Diversifikasi dan Peningkatan. *Seminar Nasional Sains Dan Teknologi*, October, 8–17. <http://phariyadi.staff.ipb.ac.id/files/2014/11/2014-PHA-Prosiding-SENASTEK-2014.pdf>
- Lage, M.D., Ningsih, P., & Sakung, J. (2019). Analisis Kandungan Kalium Labu Siam (*Sechium edule* SW.) dari Desa Sedoa, Kecamatan Lore Utara, Kabupaten Poso. *J. Akad Kim.* 8(1), 59–64. <https://doi.org/10.22487/j24775185.2019.v8.i1.2745>
- Mufreni, A. N. (2016). Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan Dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen. *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 2(2), 48–54.
- Munawarah, Hayati, K., & Pulungan, D. A. (2020). Program Kemitraan Masyarakat Melalui Inovasi Panganan Berbahan Dasar Labu Siam Dan Pelatihan E-

Commerce Untuk Meningkatkan Ekonomi. *Jurnal Panrita Abdi*, 4(2), 136–145.

Ningsih, S.C. (2020). Inovasi Kemasan dan Perluasan Pemasaran Usaha Rempeyek di Yogyakarta. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1).<https://doi.org/10.31849/dinamisia.v4i1.3268>

Nurmalasari, P. (2019). Pemanfaatan Labu Siam (*Sechium edule* (Jacq.) Sw.) dan Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea batatas* (L.) Lam. var. cilembu) Sebagai Bahan Utama Dalam Pembuatan Selai. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.

Penulis:

Ni Made Sepiyentia Angdwia Sari, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pendidikan Nasional. E-mail: angdwiasariiii@gmail.com,

Luh Putu Mahyuni, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pendidikan Nasional. E-mail: mahyuniluhputu@undiknas.ac.id

Bagaimana men-sitasi artikel ini:

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.