

**INOVASI PRODUK LABU SIAM TERHADAP PELUANG USAHA DESA BUTUH
KIDUL WONOSOBO**
*(Innovation Of Siam Pump Products On Business Opportunities In Butuh Kidul Wonosobo
Village)*

Salis Irvan Fuadi
Universitas Sains Al-Qur'an
Korespodensi Penulis : irvan@unsiq.ac.id

Fajar Fata Chilwasesa
Prodi Ilmu Alqur'an dan Tafsir, Fakultas Hukum Ekonomi Syariah, Universitas Sains Al-Qur'an

Riyadi Setyawan, Ahmad Syarif Hidayat, Anisaul Khasanah, Siti Ati Zulfani
Prodi Teknik Sipil, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Sains Al-Qur'an

Anni Enggal Pangestuti, Ayu Anggit Nurmalasari
Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sains Al-Qur'an

Lisa Fathiyyah
Prodi Pendidikan Agama Islam, Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Sains Al-Qur'an

Eva Milla Shofana, Ofiani Khafidoh
Prodi Pendidikan Agama Islam, Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Sains Al-Qur'an
Email: ofianikhafidoh06@gmail.com

Article History:

Received: 21 Juni 2022
Revised: 20 Juli 2022
Accepted: 15 Agustus 2022

Keywords: *Innovation,
UMKM, Marketing*

Abstract:

The KPM (Kuliah Pengabdian Masyarakat) Universitas Sains Al Qur'an carry out a community activity program in the Butuh Kidul Village. Butuh Kidul Village is one of the villages located in Kalikajar District, Wonosobo Regency. This village has the potential to produce vegetables. Vegetables that are widely produced are chayote. The KPM (Kuliah Pengabdian Masyarakat) students make product innovations from chayote into a more attractive product, namely chayote which is processed into candy. Candy is one of the food products that are liked by all ages. This activity was socialized through activities with the theme "Workshop on Marketing Strategy & Product Innovation from Pumpkin Siam". This activity aims to take advantage of the potential of the Butuh Kidul Village community. By innovating through the use of chayote vegetables, it is possible to open UMKM (Micro, Small and Medium Enterprises) in the Butuh Kidul Village. The UMKM can have an

impact on the Butuh Kidul Village community which can be a business opportunity for the Butu Kidul Village community. In this article, we explain how to process chayote into candy and promote marketing strategies through digital marketing.

Abstrak

Mahasiswa KPM (Kuliah Pengabdian Masyarakat) Universitas Sains Al Qur'an melaksanakan program kegiatan masyarakat di Desa Butuh Kidul. Desa Butuh Kidul merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Kalikajar, Kabupaten Wonosobo. Desa ini memiliki potensi untuk penghasil sayuran. Sayuran yang banyak diproduksi adalah labu siam. Mahasiswa KPM (Pengabdian Masyarakat) membuat inovasi produk dari labu siam menjadi produk yang lebih menarik yaitu labu siam diolah menjadi permen. Permen merupakan salah satu produk makanan yang disukai oleh semua kalangan. Kegiatan ini disosialisasikan melalui kegiatan yang bertemakan "Workshop Pelatihan Strategi Marketing dan Produk Inovasi dari Labu Siam". Kegiatan ini bertujuan untuk memanfaatkan potensi masyarakat Desa Need Kidul. Dengan berinovasi melalui pemanfaatan sayur labu siam dapat membuka UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) di Desa Butuh Kidul. UMKM dapat memberikan pengaruh bagi masyarakat Desa Butuh Kidul yang dapat menjadi peluang usaha bagi masyarakat Desa Butuh Kidul. Pada artikel ini, kami menjelaskan bagaimana proses pengolahan labu siam menjadi permen dan mengsosialisasikan strategi pemasaran melalui digital marketing.

Kata Kunci: Inovasi, UMKM, Pemasaran

PENDAHULUAN

UMKM di Indonesia telah menjadi bagian penting dari sistem perekonomian di Indonesia. Hal ini dikarenakan UMKM merupakan unit-unit usaha yang lebih banyak jumlahnya dibandingkan usaha industry berskala besar dan memiliki keunggulan dalam menyerap tenaga kerja lebih banyak dan juga mampu mempercepat proses pemerataan sebagai bagian dari pembangunan. (Yuli Rahmini Suci,).

Avanti mendefinisikan bahwa inovasi produk sebagai proses introduksi sebuah produk, jasa atau sistem baru yang membawa keberhasilan ekonomi bagi sebuah perusahaan serta membawa kesuksesan sosial bagi konsumen, komunitas atau lingkungan yang lebih luas. Jadi, inovasi produk adalah salah satu faktor terpenting dalam keberhasilan sebuah perusahaan melalui produk yang diciptakan guna memenuhi kebutuhan dan memuaskan keinginan pelanggan. Kunci dari keberhasilan sebuah produk adalah produk tersebut mampu beradaptasi terhadap perubahan yang terjadi pada konsumen dan masyarakat (eko waluyo, 2021). Menurut Kotler dan Keller karakter inovatif produk itu sendiri akan menentukan kecepatan difusi yang didukung oleh lima faktor, yaitu relative advantage (keuntungan relatif), compatibility (kesesuaian), complexity (kesulitan), divisibility (percobaan), dan communicability (ketampakan) (Teuku,2021).

Teknik berinovasi pada produk, antara lain :

1. Fokus mengeksplorasi ide-ide inovatif.
2. Dari perspektif yang berbeda.
3. Memaksimalkan tampilan produk..
4. Memberikan pengalaman unik lewat penyajian.
5. Melakukan rejuvenation (penyegaran)

Wonosobo termasuk daerah agraris yang menghasilkan berbagai macam produk olahan pertanian. Hampir mayoritas warga Wonosobo bermata pencaharian sebagai petani. Salah satu daerah yang menghasilkan banyak hasil pertanian adalah Desa Butuh Kidul Dusun Jenggeran Kecamatan Kalikajar Kabupaten Wonosobo. Di sana terdapat berbagai jenis sayuran yaitu kentang, kubis, wortel, cabai, daun bawang, daun seledri, sawi, bawang merah, bawang putih dan labu siam.

Labu siam atau *Sechium edule* merupakan tanaman sayuran dari Family Cucurbitaceae. Tanaman labu siam dapat tumbuh dengan baik di dataran rendah hingga dataran tinggi. Kandungan yang terdapat pada labu siam adalah karbohidrat, protein, serat, vitamin B6, C, E, K, kalium, dan natrium (Suprapti, 2005).

Labu siam atau *Sechium edule* merupakan tanaman sayuran dari Family Cucurbitaceae. Tanaman labu siam dapat tumbuh dengan baik di dataran rendah hingga dataran tinggi. Kandungan yang terdapat pada labu siam adalah karbohidrat, protein, serat, vitamin B6, C, E, K, kalium, dan natrium (Suprapti, 2005).

Berdasarkan sebuah penelitian, komposisi zat gizi dari labu siam dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Kandungan Gizi	Jumlah	Kandungan Gizi	Jumlah
Kalori	26-31 kkal	Kalsium	12-19 mg
Gula Larut Air	3,30 %	Fosfor	4-30 mg
Protein	0,9-1,1%	Seng	2,77 mg
Lemak	0,1-03%	Mangan	0,38 mg
Karbohidrat	3,5-7,7%	Besi	0,2-0,6 mg
Serat	0,4-1%	Tembaga	0,25 mg
Hemiselulosa	7,55 mg	Vitamin A	5 mg
Selulosa	16,42 mg	Thiamin	0,03 mg
Lignin	0,23 mg	Riboflavin	0,04 mg
Natrium	36 mg	Niasin	0,4-0,5mg
Kalium	3378,62 mg	Asam Askorat	11-20mg
Magnesium	147 mg	Saponin	1,65%
Alkaloid	1,57	Flavonoid	0,95%
Polifenol	5,93 mg	Proantosianin	74,73 mg

Tabel 1. Komposisi Zat Gizi Labu Siam (saade, 1996 ; Modgil et al., 2004)

Berdasarkan Tabel 1 menjelaskan bahwa labu siam memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap, maka labu siam sangat berpotensi untuk dijadikan bahan makanan.

Labu siam merupakan sayuran yang begitu banyak dikonsumsi masyarakat luas khususnya di kota Palu. Harga labu siam yang cukup murah sehingga selalu menjadi pilihan masyarakat dalam memenuhi kebutuhan makanannya (Fitriani, 2012).

Selain sebagai sayuran, labu siam dapat menyembuhkan beberapa penyakit sehingga dapat disebut sebagai tanaman obat. Labu siam mempunyai kegunaan sebagai penurun tekanan darah, mempunyai efek diuretik, dapat menyembuhkan demam pada anak-anak serta baik digunakan oleh penderita asam urat dan diabetes mellitus (Putri, 2012).

Salah satu upaya meningkatkan UMKM di Desa Butuh Kidul maka perlu pengembangan inovasi dan ide keaktivitas dari olahan makanan yang berbahan dasar labu siam. Maha siswa UNSIQ membuat inovasi labu siam menjadi makanan yang berkualitas, yaitu labu siam diolah menjadi permen yang di kemas dengan unik dan menarik agar dapat menarik perhatian konsumen dan mencapai target pasar yang diinginkan. Permen ini kami namakan “Permen GULABU Jengger”, permen adalah salah satu makanan ringan yang diminati oleh banyak kalangan, baik anak-anak, dewasa dan sampai orang tua. Permen GULABU Jengger ini diolah dengan bahan yang alami dan tidak mengandung bahan kimia, sehingga aman di konsumsi jangka panjang.

TUJUAN PENELITIAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis daya tarik produk inovasi labu siam terhadap potensi usaha masyarakat di dusun jenggeran desa butuh kidul.

METODE

Melihat permasalahan yang dihadapi maka langkah-langkah yang dilakukan untuk mencapai tujuan dan sasaran kegiatan ini maka diadakan pendekatan kepada masyarakat dan pelaku UMKM melalui “Workshop Pelatihan Strategi Marketing dan Produk Inovasi dari Labu Siam di Desa Butuh Kidul”.

Kegiatan ini dilaksanakan dengan menyampaikan teori terkait strategi marketing dan membuat inovasi produk.

Tahap-tahap yang dilakukan dalam kegiatan ini yaitu :

Pendekatan kepada para pelaku UMKM

Kegiatan ini dilakukan dengan memberi pengetahuan terkait strategi marketing di era pandemi. Dengan pelatihan strategi marketing di harapkan dapat membantu tingkat penjualan. Salah satunya yaitu peningkatan nilai daya saing pada brand , dengan sertifikasi halal.

Pelatihan Inovasi Produk

Pelatihan ini ditujukan kepada para ibu-ibu Desa Butuh Kidul, khususnya para petani penghasil labu siam.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada tanggal 23 Maret 2022 Kelompok KPM Tan Malaka UNSIQ yang bertempat di Desa Butuh Kidul mengadakan Workshop Pelatihan Strategi Marketing & Produk Inovasi dari Labu Siam. Kegiatan ini diikuti oleh para Ibu Rumah Tangga dan pelaku UMKM.

Kegiatan pengabdian dimulai dengan sosialisasi marketing, sertifikasi halal dan praktek pembuatan produk inovasi labu siam berupa permen.

Acara diawali dengan sosialisasi strategi marketing yang disampaikan oleh Anisaul Khasanah mahasiswi Teknik Sipil semester 8. Strategi marketing merupakan hal yang sangat penting untuk di pelajari, karena startegi marketing merupakan langkah awal untuk mengenalkan produk kepada masyarakat luas. Fungsi strategi marketing yaitu sebagai pedoman pemasaran produk, sebagai tolak ukur keberhasilan, sebagai alat control dalam pengawasan. Startegi marketing juga bertujuan menentukan target pasar yang tepat, memaksimalkan alokasi sumberdaya manusia.

Salah satu bentuk strategi marketing yaitu promosi atau iklan. Promosi atau iklan bisa di lakukan secara online seperti Tiktok Shop, Instagram, FB dan market Place lainnya. Dan secara offline seperti penyebaran brosur dan membuka stand di tempat-tempat umum.



Gb. 1 Sosialisasi Strategi Marketing

Meningkatkan kualitas brand juga sangat di perlukan. Seperti halnya pada produk makanan. Produk sangat penting adanya sertifikasi halal.

Kegiatan dilanjutkan Sosialisasi Sertifikasi Halal Bersama Dosen UNSIQ sekaligus anggota Halal Center yaitu Bapak Salis Irfan Fuadi M.Pd.I. Sertifikasi halal menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan daya saing perekonomian masyarakat. Karena dengan berlabel halal dapat meyakinkan konsumen terhadap kualitas produk.



Gb. 02 . Sosialisasi Sertifikasi Hala

Setelah kegiatan sosialisasi halal dan strategi marketing, Kami mahasiswa KPM UNSIQ mempromosikan dan mempraktekan bagaimana cara membuat permen labu siam yang di pandu oleh Ani Enggal Pangestuti, Mahasiswi Manajemen semester 8.



Gb. 03. Praktek pembuatan Permen Labu Siam.

Adapun bahan dan alat yang dibutuhkan dalam pembuatan permen labu siam ini sangat mudah untuk di jangkau dan didapatkan masyarakat. Bahan yang di gunakan yaitu, Labu siam 100 gram, Gula Pasir 100 gram, Vanili, Agar-agar Merks Swallo, dan pewarna makanan. Adapun alat yang dibutuhkan yaitu wajan, pengaduk, saringan tahu, parutan keju, plastic kemasan, pita kawat, toples kecil, dan mangkuk.

Tahapan produksi Permen Labu Siam ini adalah sebagai berikut; pertama, iapkan 4 buah Labu Siam. Belah labu siam menjadi dua bagian. Selanjutnya buang biji labu siam dan kupas kulitnya. Setelah dikupas lalu labu siam dicuci sampai bersih.. Kemudian parut labu siam menggunakan parutan keju. Peras labu siam yang sudah diparut menggunakan kain saringan. Hal ini bertujuan untuk memisahkan sari dan ampas dari labu siam. Selanjutnya nyalakan kompor. Dan masukkan ampas labu siam dan gula pasir. Perbandingannya 1:1. Contoh: 100gr ampas labu siam memerlukan gula pasir 100gr pula. Aduk-aduk hingga merata. Lalu masukkan vanili 1 bungkus. Setelah dimasak sekitar 15 menit, lalu masukkan agar-agar swallow. Aduk hingga merata. Jika adonan sudah merata, angkat lalu tuang kedalam wadah yang sudah disiapkan. Bagi adonan menjadi 3. Lalu beri pewarna makanan sesuai selera. Kemudian bentuk adonan labu siam menjadi

gumpalan menyerupai permen. Tahap selanjutnya adalah pengemasan. Bungkus adonan menggunakan plastik kemasan dan ikat menggunakan pita kawat. Masukkan kedalam toples cantik, dan beri label. Pengemasan merupakan proses yang berpengaruh dalam suatu produk, karena dari kemasanlah suatu produk dapat menarik minat konsumen.



Gb. 04. Permen labu siam yang sudah di olah dan di kemas.

KESIMPULAN

Simpulan kegiatan ini adalah kegiatan pelatihan pembuatan permen labu siam dan sosialisasi strategi marketing berjalan dengan lancar dan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat khususnya pelaku UMKM. Inovasi produk labu siam ini, diharapkan dapat di lanjutkan oleh masyarakat Desa Butuh Kidul guna menunjang perekonomian masyarakat Desa Butuh Kidul.

DAFTAR PUSTAKA

- Eko Waluyo, 2021. Inovasi dan Pengembangan Produk Pangan, Malang : UB Press.
- Fitriani, Ni Luh, C., Walanda, Daud. & Rahman, Nurdin. 2012. Penentuan Kadar Kalium (K) Dan Kalsium (Ca) Dalam Labu Siam (*Sechium Edule*) Serta Pengaruh Tempat Tumbuhnya. Jurnal Akad Kim Vol. 1 No. 4: 174 - 180
- Suprapti, Lies. 2005. Aneka olahan beligu dan labu. Yogyakarta: Penerbit Kenisius
- Putri, Olivia Bunga. 2012. Pengaruh Pemberian Ekstrak Buah Labu Siam (*Sechium Edule*) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Tikuswistar Yang Diinduksi Aloksan. Program Pendidikan Sarjana Kedokteran Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang
- Teuku Firli Musfar, 2021. Manajemen Produk dan Merk, Bandung : Media Sains Indonesia.
- Yuli Rahmini Suci. Perkembangan UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah Di Indonesia), Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Balik Papan.