

PENERAPAN PENGOLAHAN LABU KUNING (*Cucurbitae moschata*) DI KABUPATEN BARRU SULAWESI SELATAN

Fifi Arfini ^{*1)}, Muhammad Fitri¹⁾, dan Sri Udayana Tartar¹⁾
**e-mail: fifiarfini@gmail.com*

¹⁾ Politeknik Pertanian Negeri Pangkep

Diserahkan tanggal 20 Oktober 2017, disetujui tanggal 30 Oktober 2017

ABSTRAK

Labu Kuning (*Cucurbitae moschata*) merupakan bahan pangan yang mengandung kalori, karbohidrat, protein, lemak, mineral (kalsium, fosfor, besi, natrium, kalium, tembaga dan seng), β -karoten, tiamin, niacin, serat, dan vitamin C. Kandungan gizi yang sering diunggulkan dari labu kuning adalah kandungan β -karoten yang merupakan sumber vitamin A yang berfungsi: melindungi mata (dari serangan penyakit katarak) dan kulit, meningkatkan kekebalan tubuh dan reproduksi. Tujuan dan target yang ingin dicapai pada program I_BM yaitu : (1) Bertambahnya pengetahuan kelompok tani "Lompoe" dan kelompok Tani "Masagenae" dalam peningkatan kemampuan teknologi diversifikasi pengolahan labu kuning menjadi produk pangan yang mempunyai nilai tambah "value added"; (2) Meningkatkan kesadaran kelompok petani terhadap aspek sanitasi dan higienis dalam pengolahan produk labu kuning; (3) Meningkatnya tingkat kesejahteraan, status ekonomi dan status gizi masyarakat kelurahan Lalabata kecamatan Tanete Rilau kabupaten Barru. Hal ini dicapai dengan adanya pertumbuhan industri kecil/home industri serta UKM yang mengolah labu kuning. Metode pendekatan dilakukan dengan langkah: (1) Penyuluhan partisipatif: yaitu melakukan kegiatan pembelajaran tentang teknologi pengolahan labu kuning. Metode yang dipakai pada penyuluhan partisipatif ini adalah pertemuan dengan kombinasi ceramah dan diskusi di tingkat kelompok tani yang ada. (2) *Focussed Group Discussion* (FGD): yaitu melakukan dialog aktif dalam kelompok-kelompok kecil antara masyarakat dengan fasilitator untuk menginvestigasi permasalahan lokal kondisi usahatani, serta keterkaitannya dengan pengembangan manajemen usaha pengolahan labu kuning (3) Pelatihan: Kegiatan pelatihan meliputi kegiatan demonstrasi dan kegiatan praktek anggota kelompok tani. Pada kegiatan demonstrasi, tim pelaksana akan memberikan contoh teknik diversifikasi mengolah labu kuning menjadi tepung, roti dan donat dengan menerapkan sistem sanitasi dalam setiap pekerjaan. Dalam kegiatan praktik ini, petani awalnya diberikan contoh, kemudian mereka mengulangi kembali melakukan sesuai dengan apa yang telah dicontohkan. (4) Pendampingan dilakukan dengan Pendekatan kelembagaan, yaitu proses pendampingan yang terus menerus selama kegiatan berlangsung.

Kata kunci: Labu kuning, diversifikasi olahan.

ABSTRACT

Yellow Pumpkin (*Cucurbitae moschata*) is a food containing calories, carbohydrates, proteins, fats, minerals (calcium, phosphorus, iron, sodium, potassium, copper and zinc), β -carotene, thiamine, niacin, fiber, and vitamin C. The nutrient content that is often seeded from the yellow squash is the content of β -carotene which is a source of vitamin A that works: protect the eyes (from cataract disease) and the skin, boost immunity and reproduction. Objectives and targets

to be achieved in IbM program are: (1) Increased knowledge of farmer group "Lompoe" and farmer group "Masagenae" in improving technological capability of diversification of pumpkin processing into food product that has "value added"; (2) Increased awareness of farmer groups on sanitation and hygiene aspects in processing of pumpkin products; (3) Increased the level of welfare, economic status and nutritional status of urban village Lalabata sub district Tanete Rilau, Barru regency. This is achieved by the growth of small industries / home industries and SMEs that process the pumpkin. Approach method was done by: (1) Participative education: through doing by learning activity about pumpkin processing technology. The method used in this participatory elucidation were a meeting with a combination of lectures and discussions at the farmer group level. (2) Focussed Group Discussion (FGD): to engage in active dialogue within small groups between communities and facilitators to investigate local problems of farming conditions, as well as their relevance to the development of yellow pumpkin processing enterprises (3) Training: Training activities include demonstration activities and practical activities of farmer group members. In the demonstration activities, the implementing team will provide examples of diversification techniques to process the pumpkin into flour, bread and donuts by implementing a sanitation system in every work. In this practical activity, farmers are initially given an example, then they repeat it again in accordance with what has been exemplified. (4) Mentoring is done by Institutional Approach, that is continuous mentoring process during the activity.

Keyword: Pumpkin, diversification processed.

PENDAHULUAN

Beraneka ragam bahan pangan lokal Indonesia yang mempunyai potensi gizi dan komponen bioaktif yang baik, namun belum dimanfaatkan secara optimum. Salah satu penyebabnya adalah keterbatasan pengetahuan masyarakat akan manfaat komoditas pangan tersebut. Labu kuning (*Cucurbitae moschata*) adalah salah satu komoditas pertanian yang banyak mengandung β - karoten atau provitamin A yang sangat bermanfaat bagi kesehatan.

Labu kuning (Gambar 1) tergolong dalam bahan pangan minor, karena pemanfaatannya sebagai bahan pangan masih sangat minim. Tingkat konsumsi labu kuning di Indonesia masih sangat rendah ($< 5 \text{ kg.kapita}^{-1}.\text{tahun}^{-1}$). Pemanfaatan labu kuning di Sulawesi Selatan selama ini terbatas dalam ruang lingkup olahan tradisional, misalnya: sebagai sayuran, bahan dasar kolak dan aneka kue (dawet, lepet, atau jenang).



Gambar 1. Labu Kuning (*Cucurbitae moschata*)

Labu kuning merupakan bahan pangan yang mengandung kalori, karbohidrat, protein, lemak, mineral (kalsium, fosfor, besi, natrium, kalium, tembaga dan seng), β -karoten, tiamin, niacin, serat, dan vitamin C. Kandungan gizi yang sering diunggulkan dari labu kuning adalah kandungan β -karoten yang merupakan pro vitamin A (sumber vitamin A), di dalam tubuh akan dirubah menjadi vitamin A yang berfungsi melindungi mata (dari serangan katarak) dan kulit, dan meningkatkan kekebalan tubuh dan reproduksi. Oleh sebab itu labu kuning dikenal sebagai “raja β -karoten”. Daging buahnya juga mengandung antioksidan yang bermanfaat sebagai anti kanker. Labu kuning dapat pula digunakan untuk pengobatan radang, jantung, diabetes, disentri, ginjal, demam dan diare (Hendrasty, 2003).

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Selatan (2012), kabupaten Barru merupakan salah satu kabupaten di Sulawesi Selatan yang membudidayakan labu kuning, pada tahun 2010 menghasilkan 1.327 ton dan meningkat pada tahun 2011 menjadi 2.548 ton. Labu kuning di kabupaten Barru pada umumnya dijual dalam bentuk segar dan dimanfaatkan untuk keperluan rumah tangga (sebagai bahan sayur dan kue). Upaya diversifikasi dan modifikasi olahan labu kuning menjadi beberapa produk pangan seperti: tepung, brownis, dan dodol akan dapat meningkatkan pendapatan petani dan memberikan nilai

tambah terhadap komoditi tersebut. Potensi tersebut dapat dimaksimalkan dan hasilnya dapat dijual sebagai makanan khas .

Pengolahan dan pengawetan labu kuning menjadi produk setengah jadi maupun produk jadi dalam agroindustri labu kuning merupakan langkah penting guna meningkatkan nilai tambah dan citra labu kuning, dapat meningkatkan pendapatan petani labu kuning serta mendorong suksesnya pelaksanaan program diversifikasi pangan. Produk makanan jadi dari labu kuning dapat dikembangkan baik pada skala kecil (industri rumah tangga) maupun pada skala menengah hingga besar. Keberhasilan agroindustri pengolahan labu kuning sangat tergantung pada partisipasi masyarakat (preferensi konsumen terhadap produk jadi), kesinambungan penyediaan bahan baku, dan keterlibatan pihak industri pengolah labu kuning. Hal ini diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis dari labu kuning serta dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat, terutama bagi para produsen pengolahan labu kuning. Diharapkan potensi usaha labu kuning ini dapat digiatkan dengan menggali potensi olahan yang ada sebagai agroindustri berbasis produk olahan bahan lokal.

Berdasarkan hal tersebut maka dilakukan upaya pemanfaatan labu kuning untuk dijadikan makanan khas atau oleh – oleh berupa produk hasil olahan labu kuning seperti: brownis, roti dan donat bagi masyarakat lokal, transit maupun wisata,

karena Kabupaten Barru letaknya strategis dan berada di jalan utama (jalan trans Sulawesi) pada km 84 – 154 km arah utara menuju Sulawesi karena merupakan tempat persinggahan atau peristirahatan penumpang antar daerah.

Program I_bM dilaksanakan pada UKM terpilih dengan cara penyuluhan dan demonstrasi pembuatan dan penyajian produk hasil olahan labu kuning seperti: brownis, roti dan donat. Mitra yang akan diajak kerjasama pada program I_bM ini adalah Kelompok Tani dengan tujuan agar setelah program I_bM terlaksana dengan baik, mitra akan mengalah atau memberikan motivasi kepada kelompok lainnya untuk mengembangkan usaha diversifikasi pengolahan produk - produk labu kuning.

Masyarakat di kabupaten Barru menanam labu kuning sebagai tanaman buah yang hanya diolah sebagai sayur, yang hasilnya hanya dijual dalam bentuk segar. Hasil yang melimpah belum mampu dimanfaatkan secara maksimal karena keterbatasan pengetahuan sementara penerapan teknologi tepat guna untuk pengolahan labu kuning masih sangat terbatas.

Hasil observasi dan identifikasi permasalahan di lapangan yang dihadapi petani labu kuning di kabupaten Barru khususnya di Desa Lalabata Kecamatan Tanete Rilau berdasarkan dari hasil wawancara, diketahui beberapa permasalahan diantaranya adalah:

a. Permasalahan Produksi

- Jumlah produksi labu kuning relatif besar, tetapi pengetahuan diversifikasi pengolahannya terbatas,
- Pengolahan labu kuning masih bersifat tradisional,
- Belum ada olahan labu kuning yang siap konsumsi,
- Peralatan yang masih terbatas.

b. Permasalahan Manajemen

- Kurangnya pengetahuan tentang diversifikasi dan modifikasi pengolahan labu kuning,
- Kurangnya pengetahuan sistem sanitasi dan pengemasan dalam proses pengolahan,
- Belum ada perencanaan dan strategi pemasaran yang baik.

Solusi yang Ditawarkan

Berdasarkan analisa terhadap permasalahan yang dihadapi petani tanaman labu kuning maka beberapa solusi yang ditawarkan untuk digunakan dalam upaya pemecahan masalah. Adapun pendekatan dalam upaya penyelesaian masalah yang dihadapi mitra antara lain sebagai berikut:

- **Penyuluhan partisipatif:** yaitu melakukan kegiatan pembelajaran tentang teknologi pengolahan labu kuning. Metode yang dipakai pada penyuluhan partisipatif ini adalah pertemuan dengan kombinasi ceramah dan diskusi di tingkat kelompok tani yang ada,

- **Focussed Group Discussion (FGD):** yaitu melakukan dialog aktif dalam kelompok-kelompok kecil antara masyarakat dengan fasilitator untuk menginvestigasi permasalahan dan kondisi usahatani, serta keterkaitannya dengan pengembangan manajemen usaha pengolahan labu kuning,
- **Pelatihan:** Kegiatan pelatihan meliputi kegiatan demonstrasi dan kegiatan praktek terhadap anggota kelompok tani. Tim pelaksana akan memberikan contoh diversifikasi pengolahan labu kuning menjadi brownis, roti dan donat dengan menerapkan sistem sanitasi dalam setiap proses pekerjaan. Kegiatan praktik dimulai dengan memberikan contoh, kemudian mereka mengulangi kembali kegiatan tersebut sesuai dengan apa yang telah dicontohkan,
- **Pendampingan:** dilakukan dengan pendekatan kelembagaan, yaitu proses pendampingan yang terus menerus selama kegiatan berlangsung. Pelaksanaan pendampingan ini difokuskan pada penerapan teknologi pengolahan labu kuning agar kualitas sesuai yang diinginkan oleh pasar.

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan program ini ditandai dengan keterlibatan petani, diawali sejak mulai persiapan sampai pada tahap pelaksanaan. Keterlibatan petani mitra di dalam kegiatan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan sangat diharapkan partisipasinya, agar pengetahuan

mengenai teknologi yang diberikan betul-betul dapat dikuasai dan akhirnya mereka mampu memproduksi produk olahan labu kuning yang berkualitas dipasaran.

Diharapkan setelah program I_bM yang telah direncanakan dan disepakati bersama serta dilaksanakan dengan baik dan benar, maka target yang diharapkan bagi mitra (kelompok tani) yaitu :

- a. Bertambahnya pengetahuan kelompok tani dalam hal peningkatan kemampuan teknologi diversifikasi pengolahan labu kuning,
- b. Meningkatkan kesadaran kelompok petani terhadap aspek sanitasi dan higienis dalam melakukan pengolahan produk – produk labu kuning,
- c. Bertambahnya pengetahuan dan kemampuan kelompok tani dalam mengolah labu kuning menjadi produk pangan yang mempunyai nilai tambah “**value added**”,
- d. Meningkatnya tingkat kesejahteraan, status ekonomi dan status gizi masyarakat di Kecamatan Tanete Rilau Kabupaten Barru. Hal ini dapat dicapai oleh adanya pertumbuhan industri kecil / *home industry* serta UKM yang mengolah labu kuning. Luaran yang diharapkan dalam kegiatan I_bM ini adalah :
 - a. Penerapan teknologi tepat guna
 - b. Pembuatan laporan akhir I_bM
 - c. Terbentuknya *home industry* pengolahan labu kuning di kabupaten Barru

METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan masalah prioritas yang teridentifikasi dari serangkaian masalah yang dihadapi oleh kelompok tani maka ditetapkan kelompok tani "**Lompoe**" dan kelompok Tani "**Masagenae**" sebagai mitra. Kedua mitra akan dilatih dalam aspek diversifikasi pengolahan labu kuning menjadi produk olahan pangan yang dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi petani. Solusi yang ditawarkan merupakan upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan bagi kelompok petani melalui pendekatan:

- a. Pembelajaran sanitasi dan *hygienis* dalam pengolahan labu kuning,
- b. Aplikasi teknologi tepat guna dalam pengolahan labu kuning,
- c. Aplikasi teknik pengemasan primer, sekunder dan tersier pada produk tepung labu kuning.

Ilmu pengetahuan dan teknologi yang diintroduksi adalah teknologi dan pengetahuan yang mudah serta dapat diterapkan (*proven technology*) melalui: metode pelatihan / praktek langsung untuk menjadi contoh dan dilaksanakan oleh pelaku usaha, penyediaan model teknologi tepat guna, pembaharuan metode dan demo plot (Plot percontohan). Pelaksanaan akan dibuatkan semacam panduan praktis bagi mitra.

Bentuk partisipasi aktif kelompok tani "**Lompoe**" dan "**Masagenae**" Kecamatan Tanete Rilau Kabupaten Barru dalam

realisasi program yang telah disusun antara lain:

- a. Dalam setiap kegiatan, partisipasi aktif mitra akan ditunjukkan dalam bentuk dukungan motivasi bagi anggota, partisipasi langsung, penyediaan waktu, tempat (lokasi mitra) dan bahan praktek/pelatihan yang diperlukan sehingga terlaksananya kegiatan pelatihan dan demo sesuai dengan jadwal yang disepakati bersama demi menjamin keberhasilan kegiatan ini,
- b. Melakukan uji sensorik atau organoleptik terhadap produk-produk olahan labu kuning yang dihasilkan,
- c. Pemantauan kondisi produk setiap minggu selama 4 bulan.

Metode Pendekatan, Penyuluhan, Pelatihan dan Praktek serta Pendampingan dilakukan dengan langkah sebagai berikut:

- a. **Penyuluhan Partisipatif**, yaitu melakukan kegiatan pembelajaran tentang hal yang menjadi masalah pokok bagi kelompok petani labu kuning. Metode ini berbentuk pertemuan dengan kombinasi ceramah dan diskusi di tingkat kelompok tani.
- b. **Focussed Group Discussion (FGD)**, yaitu metode dialog aktif dalam kelompok kelompok kecil antara masyarakat dengan fasilitator untuk menginvestigasi permasalahan lokal lain yang mungkin timbul atau belum tergalikan secara keseluruhan menyangkut aspek utama yaitu pasca

- panen, pengolahan dan sanitasi serta *hygienis*,
- c. **Pelatihan** meliputi kegiatan demonstrasi dan kegiatan praktek anggota pada kelompok. Pada kegiatan demonstrasi, tim pelaksana akan memberikan pengetahuan tentang hal-hal yang spesifik seperti teknologi penanganan dan pascapanen labu kuning yang baik dan benar, teknologi pengolahan labu kuning yang tepat guna serta aspek manajemen dan pengendalian mutu. Hal teknis lain diperagakan dan dilakukan oleh pengusul sesuai bidang keahlian.
- d. **Pendampingan**, dilakukan dengan pendekatan kelembagaan yaitu proses pendampingan yang terus menerus selama kegiatan berlangsung. Pelaksanaan pendampingan ini difokuskan pada bimbingan dan pendampingan kelompok petani dalam hal penerapan teknologi penanganan dan pascapanen labu kuning, teknologi pengolahan labu kuning yang tepat guna, serta pelaksanaan SOP manajemen dan pengendalian mutu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tujuan umum kegiatan Iptek bagi Masyarakat (IbM) di Desa Lalabata Kecamatan Tanete Rilau Kabupaten Barru adalah untuk meningkatkan peran bapak-bapak, ibu-ibu dan putri-putri melalui berbagai aspek diantaranya upaya

pengolahan padahal jika diusahakan diversifikasi pengolahan dan pengawetan labu kuning menjadi beberapa produk pangan seperti tepung, brownis, roti dan donat sehingga dapat meningkatkan pendapatan petani dan memberikan nilai tambah terhadap komoditi tersebut. Tujuan khusus kegiatan ini agar kelompok sasaran (mitra) membekali diri dengan pengetahuan praktis mengenai penganekaragaman olahan labu kuning menjadi makanan siap saji.

Program ketahanan pangan yang diarahkan pada kemandirian masyarakat yang berbasis sumber daya lokal yang dilakukan secara operasional untuk meningkatkan produksi, merupakan program yang layak dikembangkan. Sumber daya lokal setiap daerah tidak semuanya sama karena setiap daerah memiliki sumber daya alam yang berbeda sehingga dibutuhkan strategi khusus untuk memenuhi keseimbangan gizi pada daerah rawan pangan. Umumnya daerah rawan pangan selalu diasumsikan dengan daerah miskin yang kurang pasokan berasnya, padahal masih terdapat bahan pangan lain yang dapat dimanfaatkan.

Penanganan rawan gizi, tidak bisa dipecahkan hanya mengkonsumsi sumber karbohidrat saja, tetapi harus mengandalkan penyempurnaan gizi seimbang yaitu “Empat Sehat Lima Sempurna”. Pembangunan jangka panjang memerlukan sumber daya manusia yang sehat, sehingga untuk

mencapai hal tersebut maka asupan gizi sangat diperlukan (Suarni. 2010).

Upaya mewujudkan dan mengatasi berbagai permasalahan ketahanan pangan akan terus menjadi isu penting selama kehidupan berlangsung. Hak untuk memperoleh pangan melekat pada setiap individu sepanjang hidup. Oleh karena itu, ketahanan pangan di tingkat rumah tangga harus diwujudkan dari waktu ke waktu. Dalam rangka pemantapan ketahanan pangan melalui penganeekaragaman pangan, pemanfaatan pangan tradisional perlu memperhatikan pangan berbasis sumberdaya wilayah setempat yang beragam, bergizi dan berimbang, perbaikan pola konsumsi pangan setempat, mutu dan keamanan pangan, pemanfaatan teknologi tepat guna, dan usaha peningkatan nilai tambah pangan tradisional (Nainggolan, 2004). Peningkatan penganeekaragaman dan mutu gizi berbagai jenis pangan, salah satunya bersumber karbohidrat dapat diperoleh dari labu kuning.

Labu kuning merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan gizi yang tinggi dan bervariasi sehingga dapat memenuhi asupan gizi yang dibutuhkan serta dapat dimanfaatkan untuk pengobatan radang, jantung, diabetes, disentri, ginjal, demam dan diare.

Berlandaskan masalah tersebut diatas, maka dengan program penerapan Ipteks Bagi Masyarakat ini, dilakukan suatu pelatihan pengolahan “Labu kuning menjadi produk – produk olahannya yaitu donat, dan roti” dengan memanfaatkan potensi lokal di Desa Lalabata kecamatan Tanete Rilau kabupaten Barru yang merupakan daerah penghasil labu kuning. Metode pelatihan yang dilakukan adalah membina masyarakat untuk menganeekaragaman makanan siap saji berbasis labu kuning segar menjadi tepung labu kuning untuk dimanfaatkan membuat produk olahannya, sehingga jika dilakukan secara rutin akan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.



Gambar 2. Sosialisasi IbM Kabupaten Barru

Tahap-tahap kegiatan yang dilakukan sehingga tercapai target adalah tahap sosialisasi (Gambar 2) yaitu menjelaskan program kerja yang akan dilakukan. Sosialisasi ini dilakukan dengan melibatkan

Hasil pertemuan dan sosialisasi dengan kepala desa Lalabata mengarahkan agar kegiatan dilaksanakan di kantor Desa Lalabata dengan harapan mereka dapat memantau kelompok mana yang aktif untuk selanjutnya akan diberi pembekalan lanjutan. Tim melaksanakan tahap sosialisasi pada hari Kamis tanggal 9 Juni 2016 dengan Surat No: 10/PL.22.6.1/PM.06/2016. Waktu kegiatan I_bM akan dilaksanakan di Desa Lalabata dan dilakukan penentuan kelompok tani yang akan menjadi peserta pelatihan. Disepakati pula bahwa pemerintah setempat menyiapkan undangan kepada kelompok yang ditugaskan, menyiapkan tempat kegiatan di kantor desa serta membantu

pemerintah setempat yang akan mengarahkan dan memfasilitasi pada saat pengusulan proposal dan terutama saat pelaksanaan kegiatan tentang kelompok tani labu kuning yang aktif dalam mengikuti kegiatan di desa Lalabata.

dalam proses penyediaan konsumsi peserta yang didanai dari tim Iptek bagi Masyarakat. Kepala Desa Lalabata, Bapak Ma'ruf, A. Ma. menekankan pula bahwa masyarakat sering melakukan latihan tetapi setelah dilatih tidak ada kegiatan tindak lanjut dikarenakan karena alat dan modal tidak tersedia.

Pelatihan yang dilaksanakan diharapkan dapat berkelanjutan dan memberi nilai tambah bagi masyarakat sehingga tim menyediakan alat sesuai kebutuhan kegiatan yang akan dilakukan. Penyerahan alat kami lakukan pada hari Selasa tanggal 19 Juli 2016 sesuai surat tugas No 011/PL.22.6.1/PM.06/2016 (Gambar 3).



Gambar 3. Penyerahan Alat Pengolah Labu

Kegiatan Ipteks bagi Masyarakat dilaksanakan pada hari Rabu tanggal 20 Juli 2016, dengan surat tugas No.012/PL.22.6.1/PM.06/2016. Lokasi pelatihan berjarak 87 km dari kota Makassar, dan 5 km dari Kampus Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Kegiatan dilaksanakan jam 11.00 – 17.00 Wita. Program kegiatan penyuluhan tentang nilai gizi, penanganan,

dan pengolahan labu kuning (Gambar 4). Kegiatan dihadiri oleh kedua kelompok tani. Kegiatan Ipteks bagi Masyarakat ini diikuti oleh peserta sebanyak 19 orang yang berasal dari 2 kelompok yaitu Kelompok tani "**Lompoe**" dan "**Masagenae**" di desa Lalabata Kecamatan Tanete Rilau Kabupaten Barru Provinsi Sulawesi Selatan.



Gambar 4. Penyuluhan IBM di Kabupaten Barru

Kegiatan selanjutnya setelah penyuluhan adalah pelatihan pengolahan labu kuning (Gambar 5). Dari hasil wawancara secara lisan para ibu tani menjual langsung hasil panen labu kuningnya dalam bentuk buah segar, sedangkan yang disimpan akan dikonsumsi sebagai sayur. Petani mengaku belum pernah mengetahui cara pengolahan labu kuning serta diversifikasi pengolahan Labu Kuning.

Berdasarkan hasil survey dan kebutuhan alih teknologi khususnya teknologi pengolahan Labu Kuning maka kegiatan Ipteks bagi Masyarakat dilaksanakan di desa Lalabata kecamatan Tanete Rilau kabupaten Barru mendapat sambutan baik oleh warga masyarakat, terlihat dari kehadiran, antusias peserta dari kedua kelompok dan sangat bersemangat selama mengikuti kegiatan.



Gambar 5. Pelatihan Pengolahan Labu Kuning di Kabupaten Barru



Gambar 6. Produk Olahan Labu Kuning Hasil IbM di Kab Barru

Demonstrasi pengolahan hasil tepung labu kuning dilaksanakan setelah penyuluhan, selanjutnya dilaksanakan demonstrasi pemanfaatan tepung labu

kuning untuk pembuatan produk olahan berupa kue seperti donat dan roti yang dibimbing oleh tim pelaksana (Gambar 6). Peserta diberikan kesempatan untuk

langsung melakukan sendiri proses pembuatan tepung labu kuning dan selanjutnya dibuat kue. Selama kegiatan ini berlangsung seringkali peserta mengajukan pertanyaan – pertanyaan tentang cara pengolahan dan pembuatan kue berbahan dasar labu kuning tersebut. Hal ini menunjukkan adanya minat yang besar bagi peserta untuk mengetahui lebih lanjut proses pengolahannya.

Setelah kegiatan dilakukan, dibagikan kuesioner kepada peserta untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap produk – produk olahan labu kuning yang telah diterapkan. Hal ini dilakukan dengan harapan ada pilihan dalam melakukan keberlanjutan jika produk – produk olahan tepung labu kuning dijadikan industri rumah tangga .

SIMPULAN

Kegiatan pelatihan “I_bM Kelompok Tani Labu Kuning (*Cucurbitae moschata*) di Desa Lalabata Kecamatan Tanete Rilau Kabupaten Barru“ mendapat respon positif dari masyarakat karena selama ini mereka hanya mengetahui budidaya labu kuning. Pelatihan ini telah meningkatkan pengetahuan petani tentang cara pengolahan labu kuning dan penganekaragaman olahan labu kuning, yang nantinya dapat diusahakan dalam bentuk industri rumah tangga sehingga

dapat menambah pendapatan keluarga atau kelompok tani.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kemenristek Dikti yang telah mendanai Program Iptek Bagi Masyarakat Tahun 2016 dan kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam terlaksananya kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS, 2012. Angka Statistik Provinsi Sulawesi Selatan.
- Hendrasty, H. K., 2003. Tepung Labu Kuning, Penerbit Kannisius.
- Heyne, K., 1987. *Tumbuhan berguna Indonesia III*, Badan Litbang Departemen Kehutanan Indonesia, Jakarta.
- Suarni, 2010. Pemanfaatan tepung jagung untuk olahan stik. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 7(1):23-31.
- Nainggolan, K. 2004. Strategi dan kebijakan pangan tradisional dalam rangka ketahanan pangan. *Prosiding Seminar Nasional Peningkatan Daya Saing Pangan Tradisional Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*. Bogor. p. 1-7.