

DISEMINASI PENGOLAHAN MI DAN STIK LABU KUNING PADA MASYARAKAT DESA PULAU SEMAMBU KECAMATAN INDRALAYA UTARA KABUPATEN OGAN ILIR

**Merynda Indriyani Syafutri^{1*}, Tri Wardani Widowati¹, Friska Syaiful¹,
Nura Malahayati¹, Basuni Hamzah¹, Sugito¹, Agus Wijaya¹, Budi Santoso¹**

¹Universitas Sriwijaya, Palembang, Indonesia

*merynda@fp.unsri.ac.id

Abstrak: Pulau Semambu merupakan salah satu desa di Kecamatan Indralaya Utara Kabupaten Ogan Ilir Provinsi Sumatera Selatan. Salah satu produk hortikultura yang ada di Desa Pulau Semambu adalah labu kuning (*Cucurbita moschata*). Pemanfaatan dan pengembangan labu kuning di desa ini masih terbatas. Solusi yang dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah labu kuning adalah dengan mengolah labu kuning menjadi produk makanan, seperti mi dan stik. Tujuan kegiatan adalah untuk memberikan sosialisasi, penyuluhan, dan pelatihan mengenai teknologi pengolahan dan pengemasan mi dan stik labu kuning pada ibu-ibu PKK Desa Pulau Semambu. Tim pelaksana program ini terdiri dari unsur dosen, mahasiswa, dan alumni Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya, serta Duta Pertanian Provinsi Sumatera Selatan. Mitra program pengabdian ini adalah ibu-ibu anggota Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) perwakilan dari lima dusun yang ada di Desa Pulau Semambu. Metode yang digunakan dalam program pengabdian ini meliputi: 1) sosialisasi melalui penyuluhan dan pemberian materi tentang teknologi pengolahan dan Pengemasan produk mi dan stik dari labu kuning; 2) Pelatihan melalui demonstrasi dan praktek pembuatan mi dan stik dari labu kuning; dan 3) Uji sensoris (uji kesukaan/uji hedonik) terhadap mi dan stik labu kuning. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa mitra kegiatan sangat antusias dan berperan aktif dalam mengikuti kegiatan pengabdian. Mitra kegiatan mengikuti semua kegiatan dengan baik mulai dari kegiatan sosialisasi, praktek, sampai pada kegiatan uji sensoris. Mitra kegiatan juga mendapatkan pengetahuan, pemahaman, dan keterampilan mengenai teknologi pengolahan dan pengemasan produk mi dan stik labu kuning. Produk mi dan stik labu kuning yang dihasilkan dapat diterima secara sensoris (kategori suka).

Kata Kunci: Desa Pulau Semambu, diseminasi, labu kuning, mi, stik

Abstract: *Semambu Island is one of the villages in the North Indralaya District, Ogan Ilir Regency, South Sumatra Province. One of the horticultural products in Pulau Semambu Village is pumpkin (*Cucurbita moschata*). The use and development of pumpkins in this village were still limited. The solution that can be done to increase the added value of pumpkin is to process pumpkin into food products, such as noodles and sticks. This community service program aimed to socialize, inform, and practice pumpkin noodles and sticks' processing and packaging technology for Pulau Semambu Village people. This program was carried out by elements of lecturers, students, and alums of the Department of Agricultural Product Technology, Faculty of Agriculture, Sriwijaya University, and the South Sumatra Provincial Agricultural Ambassador. The participants of this service program were the members of Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) and the representatives of five hamlets in Pulau Semambu Village. The methods used in this program include the following stages: 1) Socialization through counseling and providing material on processing technology and product packaging of noodles and sticks from pumpkin; 2) Training through demonstration and practice of making noodles and sticks from pumpkin; and 3) Sensory test (liking test/hedonic test) of pumpkin noodles and sticks. The results showed that the participants were enthusiastic and participated actively in the program. The participants of this program have followed all the steps well, from socialization, practice, and the activity of the sensory test. In addition, the people of Pulau Semambu Village got the knowledge, understanding, and skills about processing and packaging technology of pumpkin noodles and sticks. The pumpkin noodles and sticks were sensory-acceptable (like category).*

Keywords: *Pulau Semambu Village, dissemination, pumpkin, noodles, sticks*

Pendahuluan

Desa Pulau Semambu merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Indralaya Utara Kabupaten Ogan Ilir Provinsi Sumatera Selatan. Desa Pulau Semambu berjarak ± 8 km dari kampus Universitas Sriwijaya. Luas wilayah Desa Pulau Semambu adalah sekitar ± 1200 ha/m³. Desa Pulau Semambu merupakan salah satu desa yang memiliki potensi di bidang hortikultura, salah satunya adalah labu kuning (*Cucurbita moschata*). Beberapa petani di Dusun I, II, III, IV, dan V Desa Pulau Semambu, menanam labu kuning. Menurut Millati *et al.* (2020), labu kuning merupakan komoditas pangan lokal yang masih sangat terbatas pemanfaatannya. Hal tersebut disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan masyarakat tentang manfaat dari komoditas pangan tersebut.

Labu kuning mengandung karbohidrat yang tinggi, mineral (Ca, Fe, dan Na), dan vitamin (A dan C). Dalam 100 g labu kuning mengandung magnesium 66,00 mg, kalsium 113,00 mg, fosfor 118,00 mg, zat besi 1,80 mg, sodium 9,00 mg dan potasium 1,09 mg. Vitamin A yang terkandung dalam 100 g labu kuning adalah 29,03 IU. Labu kuning juga merupakan sumber vitamin C (asam askorbat). Kandungan vitamin C pada labu kuning berkisar antara 0,97 hingga 6,00 mg/100g. Labu kuning juga merupakan sumber serat pangan, senyawa fenol, dan karotenoid (α dan β). β -karoten berperan sebagai senyawa antioksidan dan anti inflamatori (Anam & Handajani, 2010; Setiawan *et al.*, 2014; Ahmad dan Khan, 2019). Millati *et al.* (2020) menyatakan bahwa senyawa β -karoten yang terkandung dalam labu kuning menyebabkan daging buahnya berwarna kuning sampai oranye, dan dapat menggantikan penggunaan pewarna dalam pengolahan pangan. Dhiman *et al.* (2009) menambahkan bahwa kandungan β -karoten pada buah labu kuning yaitu 11,2 mg/100 g.

Labu kuning sebagai salah satu pangan lokal memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai alternatif bahan baku atau bahan pengganti pada berbagai produk pangan olahan (Millati *et al.*, 2020). Labu kuning juga sangat berpotensi sebagai sumber makanan bergizi (Furqan *et al.*, 2018). Oleh sebab itu, salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk memotivasi dan meningkatkan minat masyarakat Desa Pulau Semambu untuk menanam labu kuning secara berkelanjutan adalah dengan melakukan pengolahan labu kuning menjadi beberapa produk pangan olahan. Pengolahan labu kuning menjadi produk pangan olahan juga merupakan salah satu upaya untuk mendukung program diversifikasi pangan yang dicanangkan pemerintah. Selama ini, bahan baku utama yang banyak digunakan pada pembuatan pangan olahan adalah tepung terigu. Menurut Adhyanti *et al.* (2020), upaya diversifikasi pangan untuk mengurangi ketergantungan pada tepung terigu adalah dengan menggali potensi pangan lain seperti labu kuning. Canti *et al.* (2020) menambahkan bahwa labu kuning menjadi salah satu bahan alternatif pengganti tepung terigu. Selain itu, pengolahan produk pangan berbasis labu kuning juga dapat meningkatkan nilai tambah buah labu kuning.

Produk pangan olahan labu kuning yang bisa dikembangkan adalah mi. Mi merupakan salah satu produk olahan pangan tinggi karbohidrat dan memiliki tekstur yang kenyal, dan digemari oleh semua kalangan masyarakat Indonesia. Canti *et al.* (2020) menyatakan bahwa masyarakat Indonesia menyukai mi karena rasa mi yang enak, harganya murah, dan mudah

didapatkan. Mi umumnya berwarna putih kekuningan hingga kuning, sehingga untuk mendapatkan warna kuning yang cerah maka produsen mi menambahkan pewarna sintetis. Produsen mi bahkan menambahkan bahan pewarna berbahaya seperti *methanil yellow*. Indriani & Suwita (2018) menyatakan bahwa ditemukan penggunaan *methanil yellow* pada sampel mi basah di pasar tradisional.

Selain mi, produk pangan olahan labu kuning lainnya adalah stik. Stik merupakan salah satu jenis makanan ringan dengan tekstur renyah, yang digemari oleh semua kalangan masyarakat. Kartini *et al.* (2020) menyatakan bahwa menurut BPOM RI stik termasuk makanan ringan simulasi, yaitu makanan ringan yang terbuat dari tepung/pati sereal atau umbi-umbian dengan pencampuran bahan lain melalui proses pembentukan, pemotongan, penjemuran/pengeringan atau langsung digoreng/dioven. Kriteria stik yang baik adalah berwarna kuning keemasan, beraroma tekstur khas kue, tekstur kering dan renyah, serta rasa gurih. Untuk mendapatkan warna kuning, produsen stik juga ada yang menggunakan pewarna sintetis. Oleh karena itu, labu kuning sangat berpotensi untuk digunakan sebagai bahan baku pembuatan produk mi dan stik karena labu kuning mengandung pigmen kuning alami (β -karoten). Dengan demikian, penggunaan labu kuning bisa menggantikan penggunaan pewarna sintesis, bahkan menghindari penggunaan pewarna yang berbahaya.

Berdasarkan uraian di atas, tujuan program pengabdian kepada masyarakat ini adalah menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Pulau Semambu Kecamatan Indralaya Utara Kabupaten Ogan Ilir Provinsi Sumatera Selatan mengenai teknologi pengolahan mi dan stik dari daging buah labu kuning. Selain itu, pengolahan labu kuning menjadi mi dan stik juga dapat memberikan nilai tambah dari labu kuning. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini juga diharapkan dapat mendukung program diversifikasi pangan berbasis produk hortikultura yang tersedia di Kabupaten Ogan ilir.

Metode

Mitra program pengabdian kepada masyarakat ini adalah ibu-ibu PKK perwakilan lima dusun yang ada di Desa Pulau Semambu. Tim pelaksana kegiatan pengabdian kepada masyarakat terdiri dari delapan orang dosen, sembilan orang mahasiswa, dan satu orang alumni Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Kegiatan ini juga melibatkan empat orang Duta Pertanian Provinsi Sumatera Selatan. Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan menggunakan metode yang terdiri dari tiga tahapan (Syafutri *et al.*, 2020), yaitu:

1. Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan melalui penyuluhan dan pemberian materi tentang teknologi pengolahan dan pengemasan produk mi dan stik dari labu kuning. Kegiatan ini dilakukan melalui penjelasan materi oleh tim pengabdian yang dilengkapi dengan selebaran yang berisi materi kegiatan. Selain itu, pada kegiatan ini juga dilakukan diskusi dan tanya jawab antara tim pengabdian dan mitra program pengabdian.

2. Pelatihan

Kegiatan pelatihan dilakukan melalui demonstrasi dan praktek pengolahan mi dan stik dari labu kuning. Praktek pengolahan produk mi dan stik labu kuning dilakukan secara bersama-sama oleh pelaksana (tim pengabdian) dan mitra kegiatan pengabdian.

Bahan-bahan yang digunakan pada kegiatan ini yaitu bahan-bahan untuk pengolahan mi labu kuning dan stik labu kuning. Bahan-bahan untuk pengolahan mi labu kuning terdiri dari daging buah labu kuning, tepung terigu protein tinggi, telur ayam, air, minyak goreng, dan garam halus. Bahan-bahan yang digunakan pada pengolahan stik labu kuning adalah daging buah labu kuning, tepung terigu, tapioka, margarin, gula pasir, garam halus, lada bubuk, dan mintak goreng. Alat-alat yang digunakan pada pengolahan mi labu kuning adalah ampia, timbangan, kompor, baskom, panci, saringan, penjepit, dan dandang/kukusan, sedangkan alat-alat yang digunakan pada pengolahan stik labu kuning adalah ampia, timbangan, kompor, baskom, wajan, saringan, spatula, nampan, dan dandang/kukusan.

Cara kerja pembuatan mi labu adalah sebagai berikut: labu kuning dibersihkan dari kotoran dan dicuci, lalu dikukus dan dihaluskan. Sebanyak 210 g labu kuning kukus halus dicampur dengan 390 g tepung terigu protein tinggi (adonan dasar). Satu butir telur ayam, dua sendok teh garam halus, satu sendok makan air, dan satu sendok makan minyak sayur ditambahkan ke adonan dasar dan diuleni sampai kalis. Adonan yang telah kalis ditipiskan menggunakan alat pencetak mi (ampia) hingga ketebalan 1-2 mm, lalu lembaran mi dicetak menggunakan alat pemotong mi (ampia). Sebelum diproses menggunakan ampia, permukaan adonan dan ampia ditaburi terigu supaya tidak lengket. Lalu, untuk menghindari bersatunya mi maka dilakukan penambahan sedikit tepung terigu sambil diratakan sehingga mi mentah terlepas satu sama lainnya. Selanjutnya, disiapkan air mendidih yang diberi 3 sendok makan minyak goreng, untaian mi direbus sehingga menjadi mi basah, kemudian mi ditiriskan dan didinginkan, lalu dikemas.

Cara kerja pembuatan stik labu kuning adalah sebagai berikut (Syafutri *et.al*, 2022) yang dimodifikasi): labu kuning dicuci bersih, lalu dipotong dan dikukus kemudian didinginkan dan dilumatkan. Daging buah lumat (100 g) dicampurkan dengan bahan-bahan lain seperti terigu (250 g), tapioka (20 g), margarin (50 g), gula pasir (2 sdm), garam halus (1 sdt), dan lada (1 sdt), lalu diaduk hingga homogen. Satu butir telur ayam dicampurkan ke dalam adonan kemudian dilakukan pengadonan (pengulenan) hingga adonan menjadi kalis. Adonan dibentuk menjadi lembaran, kemudian dibentuk menjadi untaian menggunakan ampia. Sebelum diproses menggunakan ampia, permukaan adonan dan ampia ditaburi terigu supaya tidak lengket. Untaian dipotong lalu dimasukkan ke minyak goreng dingin, kemudian dilanjutkan dengan proses penggorengan. Stik labu kuning ditiriskan, kemudian dikemas dengan kemasan plastik PP atau bisa juga *standing pouch*.

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

Responden atau panelis pada kegiatan ini adalah sasaran atau peserta kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berjumlah 20 orang. Uji sensoris meliputi parameter warna, aroma, dan tekstur untuk produk mi labu kuning, serta parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur untuk produk stik labu kuning. Skala hedonik yang digunakan adalah 1 =

tidak suka; 2 = biasa, dan 3 = suka. Penilaian sensoris dilakukan dengan menuliskan skala hedonik untuk tiap parameter pada lembar kuisioner yang telah disiapkan tim pengabdian. Menurut Pratama (2013), uji hedonik adalah uji yang digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan pada sampel uji.

Hasil dan Pembahasan

Sosialisasi Teknologi Pengolahan dan Pengemasan Mi dan Stik Labu Kuning

Kegiatan sosialisasi dilakukan melalui penyuluhan dan sosialisasi terhadap mitra sasaran pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan ini dilakukan di rumah kepala desa, yaitu di Dusun III Desa Pulau Semambu Kecamatan Indralaya Utara Kabupaten Ogan Ilir Provinsi Sumatera Selatan. Kegiatan dilakukan pada tanggal 11 September 2021. Kegiatan dibuka secara resmi oleh Kepala Desa Pulau Semambu dan dihadiri oleh Ketua PKK Desa Pulau Semambu.

Tujuan kegiatan sosialisasi adalah untuk memberikan penyuluhan dan materi, serta mensosialisasikan kepada masyarakat Desa Pulau Semambu, khususnya ibu-ibu anggota PKK, bahwa daging buah labu kuning memiliki potensi untuk diolah menjadi mi dan stik, serta teknologi pengolahan dan pengemasan dari produk mi dan stik labu kuning. Pada kegiatan ini, tim pelaksana kegiatan pengabdian menginformasikan bahwa berdasarkan beberapa hasil penelitian labu kuning bisa diolah menjadi produk mi (Safriani *et al.*, 2015; Canti *et al.*, 2020) dan stik (Saparianti & Putri, 2016; Handayani *et al.*, 2020) dengan karakteristik fisik (warna) yang menarik dan secara sensoris disukai oleh masyarakat. Kegiatan sosialisasi dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kegiatan sosialisasi pengolahan mi dan stik labu kuning di Desa Pulau Semambu

Tim pelaksana pengabdian juga menjelaskan bahwa proses pengolahan mi dan stik labu kuning sangat mudah dilakukan karena alat-alatnya sederhana dan bahan yang digunakan mudah didapat, serta proses pengolahan yang sederhana dan tidak membutuhkan waktu yang lama. Proses pengolahan mi dan stik secara umum juga sudah diketahui oleh para mitra

sasaran, sehingga mereka dapat dengan mudah memahami penjelasan materi yang disampaikan oleh tim pelaksana pengabdian.

Menurut tim pelaksana pengabdian, produk mi dan stik labu kuning dapat dijadikan sebagai salah satu peluang usaha. Oleh karena itu, untuk membuat produk mi dan stik lebih menarik dan memiliki nilai estetika yang baik maka dibutuhkan kemasan dengan tampilan yang menarik pula. Menurut Yamin *et al.* (2018), nilai tambah suatu produk akan menjadi berkali lipat dengan menambahkan kemasan yang menarik. Noviadji (2014) menambahkan bahwa kemasan adalah wadah/pembungkus yang berperan penting dalam mempertahankan mutu dan keamanan produk pangan, serta meningkatkan daya tarik dari produk pangan tersebut. Pengemasan ditujukan untuk melindungi bahan pangan segar ataupun olahan dari penyebab kerusakan fisik, kimia, maupun mekanis.

Jenis kemasan yang diperkenalkan pada kegiatan pengabdian ini adalah kemasan plastik mika untuk produk mi labu kuning, serta kemasan plastik polipropilen (PP) dan plastik *standing pouch* untuk produk stik labu kuning. Menurut Noviadji (2014), plastik merupakan salah satu kemasan buatan manusia yang dapat menciptakan kesan modern, praktis, dan bersih. Selain itu, tim pengabdian juga menginformasikan mengenai label pada kemasan. Menurut PP No. 69 tahun 1999 (pasal 1 ayat 3), label merupakan keterangan mengenai produk pangan yang berupa gambar, tulisan, kombinasi keduanya atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan (Supraptiningsih, 2006). Pada label kemasan produk mi dan stik labu kuning telah dicantumkan nama produk, nama produsen, komposisi bahan, dan informasi lain terkait dengan produk. Produk mi dan stik labu kuning ini diperkenalkan dengan nama "*Mi Lambu*" (Mi Labu Desa Semambu) dan "*Stabu*" (Stik Labu Desa Semambu).

Pada kegiatan ini, tim pengabdian juga menyerahkan bantuan berupa alat-alat yang dapat digunakan untuk proses pengolahan mi dan stik labu kuning. Alat-alat tersebut diserahkan secara simbolis oleh tim pelaksana pengabdian kepada Ibu Ketua PKK Desa Pulau Semambu. Alat-alat tersebut dijadikan sebagai barang inventaris PKK Desa Pulau Semambu, yang dapat digunakan dalam kegiatan-kegiatan PKK, terutama dalam proses pengolahan labu kuning menjadi produk mi dan stik.

Sasaran atau peserta pengabdian sangat antusias dalam mengikuti kegiatan sosialisasi ini. Hal ini dibuktikan dengan kehadiran sasaran yang tepat waktu, dan terdapat anggota PKK perwakilan dari tiap dusun di Desa Pulau Semambu, serta pertanyaan-pertanyaan yang diajukan ketika tahap diskusi berlangsung. Dengan adanya kegiatan sosialisasi ini, diharapkan pengetahuan dan pemahaman masyarakat Desa Pulau Semambu mengenai potensi teknologi pengolahan dan pengemasan serta pelabelan produk mi dan stik labu kuning dapat bertambah. Kepala desa, ketua PKK, serta masyarakat Desa Pulau Semambu berharap kegiatan seperti ini dapat terus terlaksana untuk membuka wawasan dan memotivasi masyarakat Desa Pulau Semambu.

Praktek Teknologi Pengolahan dan Pengemasan Mi dan Stik Labu Kuning

Kegiatan praktek teknologi pengolahan dan pengemasan produk mi dan stik labu kuning dilaksanakan di rumah Kepala Desa Pulau Semambu Kecamatan Indralaya Utara Kabupaten Ogan Ilir, pada tanggal 18 September 2021. Tujuan kegiatan praktek adalah untuk memberikan contoh langsung kepada sasaran atau peserta pengabdian mengenai proses pembuatan dan pengemasan produk mi dan stik labu kuning.

Pada kegiatan praktek ini, tim pelaksana pengabdian juga melibatkan sasaran (ibu-ibu PKK Desa Pulau Semambu) dalam pengolahan produk mi dan stik labu kuning ([Gambar 2](#)). Melalui kegiatan praktek pengolahan dan pengemasan produk mi dan stik labu kuning ini, diharapkan mitra pengabdian dapat lebih memahami materi yang disampaikan.

Kegiatan praktek ini dikatakan berhasil karena sasaran atau peserta pengabdian sangat antusias mengikuti kegiatan praktek. Mitra sasaran kegiatan terlihat sangat termotivasi untuk mengembangkan produk mi dan stik labu kuning, bahkan ada beberapa anggota PKK yang ingin menjual produk stik labu kuning sebagai makanan jajanan (*snack*).



Gambar 2. Kegiatan praktek pengolahan mi dan stik labu kuning

Motivasi sasaran atau peserta kegiatan pengabdian semakin meningkat setelah produk mi dan stik labu kuning berhasil dibuat. Tampilan produk mi dan stik labu kuning semakin menarik setelah dikemas dengan kemasan yang telah disiapkan ([Gambar 3](#)).

Selama ini, mi basah mentah yang banyak dijual di pasar-pasar tradisional dikemas menggunakan kantong plastik tanpa label. Oleh karena itu, pengemasan produk mi labu kuning menggunakan plastik mika dan diberi label akan membuat produk mi lebih higienis dan lebih menarik. Produk stik labu kuning yang dikemas menggunakan plastik *standing pouch* juga lebih menarik, mudah untuk penyusunan/penempatan, dan melindungi produk stik supaya tidak mudah patah karena jenis plastik yang digunakan cukup tebal. Menurut Widyamurti (2018), kemasan berbentuk *standing pouch* saat ini banyak digunakan oleh UKM untuk mengemas makanan ringan karena relatif menarik. Istini (2020) menambahkan bahwa kemasan jenis *standing pouch* dianggap sebagai salah satu jenis kemasan yang higienis karena tertutup rapat, desainnya yang menarik dan mudah untuk dikustomisasi (mudah disesuaikan dengan kebutuhan).

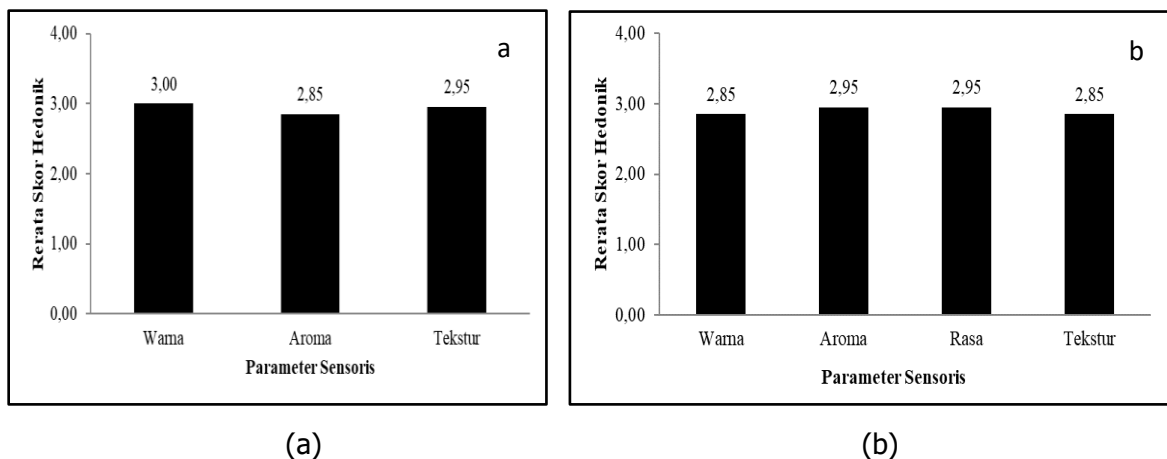


Gambar 3. Produk mi dan stik labu kuning hasil kegiatan praktek

Uji Sensoris (Uji Hedonik) Produk Mi dan Stik Labu Kuning

Uji sensoris pada produk mi dan stik labu kuning dilaksanakan pada tanggal 18 September 2021. Kegiatan ini dilaksanakan setelah kegiatan praktek selesai dilakukan, dan bertujuan untuk memberikan penilaian terhadap sifat-sifat sensoris dari produk mi dan stik labu kuning berdasarkan uji hedonik atau uji kesukaan.

Berdasarkan hasil uji hedonik, skor hedonik rata-rata untuk parameter warna, aroma, dan tekstur mi labu kuning masing-masing adalah 3,00 (suka), 2,85 (suka), dan 2,95 (suka). Hasil uji hedonik juga menunjukkan bahwa skor hedonik rata-rata untuk parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur stik labu kuning masing-masing adalah 2,85 (suka), 2,95 (suka), 2,95 (suka), dan 2,85 (suka). Hasil tersebut menunjukkan bahwa produk mi dan stik labu kuning disukai dan dapat diterima. Hasil uji hedonik pada produk mi dan stik labu kuning disajikan dapat dilihat pada [Gambar 4](#).



Gambar 4. Hasil uji hedonik (a) mi dan (b) stik labu kuning

Simpulan

Berdasarkan hasil di atas dapat disimpulkan bahwa daging buah labu kuning memiliki potensi untuk diolah menjadi produk mi dan stik. Produk mi dan stik labu kuning dapat diterima secara sensoris (kategori suka) oleh panelis. Selain itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini juga dapat memberikan pengetahuan, pemahaman, dan keterampilan kepada masyarakat Desa Pulau Semambu mengenai teknologi pengolahan dan pengemasan produk mi dan stik labu kuning.

Referensi

- Adhyanti, Aslinda, W., & Apandano, M. K. (2020). Uji Daya Terima Mie Berbahan Tepung Labu Waluh (*Cucurbita moschata*) dan Ikan Gabus (*Channa striata*) sebagai Alternatif Makanan Pokok Tinggi Serat, Vitamin A dan Protein. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 38 – 46. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jft/article/download/44328/pdf>
- Ahmad, G., & Khan, A. A. (2019). Pumpkin: Horticultural Importance and Its Roles in Various Forms; a Review. *Symbiosis : International Journal of Horticulture & Agriculture*, 4(1), 1 – 6. <http://dx.doi.org/10.15226/2572-3154/4/1/00124>
- Anam, C., & Handajani, S. (2010). Mi Kering Waluh (*Cucurbita moschata*) dengan Antioksidan dan Pewarna Alami. *Caraka Tani*, 25 (1), 72 – 78. <https://doi.org/10.20961/carakatani.v25i1.15744>
- Canti, M., Fransiska, I., & Lestari, D. (2020). Karakteristik Mi Kering Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Tuna. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), 181 – 187. <https://doi.org/10.17728/jatp.6801>
- Dhiman, A. K., Sharma, K. D., & Attri, S. (2009). Functional Constituents and Processing of Pumpkin: A Review. *Journal of Food Science and Technology*, 46(5), 411-417.
- Furqan, M., Suranto, & Sugiyarto. (2018). Karakterisasi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Berdasarkan Karakter Morfologi DI Daerah Kabupaten Bima Nusa Tenggara Barat. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek III*, 136-141. Diakses di <https://publikasiilmiah.ums.ac.id/handle/11617/10480>
- Handayani, A. M., Apriliyanti, M. W., Supriyadi, & Firgiyanto, R. (2020). Pengembangan Produk Olahan Labu Kuning bagi Petani Benih Labu Kuning di Kecamatan Tegalsari, Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat J-DINAMIKA*, 5(2), 15 – 18. <https://doi.org/10.25047/j-dinamika.v5i2.2216>
- Indriani, A. D., & Suwita, I. K. (2018). Keamanan Pangan Mi Basah Kuning (Kandungan Boraks, Formalin, *Methanil Yellow*) di Beberapa Pasar Tradisional Kota Malang. *Jurnal Gizi KH*, 1(1), 42 – 51. Diakses di <https://jurnal.gizikaryahusadakediri.ac.id/index.php/gizikh/article/view/11>
- Istini. (2020). Pemanfaatan Plastik Polipropilen *Standing Pouch* sebagai Salah Satu Kemasan Sterilisasi Peralatan Laboratorium. *Indonesian Journal of Laboratory*, 2(3), 41 – 46. <https://doi.org/10.22146/ijl.v2i3.57424>
- Kartini, S., Pratiwi, M., Muchlisawati, & Lesmawati. (2020). Production of pineapple sticks (*Ananascomosus* L Merr) and its nutritional analysis. In I. Sofyan, I. Failisnur, D. Firdausni, D. Silfia, & C. Setiawati (Eds.). *Technology* (pp. 114 - 117). Jakarta: Redwhite Press. <https://doi.org/10.32698/GCS-SNIIBIPD3444>
- Millati, T., Udiantoro, & Wahdah, R. (2020). Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan. *Selaparang : Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 306 – 310. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i1.2935>
- Noviadji, B. R. (2014). Desain Kemasan Tradisional dalam Konteks Kekinian. *ARTIKA : Jurnal Fakultas Desain*, 1(1), 10 – 21. <https://doi.org/10.34148/artika.v1i1.24>
- Pratama, F. (2013). *Evaluasi Sensoris*. Palembang : Unsri Press.
- Safriani, N., Husna, N. E., & Rizkya, R. (2015). Pemanfaatan Pasta Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) pada Pembuatan Mi Kering. *Jurnal Agroindustri*, 5(2), 85 – 94. <https://doi.org/10.31186/j.agroindustri.5.2.85-94>

- Saparianti, E. & Putri, W. D. R. (2016). Peningkatan Efisiensi Proses Produksi Olahan Berbasis Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(3), 139 – 143. <https://doi.org/10.35891/tp.v7i3.519>
- Setiawan, H., Sabang, S. M., & Tangkas, I. M. (2014). Analisis Kandungan Vitamin C dan Kalium dalam Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Akademika Kimia*, 3(4), 172 – 177. Diakses di <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/JAK/article/view/7798>
- Supraptiningsih, U. (2006). Pentingnya Pencantuman Label Pangan pada Produk-produk Pangan/Camilan untuk Perlindungan Konsumen. *Al-Ihkam: Jurnal Hukum dan Pranata Sosial*, 1(2), 199 – 211. Diakses di <http://ejournal.iainmadura.ac.id/index.php/alihkam/article/view/2563>
- Syafutri, M. I., Syaiful, F., Parwiyanti, Rosidah, U., & Sugito. (2022). PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PENGOLAHAN DAN PENGEMASAN, SERTA PEMASARAN PRODUK STIK NANAS DAN STIK UBI JALAR PADA KELOMPOK USAHA AL ZEESHAN DESA PUTAK, KECAMATAN GELUMBANG, KABUPATEN MUARA ENIM. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 3835–3846. Diakses di <https://bajangjournal.com/index.php/J-ABDI/article/view/2137>
- Syafutri, M. I., Syaiful, F., Pratama, F., Yanuriati, A., Astari, F., Astari, E. I., & Manurung, L. Y. H. (2020). Sosialisasi Pengolahan *Brownies* Kopi pada Masyarakat Desa Terusan Baru Kabupaten Empat Lawang. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 4(2), 257 – 263. <http://dx.doi.org/10.30595/jppm.v4i2.6047>
- Widyamurti, N. (2018). Pemasaran Pariwisata melalui Kemasan Produk UKM *Standing Pouch* Berbahan *Paper Metal* di Era Ekonomi Kreatif. *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan*, 1(1), 1-9. <https://doi.org/10.36441/kewirausahaan.v1i1.45>
- Yamin, M. M., Abidin, E. E., & Sulaeman. (2018). Sosialisasi Pengemasan Kue Tradisional Di Desa Sepabatu, Kec. Tinambung, Kab. Polewali Mandar. *RESONA : Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 31 – 41. <http://dx.doi.org/10.35906/jipm01.v2i1.309>