

Pelatihan Diversifikasi Pengolahan Berbasis Labu Siam (*Sechium edule*) Dalam Pembuatan Aneka Panganan pada Ibu-Ibu

**Agung Rorhi Prayudha¹, Indani¹, Roni Arya Gunawan², Cut Erlina¹,
Nurul Faudiah¹, Zuraini M¹, Nurbaiti¹**

¹Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FKIP Universitas Syiah Kuala

²Jurusan Pendidikan Teknik Mesin FT Universitas Negeri Medan

Email Korespondensi: agungrorhiprayudha@usk.ac.id

Received: 07-11-2025	Revised: 22-11-2025	Accepted: 22-11-2025

Abstrak

*Kegiatan pelatihan diversifikasi pengolahan labu siam (*Sechium edule*) dalam pembuatan aneka panganan pada ibu – ibu PKK di Kota Juang Kabupaten Bireuen sebagai upaya peningkatan kemampuan masyarakat dalam mengolah labu siam. Masyarakat Kota Juang Kabupaten Bireuen hanya mengolah labu siam menjadi sayuran, hal ini mengakibatkan labu siam tidak bernilai ekonomis. Metode yang digunakan meliputi pendekatan persoalan aspek sosial budaya, pendekatan persoalan aspek religi, persoalan aspek kesehatan, pendekatan persoalan aspek mutu layanan, pendekatan persoalan kehidupan bermasyarakat. Hasil kegiatan menunjukkan partisipasi ibu – ibu PKK yang tinggi, peningkatan pengetahuan tentang pengolahan labu siam menjadi takoyaki dan permen yang bernilai ekonomis dan memiliki gizi yang tinggi. Diharapkan, kegiatan ini dapat menjadi solusi berkelanjutan dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat Kota Juang Kabupaten Bireuen.*

Abstract

*Training activities focused on diversifying chayote (*Sechium edule*) processing into various snack products for PKK mothers in Kota Juang, Bireuen Regency, to enhance the community's capacity in chayote processing. Historically, residents of Kota Juang have limited chayote use to mere vegetables, thereby diminishing its economic potential. The methodologies employed encompass approaches to socio-cultural, religious, health, service quality, and community life. The outcomes indicated high participation among PKK mothers, along with increased knowledge of chayote processing into economically valuable, nutritionally rich products such as takoyaki and candies. It is anticipated that this initiative can serve as a sustainable solution to improve the welfare of the residents of Kota Juang, Bireuen Regency.*

Keywords: training, diversification of chayote, confectionery, takoyaki, candy

PENDAHULUAN

Bireuen adalah salah satu Kabupaten di Provinsi Aceh. Kabupaten ini menjadi wilayah otonom sejak 12 Oktober tahun 1999 sebagai hasil pemekaran dari Kabupaten Aceh Utara. Kabupaten ini terkenal dengan julukan kota juangnya. Kabupaten Bireuen termasuk salah satu Kabupaten yang bersejarah bagi bangsa ini karena pernah ditetapkan sebagai ibukota Republik Indonesia kedua pada tanggal 18 Juni 1948 yakni tepat pada saat Agresi Militer Belanda II (1947-1948). Akibatnya, PDRI yang semula menetap di Kota Bukit Tinggi berpindah lokasi ke Kabupaten Bireuen (Kota Juang).

Secara geografis Kabupaten Bireuen terletak di antara 04° 54' 00"–05° 21' 00" LU dan 96° 20' 00"–97° 21' 00" BT yang merupakan pemekaran dari Kabupaten Aceh Utara pada tanggal 12 Oktober 1999 (berdasarkan Undang-undang No. 48 Tahun 1999). Luas wilayah Kabupaten Bireuen adalah 1.796,32 Km² (179.632 Ha), dengan ketinggian 0–2.637 mdpl (meter di atas permukaan laut). Terbagi dalam 17 kecamatan, dimana Kecamatan Peudada merupakan kecamatan terluas dengan luas wilayah 312,84 km² atau sebesar 17,42 persen dari luas Kabupaten Bireuen. Sedangkan kecamatan terkecil adalah Kecamatan Kota Juang dengan luas hanya 16,91 km².

Salah salah satu sayuran yang cukup terkenal di Bireuen adalah labu siam (*sechium edule*) merupakan tumbuhan yang dapat dimakan buahnya yang dapat digunakan sebagai bahan makanan sehari-hari. Selain buahnya, pucuk daunnya 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 (Ayuningtyas et al., 2023; Harahap & Mulyani, 2022; Vigna et al., 2021). Dalam labu siam memiliki beberapa kandungan, yaitu natrium, zat besi, kalium, fosfor, lemak, protein, kalsium, serat, karbohidrat, dan juga mengandung banyak air (Medadurai et al., 2025; Sw et al., 2025; Wang et al., 2025). Labu siam juga terdapat kandungan nutrisi lainnya, seperti vitamin B, C, K, dan mineral (Kamarudin & Fatma, 2025; Kia et al., 2025; Nurjanah et al., 2025). 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 (Julita et al., 2024; Nasution & Daulay, 2022; Sasewa et al., 2023).

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan, hasil panen labu siam di Kabupaten Aceh tengah ini biasa mereka jual dan juga mengolahnya menjadi makanan sehari-hari, seperti di rebus dan di tumis, 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.

METODE

Metode pendekatan yang akan dilakukan pada program kemitraan masyarakat yang ditawarkan untuk menyelesaikan persoalan yang terkait dengan aspek sosial budaya, religi, kesehatan, mutu layanan atau kehidupan bermasyarakat diuraikan sebagai berikut;

1. Metode pendekatan persoalan aspek sosial budaya

Metode pendekatan terkait aspek persoalan sosial budaya, pengusul bersama mitra dalam hal ini ibu-ibu PKK Kecamatan Kota Juang merencanakan memberikan penyuluhan dan pengarahan serta memberikan informasi-informasi berkaitan dengan teknologi tepat guna yang sedang berkembang

untuk pengolahan labu siam dan produk turunan yang mungkin dihasilkan, sedangkan dari aspek budaya pengusul akan memberikan himbauan kepada mitra untuk tetap mengolah labu siam agar memiliki harga jual yang tinggi.

2. Metode pendekatan persoalan aspek religi

Metode pendekatan terkait aspek persoalan religi, pengusul bersama mitra dalam hal ini ibu-ibu PKK Kecamatan Kota Juang merencanakan memberikan informasi tentang keuntungan orang yang memanfaatkan produk yang berharga murah, khususnya mengolah labu siam menjadi aneka makanan yang sehat dan menarik

3. Metode pendekatan persoalan aspek kesehatan

Metode pendekatan terkait aspek persoalan kesehatan pengusul bersama mitra dalam hal ini ibu-ibu PKK Kecamatan Kota Juang merencanakan memberikan penyuluhan tentang pentingnya aspek kebersihan dan kualitas kesehatan dalam produk olahan labu siam menjadi aneka makanan yang sehat dan menarik

4. Metode pendekatan persoalan aspek mutu layanan

Metode pendekatan terkait aspek persoalan mutu layanan pengusul bersama mitra dalam hal ini kelompok ibu-ibu PKK Kecamatan Kota Juang berencana memberikan pelatihan dengan cara pendemonstrasian secara langsung tentang pengolahan labu siam menjadi aneka makanan yang baik dan benar, sehingga nantinya produk tersebut dapat terjaga akan kualitas dan kebersihannya.

5. Metode pendekatan persoalan kehidupan bermasyarakat

Metode pendekatan terkait aspek persoalan mutu layanan pengusul bersama mitra dalam hal ini kelompok ibu-ibu PKK Kecamatan Kota Juang berencana memberikan pelatihan dalam membuat rancangan produksi dan merintis jaringan pemasaran baik melalui media offline maupun media online internet dengan cara membuat blog kelompok usaha atau personal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan oleh tim pengabdian dosen, mahasiswa Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FKIP Universitas Syiah Kuala dan dosen Jurusan Pendidikan Teknik Mesin FT Universitas Negeri Medan dengan tema “Diversifikasi Pengolahan Berbasis Labu Siam”. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan informasi pengetahuan kepada masyarakat kota Juang Kabupaten Bireuen dalam pengembangan produk yang dapat dihasilkan dari bahan baku labu siam. Selama ini masyarakat kota Juang Kabupaten Bireuen hanya memanfaatkan labu siam untuk sayuran. Dalam kegiatan pengabdian ini labu siam diolah menjadi tokoyaki dan permen.

Dalam kegiatan pengabdian ini, labu siam dipilih karena kandungan nutrisinya yang bermanfaat bagi kesehatan. Di dalam 100 gram labu siam, terdapat sekitar 30 kalori dengan beragam nutrisi, yaitu 7 gram karbohidrat, 1 gram protein, 6 gram serat, 14 mg kalsium, 25 mg fosfor, 167 mg kalium dan 0,5 mg zat besi. Selain itu, labu siam kaya akan vitamin A, vitamin B1, vitamin C, vitamin E, flavanoid serta tembaga dan zinc (Azhari et al., 2025; Kamarudin et al., 2025; Petrika, 2025). Kandungan vitamin c yang tinggi ini menjadi alasan utama pemanfaatan labu siam dalam upaya meningkatkan daya tahan tubuh sehingga masyarakat tidak mudah sakit (Harahap & Mulyani, 2022; Petrika, 2025; Sinatra et al., 2024; Waskita, 2025). Vitamin C dalam labu siam juga dapat mempercepat pemulihan saat sakit dan memperbaiki jaringan tubuh yang rusak.

Selain diolah menjadi takoyaki, labu siam juga diolah menjadi permen dalam pengabdian ini. Pengolahan labu siam menjadi permen dilakukan untuk memudahkan konsumsi labu siam, terutama bagi anak – anak yang tidak memakan labu siam yang diolah menjadi sayuran. Tekstur pada permen membuat anak – anak menjadi tertarik mengkonsumsi olahan dari labu siam. Manfaat utama dari

permen dari olahan labu siam yaitu meningkatkan asupan gizi. Permen yang dibuat dari labu siam merupakan salah satu cara mendapatkan gizi dari labu siam, seperti vitamin c dan kandungan serat. Manfaat selanjutnya yaitu kandungan serat yang tinggi pada permen labu siam dapat membantu dalam menjaga kesehatan pencernaan. Kemudian permen labu siam juga bermanfaat mendukung perkembangan otak dan menjaga daya tahan tubuh anak.



Gambar 1. Proses Pembuatan Takoyaki dari Labu Siam

Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini, ibu – ibu PKK kota Juang Kabupaten Bireuen diikutsertakan secara aktif mulai dari tahap persiapan, pelaksanaan, hingga evaluasi program. Keterlibatan mereka meliputi berbagai aktivitas, seperti proses pemilihan labu siam yang bagus untuk diolah menjadi takoyaki dan permen, serta praktik langsung membuat produk inovatif seperti takoyaki dan permen. Dengan cara ini, masyarakat diharapkan dapat menerapkan pengetahuan baru yang relevan dan masyarakat dapat membuat olahan dari labu siam yang dapat dijual.

Dampak dari pelaksanaan kegiatan pengabdian ini tidak hanya untuk jangka pendek, melainkan memiliki sasaran jangka panjang berupa pengetahuan dan keterampilan untuk pentingnya mengolah labu siam untuk dijadikan berbagai panganan yang dapat dijadikan sebagai penambah penghasilan

*Agung Rorhi Prayudha, Indani, Roni Arya Gunawan,
Cut Erlina, Nurul Faudiah, Zuraini M, Nurbaiti*

masyarakat di kota Juang Kabupaten Bireuen. Peran aktif dari ibu – ibu PKK kota Juang Kabupaten Bireuen menjadi elemen penting dalam memastikan kesinambungan kegiatan pengolahan labu siam. Setelah kegiatan pengabdian ini berakhir, ibu – ibu PKK kota Juang Kabupaten Bireuen akan melanjutkan pendampingan dan memberikan pengetahuan kepada masyarakat lainnya dalam mengolah labu siam. Dengan adanya pendampingan ini, diharapkan semakin banyak masyarakat yang tertarik dalam mengolah labu siam menjadi takoyaki, permen.



Gambar 2. Proses Pembuatan Permen dari Labu Siam

PENUTUP

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa Pelatihan Diversifikasi Pengolahan Berbasis Labu Siam di kota Juang Kabupaten Bireuen, telah berhasil dilaksanakan dengan lancar dan mendapatkan sambutan dari ibu – ibu PKK kota Juang Kabupaten Bireuen. Antusiasme yang tinggi dari ibu – ibu PKK kota Juang Kabupaten Bireuen, ditandai dengan partisipasi aktif dari mereka selama mengikuti kegiatan pelatihan. Melalui kegiatan ini, ibu – ibu PKK kota Juang Kabupaten Bireuen memperoleh pengetahuan tentang pengolahan labu siam menjadi takoyaki dan permen. Pelaksanaan kegiatan di kota Juang Kabupaten Bireuen menjadi langkah awal yang diharapkan mampu membangun kemandirian masyarakat dalam mengolah labu siam menjadi berbagai produk yang memiliki nilai jual.

Selain itu, kegiatan ini diharapkan menjadi inspirasi bagi desa – desa lain dalam menciptakan produk baru dari olahan labu siam. Dengan adanya kegiatan pelatihan ini, diharapkan adanya kegiatan kolaboratif semua pihak dalam mempromosikan produk olahan dari labu siam yang ada di kota Juang Kabupaten Bireuen.

REFERENSI

- Ayuningtyas, S., Haryani, P. D., & Nathaniela, D. M. (2023). *Pelatihan Pembuatan Selai Labu Siam Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Wirausaha Di Desa Tapak Siring Kecamatan Sukau , Kabupaten Lampung Barat*. 2, 27–33.
- Azhari, S. L., Suroto, A., & Setiyawan, S. (2025). *Pemanfaat Labu Siam (Sechium Edule) dalam Pembuatan Selai sebagai Alternatif Produk Olahan Lokal*. 2(September).
- Harahap, M. H., & Mulyani, S. (2022). Perbandingan Efektivitas Daun Katu Dan Labu Siam Terhadap Produksi ASI. *JUBIDA-Jurnal Kebidanan*, 1(2), 101–110.
- Julita, U., Musa'adah, M., Supriatna, A., & Darniwa, A. V. (2024). Inovasi Produk Unggulan Desa Berbasis Potensi Lokal Labu Siam (*Sechium edule*) di Wilayah Pemberdayaan Desa Cipaganti, Kabupaten Garut. *Dharmakarya*, 13(1), 26. <https://doi.org/10.24198/dharmakarya.v13i1.46892>
- Kamarudin, A. P., & Fatma, M. (2025). *Pemberdayaan Masyarakat melalui Ekonomi Kreatif dengan Produk Permen Jelly Labu Siam di Desa Mendale Aceh Tengah*. 03(04), 3574–3582.
- Kamarudin, A. P., Yusnadi, A., Amna, A., Novandi, I., & Muhtadi, M. (2025). Sosialisasi Dan Pelatihan Meningkatkan Nilai Tambah Labu Siam Menjadi Selai. *DEVELOPMENT: Journal of Community Engagement*, 4(1), 315–325.
- Kia, A. T., Talahatu, A. H., & Purnawan, S. (2025). *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Siam (Sechium Edule) Terhadap Daya Terima Biskuit*. 16(01), 131–143.
- Medadurai, K., Maharaj, S., & Balasubramani, J. (2025). Food Chemistry : X Microstructural and functional analysis of PLA-based biofilm reinforced with *Sechium edule*. *Food Chemistry: X*, 31(August), 103130. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2025.103130>
- Nasution, I. A. D., & Daulay, A. S. (2022). Penetapan Kadar Mineral Mangan, Natrium dan Besi pada Sari Labu Siam Tua dan Muda Menggunakan Metode Spektrofotometri Serapan Atom. *Journal of Health and Medical Science*, 1(2), 37–45. <https://pusdikra-publishing.com/index.php/jkes/home>
- Nurjanah, S., Novidahlia, N., & Puspasari, E. (2025). *Karakteristik Kimia dan Sensori Kue Semprong Dengan Perbandingan Tepung Beras dan Tepung Labu Siam (Sechium edule)*. 4, 3242–3255.
- Petrika, Y. (2025). Pengaruh Pemberian Sari Buah Labu Siam (*Sechium Edule*) Terhadap Perubahan Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi Di PUSKESMAS Karya Mulia Pontianak Kalimantan Barat. *Media Gizi Khatulistiwa*, 2(3), 39–44.
- Sasewa, D. R., Langi, M. J. J., & Saerang, A. (2023). *Usaha Pengembangan Labu Siam (Sechium Edule (Jacq .) sw .) di Kecamatan Tomohon Timur Kota Tomohon*. 2(2). <https://doi.org/10.59818/kontan.v2i2.488>
- Sinatra, J., Siahaan, J. M., & Siahaan, D. L. (2024). Penyuluhan Manfaat Labu Siam Sebagai Analgetik. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Kepulauan Lahan Kering*, 5(1), 80–86.
- Sw, J., María, C., Doria, M., Fernei, F., Mejía, O., Lucia, A., & Cifuentes, D. (2025). Characterization of the dietary fiber obtained from chayote *Sechium edule*. *Food Chemistry Advances*, 8(August), 101091. <https://doi.org/10.1016/j.focha.2025.101091>
- Vigna, L., Tandil, R., Hastuti, S., & Mulyani, S. (2021). *Analisis Kadar Vitamin A , C dan E pada Biskuit dari Formulasi Tepung Labu Siam (Sechium edule) dan Tepung Kacang Hijau*. 1(November), 40–46.
- Wang, X., Shen, S., Fu, Y., Cao, R., Wei, Y., & Song, X. (2025). High-quality reference genome decoding and population evolution analysis of prickly *Sechium edule*. *Horticultural Plant Journal*, 11(2), 827–838. <https://doi.org/10.1016/j.hpj.2024.02.007>
- Waskita, K. N. (2025). Perbandingan Metode Jus Dan Parut Pada Labu Siam Untuk Menurunkan Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi. *Jurnal Biogenerasi*, 10(2), 1092–1101.