ISBN 978-623-7482-72-7

PELATIHAN PENGOLAHAN BUAH WALUH (LABU KUNING) MENJADI OLAHAN JAJANAN BAGI KELOMPOK WANITA TANI (KWT) DI DESA PANJI ANOM KECAMATAN SUKASADA KABUPATEN BULELENG.

Damiati[1], Siti Maryam[2]
[1 2]Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner FTK Undiksha
Email: damiati@undiksha.ac.id

ABSTRACT

Community dedication is carried out to provide training to members of the Tunas Amarta Women Farmer Group (KWT) in Panji Anom Village, Sukasada District, Buleleng Regency in the form of providing skills on processing pumpkin or pumpkin fruit into various processed snacks.

This training activity uses lecture, demonstration and hands-on practice at the training location. To determine the level of success of the training implementation, an evaluation of the level of mastery of skills is carried out from the preparation, implementation, application of skills and the results obtained by the participants.

The results of the training show that the level of success achieved is quite good and very beneficial for members of the Women Farmers Group. This shows that this community service activity can empower the Women Farmers Group by increasing their knowledge and skills in processing pumpkin or pumpkin into more varied snacks.

Keywords: *processing training, pumpkin snacks*

ABSTRAK

Pengabdian Pada Masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan pada anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Tunas Amarta di Desa Panji Anom, Kecamatan Sukasada Kabupaten Buleleng dalam bentuk pemberian ketrampilan tentang pengolahan buah waluh atau labu kuning menjadi olahan jajanan yang bervariasi.

Kegiatan pelatihan ini menggunakan metode ceramah, demonstrasi dan praktek langsung di lokasi pelatihan. Untuk mengetahui tingkat keberhasilan pelaksanaan pelatihan dilakukan evaluasi pada tingkat penguasaan keterampilan dari tahap persiapan, pelaksanaan, penerapan ketrampilan dan hasil yang diperoleh peserta.

Hasil pelatihan menunjukkan tingkat keberhasilan yang dicapai tergolong baik dan sangat bermanfaat bagi anggota Kelompok Wanita Tani . Hal ini menunjukkan kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat memberdayakan Kelompok Wanita Tani dengan menambah pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan buah waluh atau labu kuning menjadi olahan jajanan yang lebih bervariasi.

Kata kunci : *Pelatihan pengolahan, jajanan labu kuning*

PENDAHULUAN

Pulau Bali merupakan bagian terkecil dari Kepulauan Indonesia. Pulau yang terkenal dengan panorama keindahan alamnya. Keindahannya sudah terdengar sampai mancanegara. Penduduk Bali berjumlah sekitar 4 juta jiwa, dengan mayoritas 92,3% menganut agama Hindu. Melihat dari mata pencaharian, sebagian penduduk Bali ada yang bekerja di sektor pariwisata, pertanian, perikanan, atau sebagian juga memilih menjadi seniman. Provinsi Bali mempunyai 9 kabupaten, salah satu diantaranya adalah Kabupaten Buleleng.

Kabupaten Buleleng sebagai salah satu kabupaten yang terletak di bagian utara provinsi Bali memiliki potensi sumber daya alam dan sumber daya manusia yang sangat strategis dan potensial. Dilihat dari letak geografisnya, Kabupaten Buleleng merupakan salah satu

kabupaten yang potensial dan memiliki letak yang strategis dalam alur perdagangan dan bentuk usaha perekonomian lainya serta memiliki pelabuhan bongkar muat Celukan Bawang yang terletak di wilayah Kecamatan Gerokgak. Kabupaten Buleleng berada di sebelah utara pulau Bali, yang mana disebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Jembrana, disebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Karangasem, sementara disebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten Tabanan.

Gerakan pembangunan yang dilakukan oleh Kabupaten Buleleng selama ini pada dasarnya telah banyak dilakukan oleh pemerintah daerah di tingkat kabupaten termasuk melibatkan berbagai komponen yang ada di masyarakat, lembaga swadaya masyarakat dan juga perguruan tinggi sebagai salah satu lembaga pendidikan. Di Kabupaten Buleleng terdapat berbagai perguruan tinggi baik negeri maupun swasta, yang keterlibatanya dalam pembangunan khususnya pemberdayaan masyarakat pedesaan diarahkan melalui Kuliah Kerja Nyata (KKN), Praktek Kerja Lapangan maupun Pengabdian pada Masyarakat.

Dilihat dari potensi Sumber Daya Alam (SDA) Kabupaten Buleleng memiliki lahan pertanian dan perkebunan yang cukup luas dan subur, yang terbentang dari timur sampai barat, yang berbatasan dengan Kabupaten Jembrana di sebelah barat dan Kabupaten Karangasem di sebelah timur. Saat ini lahan tersebut baru dimanfaatkan untuk kepentingan perkebunan dan lahan pertanian. Sementara disatu sisi hasil pertanian dan perkebunan belum dapat dinikmati secara optimal bagi kesejahteraan masyarakat pedesaan, karena masyarakat pedesaan masih belum memahami kultur dan karakteristik lahan yang dimiliki. Kabupaten Buleleng, sebagai daerah otonom yang selama ini mengandalkan sektor pertanian dan perkebunan sebagai produk unggulan, masih dihadapkan pada persoalan kurangnya kemampuan dan keterampilan dalam mengelola hasil pertanian, sehingga memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi.

Salah satu desa yang memiliki hasil pertanian dan perkebunan yang cukup beragam dan potensial yaitu **Desa Panji Anom Kecamatan Sukasada**. Berdasarkan data profil desa tahun 2019, Desa Panji Anom dikategorikan ***desa binaan*** yang letaknya di dataran tinggi, dengan ketinggian 800-1220 m, diatas permukaan laut, banyak curah hujan rata-rata 26mm per tahun. Desa Panji Anom sebelah utara berbatasan dengan desa Pemaron, sebelah selatan berbatasan dengan desa Wanagiri, sebelah timur berbatasan dengan desa Panji, dan sebelah barat berbatasan dengan desa Tegallingga, walaupun letaknya yang cukup terpencil dan jauh dari wilayah perkotaan, namun desa ini memiliki potensi yang cukup besar khususnya di bidang pertanian dan perkebunan, dan pengembangan komoditas pertanian tanaman pangan.

Pemanfaatan lahan yang ada di desa Panji Anom adalah sebagai perkebunan, tegalan, dan sawah. Dari jumlah KK 2679, hampir 80 % memiliki tanaman **buah labu kuning** yang ditanam di lahan tegalan sebagai tanaman palawija dan saat ini sedang dikembangkan oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) .

Labu kuning merupakan salah satu jenis komoditas buah-buahan yang kurang mendapat perhatian dan saat ini baru akan dibudidayakan oleh kelompok wanita tani dimana tanaman ini tumbuh di lahan perkebunan penduduk atau ditanam sebagai pengisi lahan pekarangan. Buah labu kuning ini awalnya **kurang mendapatkan perhatian**, dibandingkan buah mangga, rambutan, durian, dan pisang yang khusus dibudidayakan dengan nilai jual yang cukup tinggi. Tanaman buah labu kuning ini sekarang mulai dibudidayakan. hanya secara intensif karena dianggap **kurang memiliki nilai ekonomis**. Tanaman buah labu kuning ini termasuk tanaman tahunan (*peremial)*, yang hanya berbuah sekali dalam setahun. Terkecuali Jika sedang musimnya tanaman buah labu kuning akan menghasilkan buah yang banyak dimana bobot buah dapat mencapai 10 sampai 15 kg per buah bila sudah tua/matang.

Di Desa Panji Anom buah labu kuning mulai dikembangkan oleh kelompok wanita tani baik dilahan pekarangan ataupun lahan perkebunannya. Bila dilihat dari profil desa

dimana jumlah penduduk di desa Panji Anom adalah 2679 KK dan 80 % menanam labu kuning banyak mengalami kendala terutama saat pasca panen. Harga labu kuning sangat **murah** (apabila sedang musim perbuah ukuran sedang bisa hanya terjual dengan harga Rp.6000 sampai Rp.10.000 rupiah saja). Berdasarkan hasil observsi kami ke desa Panji Anom pada tanggal 8 Februari 2021 dan bertemu langsung dengan ketua kelompok wanita tani, buah labu kuning belum diolah menjadi aneka jajanan, beliau mengharapkan tim PkM Undiksha memberikan pembinaan dan pelatihan tentang olahan jajanan berbahan baku buah labu kuning.

Berdasarkan fenomena tersebut perlu diadakan pelatihan dan pembinaan bagi warga atau kelompok wanita tani (KWT) untuk memanfaatkan buah labu kuning menjadi produk olahan jajanan dan dapat meningkatkan nilai ekonomis buah labu kuning. Selain itu usaha produk olahan buah labu kuning ini dapat dihimpun dalam bentuk koperasi yang dikelola olah KWT, dengan demikian akan mampu memberikan nilai lebih pada keberlangsungan hidup masyarakat, serta diharapkan dapat menciptakan peluang kerja bagi masyarakat di desa Panji Anom.

IDENTIFIKASI DAN PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan analisis situasi di atas, dikemukanan bahwa buah labu kuning sedang dibudidayakan dan dikelola olah salah satu wadah yaitu kelompok wanita tani yang menyarankan agar warga yang masuk dalam kelompok ini untuk membudidayakan buah labu kuning. Seiring dengan berkembangnya warga membudidayakan buah labu kuning, terdapat kendala yaitu ketika pasca panen buah labu kuning harga buah labu kuning sangat murah.

Untuk meningkatkan nilai ekonomis buah labu kuning, sebenarnya buah labu kuning bisa diolah menjadi berbagai jenis olahan jajanan hanya masyarakat atau warga di desa Panji Anom masih minim pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah buah labu kuning.

Kelompok Wanita Tani (KWT) di desa Panji Anom selain baru mulai membudidayakan buah labu kuning, kelompok ini juga mulai merintis usaha pengolahan hasil tanaman palawija lainnya seperti ketela pohon, ubi jalar, dan talas menjadi kripik tetapi hasilnya belum maksila, selain itu saat KWT juga akan mengembangkan usaha pengolahan labu kuning menjadi olahan aneka jajanan. Tetapi karena minimnya pengetahuan dan keterampilan usaha pengembangan ini belum terlaksana.

Pemanfaatan buah labu kuning sebagai hasil olah produk perkebunan di desa Panji Anom belum banyak dilakukan. Salah satu faktor penyebabnya karena kurangnya pengetahuan dan ketrampilan yang dimiliki oleh masyarakat tentang pemanfaatan buah labu kuning . Labu kuning jika diolah dengan baik dan benar, sebenarnya dapat memberikan nilai ekonomis atau nilai jual yang lebih tinggi kalau dapat diolah dengan teknik pengolahan yang bervariasi seperti dodol, selai dan bolu. Selain itu pula *daging labu kuing yang tua* dapat dibuat *tepung* sebagai bahan pembuatan cake dan kue kering. bijimya juga dapat dibuat kuwaci. Hasil olahan buah labu kuning ini akan memberikan variasi rasa, bentuk, dan menambah nilai gizi.

Bertolak dari identifikasi diatas maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana meningkatkan pengetahuan para ibu rumah tangga tentang manfaat dan nilai gizi labu kuning.
2. Bagaimana teknik pengolahan buah labu kuning menjadi makanan yang menarik dan bergizi, agar memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi, layak di konsumsi dan dapat diterima oleh masyarakat umum.
3. Bagaimana cara mengemas hasil olahan buah labu kuning, agar dapat disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama.

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) atau waluh merupakan salah satu jenis labu yang cukup populer di Indonesia bahkan sangat terkenal di masyarakat Internasional yang sering disebut *pumpkin* atau *winter squash* karena di luar negeri buah ini identik dengan perayaan pesta *Hallowen*. Di dalam pesta *hallowen* buah ini dibentuk sedemikian rupa menjadi topeng lengkap dengan mata, hidung, mulut akan tetapi

dibuat seram untuk dipajang disudut rumah atau sebagai hiasan perayaan. Selain sebagai bahan pangan, labu kuning juga bisa dimanfaatkan sebagai pelengkap dekorasi. Baik untuk menunjang suatu tatanan dekorasi buah atau bunga maupun digunakan sebagai wadah penghidang sajian, misal sup, es buah, sorbet, *punch* dan sebagainya. Sebagai bahan pangan, labu kuning memang belum dimanfaatkan secara maksimal. Umumnya masyarakat hanya mengolah labu menjadi kolak, dodol, bubur, kue basah dan direbus. Padahal sesungguhnya labu kuning juga bisa diolah menjadi panganan penambah gizi keluarga seperti berbagai *cake*, kue basah, *pudding*, sorbet, es dan lain-lain yang memiliki rasa manis dan warna yang khas karena labu memiliki zat warna yang alami (Widayati 2000: 2).

Buah labu bukan tanaman asli Indonesia, tetapi berasal dari benua Amerika terutama di Negara Peru dan Meksiko. Tanaman labu sudah dikenal sejak bertahun tahun sebelum masehi, bahkan suku Indian memanfaatkannya sebagai bahan makanan utama. Penyebaran labu kuning ini dimulai dari benua Amerika dan menyebar ke segala penjuru dunia seperti Filipina, Malaisya dan Indonesia dan beberapa Negara tropis di Afrika seperti Karibia. Oleh karena itu, di Indonesia tidak kesulitan mendapatkan buah labu kuning karena penyebarannya yang luas diseluruh daerah Indonesia baik itu dipasar tradisional atau swalayan (Widayati 2000: 3).

Perkembangan jajanan di Indonesia

Sejak manusia mengenal api, maka sejak itulah manusia mulai mengenal makanan. Mula-mula dengan teknik memasak yang paling sederhana dengan cara dibakar, kemudian terus berkembang sampai saat ini menggunakan teknik memasak dengan *microwave*. Semakin berkembang peradaban manusia, maka semakin meningkat pula kebutuhan makanan yang lebih lezat, lebih bermutu, dan lebih bervariasi. Makanan tidak hanya terdiri dari makanan pokok dengan lauk pauk dan sayuran saja, tetapi dilengkapi dengan kue-kue dan minumannya juga.

Pada mulanya kue-kue atau jajanan dibuat sebagai sesajen, yaitu untuk menghubungkan arwah leluhur dengan manusia. Masuknya agama-agama ke indonesia, menyebabkan kue-kue atau jajanan tidak lagi digunakan sebagai pelengkap dalam acara-acara adat saja.

Berdasarkan perkembangan jajanan di Indonesia, penggolongan jajanan nusantara dapat dibagi menjadi 3 kelompok yaitu :

1. Jajanan tradisional atau klasik

Jajanan ini merupakan jajanan yang mempunyai resep secara turun temurun dari generasi kegenerasi, sehingga disebut jajanan klasik. Tidak mudah membuat jajanan tradisional, karena teknik pengolahannya (banyaknya bahan, cara membuatnya dan cara penyajiannya) berdasarkan kebiasaan dan pengalaman yang diperoleh dari orang tuanya. Jajanan tradisional mempunyai ciriciri seperti memiliki aturan dalam bentuk, warna, dan rasa yang baku atau tetap, seperti kue cucur berbentuk bulat pipih, warnanya keciklatan dan rasanya manis, komposisi bahan yang digunakan tidak standart atau tidak baku, kuno dan klasik yaitu hanya digunakan sebagai pelengkap dalam upacara atau sebagai sesajen.

2. Jajanan modern

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi telah mempengaruhi kebudayaan Indonesia, demikian juga dengan perkembangan jajanan nusantara sehinggakita banyak mengenal berbagai jajanan modern yang banyak dimodifikasikan dari bahan-bahan yang digunakan, dan kombinasi pada sebagian atau semua cara membuat dan cara penyajiannya pada jajanan tersebut.

3. Jajanan cipta kreasi

Jajanan yang sudah mengalami modifikasi sedemikian rupa pada bahan yang digunakan, teknik pengolahan dan cara penyajiannya, sehingga merupakan jajanan hasil cipta karya seseorang. Jadi tidak berdasarkan perkembangan jajanan tradisional, tetapi merupakan jajanan kreasi baru dengan berbagai modifikasi. Contohnya lemper singkong, cake ubi, donat kentang dan sebagainya.

Penggolongan jajanan Indonesia

Penggolongan jajanan Indonesia dapat disesuaikan dengan berbagai kebutuhan akan penggolongan jajanan tersebut, seperti penggolongan berdasarkan:

- Suhu makanan, yaitu jajanan yang disajikan panas atau dingin.
- Waktu makan, yaitu jajanan sebagai sarapan, jajanan sebagai selingan, jajanan sebagai teman minum teh sore hari.
- Tujuan membuat jajanan, yaitu jajanan sehari-hari untuk keluarga, jajanan untuk dijual, jajanan untuk kesempatan khusus (arisan, rapat, reuni dan bekaal dalam perjalanan), jajanan untuk pesta (perkawinan, ulang tahun, tahun baru, lebaran, dan natal).
- Bahan yang digunakan, yaitu jajanan dari tepung beras, tepung terigu, jajanan dari umbi-umbian, dan lain-lain.
- Teknik pengolahannya, yaitu jajanan yang digoreng, jajanan yang direbus, jajanan yang dibakar, jajanan yang dioven dan sebagainya.
- Asal derah , yaitu jajanan khas Betawi, khas Sunda, khas Bali, khas Manado, khas Sumatra, dan sebagainya.
- Konsumen, yaitu balita, anak-anak, remaja, orang tua, wanita, laki-laki, ataupun jajanan yang dikonsumsi untuk diet (orang sakit).

Sedangkan berdasarkan konsistensinya jajanan Indonesia dapat digolongakan sebagai berikut :

- Jajanan basah, adalah kue-kue basah (tidak kering) yang disajikan tanpa kuah, yang dibuat dari bahan yang ada di Indonesia dengan menggunakan alat-alat memasak rumah tangga, bila perlu dapat dilengkapi dengan cetakan kue dan berdasarkan rasanya ada rasa manis dan asin.
- Jajanan kering, adalah kue-kue dengan konsistensi/kadar air yang rendah, sehingga jajanan ini dapat bertahan lama. Proses pengolahannya menggunakan oven atau digoreng, dan kue-kue kering ini dalam penyajiannya biasanya menggunakan stoples yang kedap udara.
- Cake / kue besar, yaitu kue jenis bolu atau cake yang menggunakan bahan, peralatan, dan teknik pengolahan tradisional Indonesia.
- Jajanan sepinggan, adalah jajanan yang berkuah memiliki cairan dan mempunyai rasa manis. Penyajian jajanan berkuah ini menggunakan mangkuk atau piring cekung yang dilengkapi dengan sedok, biasanya jajanan berkuah ini disajikanpada pagi hari sebagai pengganti sarapan atau sebagai makanan selingan disore hari.
- Puding tradisional, adalah jajanan sejenis agar-agar, dengan konsistensi basah, kenyal, lunak dan berbentuk sesuai dengan cetakan.
- Minuman Indonesia, dapat dikelompokkan menjadi 3 kelompok yaitu minuman alkohol, minuman non alkohol, dan minuman isi.Minuman alkohol adalah minuman yang mengandung kadar alkohol, sehingga apabila dikonsumsi secara berlebihan dapat memabukkan. Biasanya minuman ini merupakan hasil fermentasi dari enau seperti tuak, hasil fermentasi dari tapai ketan hitam seperti brem bali, hasil fermentasi dari buah salak. Minuman non alkohol adalah minuman yang tidak mengandung alkohol dan dapat disajikan panas seperti macam-macam wedang, dan disajikan dingin macam-macam es, sedangkan minuman isi adalah minuman baik yang disajijan poanas atau dengin yang diisi dengan buah-buahan, cincau, daluman, biji mutiara, dan sebagainya.

TUJUAN KEGIATAN

Kegiatan ini bertujuan untuk :

1. Memberikan pengetahuan bagi anggota kelompok wanita tani tentang variasi jajanan atau makanan berbahan baku buah labu kuning.
2. Memberikan keterampilan dalam mengolah jajanan atau makanan berbahan baku labu kuning akan meningkatkan keterampilan anggota kelompok wanita tani dalam mengolah jajanan atau makanan.
3. Agar anggota kelompok wanita tani dapat menyajikan variasi jajanan atau makanan berbahan baku labu kuning (variasi bahan makanan, variasi bentuk, variasi warna, variasi rasa, variasi teknik pengolahan dan teknik pengemasan) sehingga mempunyai nilai jual atau ekonomis yang tinggi.

MANFAAT KEGIATAN

Apabila tujuan diatas telah tercapai maka diharapkan dapat :

1. Dapat meningkatkan pengetahuan bagi anggota kelompok wanita tani tentang variasi jajanan atau makanan berbahan baku buah labu kuning sehingga dapat meningkatkan variasi jajanan atau makanan yang diolah.
2. Dapat meningkatkan keterampilan anggota kelompok wanita tani dalam mengolah jajanan atau makanan berbahan baku buah labu kuning.
3. Para anggota kelompok wanita tani dapat menyajikan dan mengemas variasi jajanan atau makanan berbagan baku labu kuning (variasi bahan makanan, variasi bentuk, variasi warna, variasi rasa, variasi teknik pengolahan dan variasi penyajian).

METODE

Metode Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dibagi beberapa metode dengan tahap kegiatan yang meliputi : 1) tahap persiapan meliputi: pembekalan materi tentang variasi hidangan atau makanan dapat meningkatkan variasi hidangan atau makanan yang diolah; 2) tahap pelatihan meliputi cara mengolah hidangan atau makanan berupa jajanan berbahan baku buah waluh akan meningkatkan keterampilan tenaga pendidik dalam mengolah hidangan atau makanan; 3) tahap evaluasi meliputi evaluasi akhir pembuatan makanan (mencari faktor penyebab kegagalan), penilaian rasa dan tampilan makanan.

Kegiatan pengabdian pada masyarakat (P2M) menggunakan metode dalam bentuk pelatihan keterampilan melalui ceramah, pelatihan mengolah jajanan berbahan baku buah waluh dan tanya jawab dilaksanakan secara bertahap . Adapun tahapan-tahapan dalam pelaksanaan kegiatannya:

1. Ceramah digunakan untuk penyampaian pengetahuan secara umum tentang variasi jajanan berbahan baku buah waluh. Pelatihan keterampilan digunakan untuk memberikan keterampilan langsung mengenai proses pengolahan jajanan berbahan baku buah waluh, peralatan yang diperlukan serta bahan tambahan makanan yang digunakan dalam pengolahan.
2. Tanya jawab digunakan untuk melengkapi hal-hal yang belum terakomodasi oleh kedua metode diatas.
3. Pelatihan pembuatan jajanan sehat bergizi dengan melibatkan seluruh peserta pelatihan.
4. Evaluasi hasil akhir dan pengemasan makanan. Adapun pedoman yang digunakan dalam penilaian keberhasilan pelaksanaan pelatihan.

Evaluasi Keberhasilan

Metode evaluasi diberikan kepada peserta menggunakan kriteria/indikator keberhasilan untuk penilaian pengolahan aneka jajanan dan aneka hidangan sepinggan.

Sedangkan evaluasi kegiatan ini secara keseluruhan dilakukan setelah peserta diberikan pelatihan dan menghasil produk olahan aneka jajanan dan aneka hidangan sepinggan. Kriteria atau indikator keberhasilan program pelatihan ini dapat dilihat pada tabel 1 berikut ini :

Tabel 1. Kriteria dan Indikator Keberhasilan Program Pelatihan.

No	Kriteria	Indikator	Tolak Ukur
1.	Kualitas bahan	Tepung terigu Tepung beras Tepung ketan Buah waluh Gula pasir Telur Garam Gula merah Pewarna makanan Asam sitrat	Rasa gurih, rasa manis, variasi warna (warna kuning kecoklatan) bentuk yang sesuai dengan kemasan atau sesuai dengan cetakan

		Garam Santan fermipan Tepung kanji Minyak goreng	
2.	Hasil berdasarkan Teknik Pengolahan	Direbus Dikukus digoreng	Teknik dapat dilakukan beberapa kali dan bervariasi
3.	Variasi Bentuk Penyajian	Bentuk Rasa Warna	Setiap hidangan memiliki bentuk,warna, dan rasa yang berbeda dan bervariasi,bentuk jajanan sesuai dengan cetakan
4.	Pemakaian Bahan Tambahan	Alami Sintetis	Bahan tambahan yang digunakan disesuaikan dengan jenis dan variasi hidangan

Tingkat keberhasilan ini dilakukan melalui evaluasi dengan menggunakan pedoman pada Tabel 2 sebagai berikut:

Tabel 2. Kategori Tingkat Keberhasilan

No	Rentangan	Kategori
1.	85 – 100 %	Berhasil
2.	50 – 84 %	Sedang
3.	0 - 49 %	Kurang berhasil

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 3 Juli 2021, dengan sasaran anggota kelompok wanita tani tunas amartra di Desa Panji Anom Kecamatan Sukasada Kabupaten Buleleng dengan jumlah peserta sebanyak 5 orang.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (P2M) menggunakan metode dalam bentuk pelatihan keterampilan melalui ceramah, demonstrasi dan tanya jawab dilaksanakan secara bertahap. Adapun hasil dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah:

1. Ceramah digunakan untuk penyampaian pengetahuan secara umum tentang variasi jajanan berbahan baku waluh atau labu kuning. Demontrasi digunakan untuk memberikan keterampilan langsung mengenai proses pengolahan jajanan berbahan baku labu kuning.Pelatihan ini diberikan kepada anggota kelompok wanita tani, pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan dengan jumlah peserta setiap harinya hanya 5 orang dikarenakan pada masa COVID 19 dan pelaksanaannya tetap mengikuti protokol kesehatan.
2. Tanya jawab digunakan untuk melengkapi hal-hal yang belum terakomodasi oleh kedua metode diatas. Kegiatan tanya jawab ini berlangsung sangat baik sekali karena peserta sangat merespon dan antusias sekali hal ini dibuktikan dengan ketidaksabaran peserta untuk segera mempraktekkan pengolahan jajanan berbahan baku buah labu kuning.
3. Pelaksanan kegiatan berlangsung dengan lancar dan para peserta sangat antusias, karena baru pertama kali mendapatkan kegiatan keterampilan pengolahan jajanan berbahan baku buah labu kuning.
4. Evaluasi hasil kegiatan pengolahan jajanan berbahan baku buah labu kuning 95% berhasil dengan baik, sedangkan 5% nya merupakan kegagalan dari segi teknik pengolahannya dan tingkat keterampilan peserta yang menghasilkan kue tidak secara optimal yaitu dalam mengolah stik labu kuning yaitu tingkat ketebalan stik belum optimal sehingga hasil stik dari segi tekstur kurang renyah.

Hal ini sesuai dengan pedoman penilaian, adapun pedoman yang digunakan dalam penilaian keberhasilan pelaksanaan pelatihan dapat dilihat pada Tabel 3 berikut:

Tabel 3. Pedoman Penilaian

No.	Rentangan	Kategori
1.	85-100%	Berhasil
2.	50-84%	Sedang
3.	0-49%	Kurang Berhasil

Berikut adalah beberapa foto hasil kegiatan :

Gambar 1. Hasil kegiatan

Gambar 2. Hasil kegiatan

Gambar 3. Hasil kegiatan

PEMBAHASAN

Dari hasil evaluasi pelaksanaan dan masukkan dari peserta yaitu anggota kelompok wanita tani di Desa Panji Anom yang dilaksanakan satu hari mulai dari pukul 09.00 wita sampai pukul 15.00 wita, mengolah jajan berbahan baku labu kuning, setelah dievaluasisecara umum sudah baik (95%) yaitu dari segi rasa dan bentuk sangat baik, hal ini disebabkan peserta sudah sangat terampil dalam pengetahuan dan mengolah jajanan. Sedangkan hasil keterampilan dalam membuat jenis jajanan lainnya sudah berhasil secara optimal dilihat dari rasa, aroma, tekstur maupun penampilannya.

Peserta yaitu anggota kelompok wanita tani saat mengikuti pelatihan ini, semua mengikuti dengan serius dan sangat antusias dan bersemangat hal ini dibuktikan dengan semua peserta langsung mengolah jajanan sesuai dengan penjelasan yang diberikan oleh pengabdi, selain itu sehari setelah dilaksanakan kegiatan ini peserta langsung membuat jajan yang dilatihkan dan langsung dijual dengan menitipkan di Bumdes. Para peserta menyampaikan memiliki pengetahuan baru yaitu mengolah jajanan yang sederhana berbahan baku buah labu kuning. Peserta mengharapkan dilaksanakan kembali kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan mengolah jenis jajanan yang lain terutama yang berbahan baku dari beras ketan atau tepung beras ketan.

Berdasarkan masukan diatas maka tim kami merencanakan akan melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dengan mengolah jajanan dengan bahan baku dari ketan dan tepung beras ketan.

Beberapa Foto Hasil Kegiatan :

Gambar 4. Hasil kegiatan

Gambar 5. Hasil kegiatan

Gambar 6. Hasil kegiatan

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat (P2M) menggunakan metode dalam bentuk pelatihan keterampilan melalui ceramah, demonstrasi dan tanya jawab dilaksanakan secara bertahap dimana kegiatan berlangsung dengan lancar dan para peserta sangat antusias, karena baru pertama kali mendapatkan kegiatan keterampilan pengolahan aneka jajanan sehat dan bergizi.

Evaluasi hasil kegiatan pengolahan jajanan sehat bergizi menjadi berbagai produk olahan berupa jajanan 95% berhasil dengan baik, sedangkan 5% nya merupakan kegagalan dari segi teknik pengolahan dan penyajian.

DAFTAR RUJUKAN

Anonim. (2008). “Khasiat Labu Kuning”. Tersedia pada http://www.la-abwa.Blogspot.com/2008/10/khasiat-labu-kuning.html. Diakses tanggal 2 April 2011.

Anonim. (2011). “Aneka Manfaat dan Kandungan Gizi Labu Kuning”. Tersedia pada http://www.scribd.com/doc/38475639/Aneka-Manfaat-Dan-Kandungan-Gizi-Labu-Kuning. Diakses tanggal 2 Mei 2011.

Anonim. (2011). “Khasiat labu kuning”. Tersedia pada http:/la-abwa. Blogspot.com/2008/10/khasiat-labu-kuning.html. Diakses tanggal 2 April 2011

Anonim. (2011). “Manfaat Buah Labu”. Tersedia pada http://www .anneahira.com/manfaat-buah-labu.html. Diakses tanggal 27 April 2011.

Anonim. (2011). “Pemanfaatan labu kuning”. Tersedia pada http://www.bisnisukm.com/pemanfaatan-labu-kuning-menjadi-tepung-labu.html. Diakses tanggal 2 April 2011.

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, (2006). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta. Bharata.

Idrus, H.A. (2000). *Trend Jajan Pasar selera Nusantara*. Solo Jawa Tengah : CV Aneka.

Munif, C. (2009). *Sekolahnya Manusia, Sekolah Berbasis Multiple Intelegences di Indonesia.* Bandung: Kaifa PT Mizan Pustaka.

Sugung, dkk. (2010). *Kesehatan dan Gizi*. Departemen pendidikan dan kebudayaan Jakarta : Rineka Cipta.

Yasaboga. (2003). *Kue-kue Indonesia*, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.