

Pemberdayaan Masyarakat melalui Ekonomi Kreatif dengan Produk Permen *Jelly Labu Siam* di Desa Mendale Aceh Tengah

Anna Permatasari Kamarudin^{1*}, Suknah², Basyirah³, Ramiati⁴, Mawarni Fatma⁵, Amna⁶, Hajar Aswad⁷, Zainuddin⁸, Delvia⁹, Hijrah Maharani¹⁰

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10}Universitas Gajah Putih, Jl. Aman Dimot No. 10, Simpang Kelaping, Kec. Pegasing, Kab. Aceh Tengah, Aceh

E-mail: annapermatasari83@gmail.com

 <https://doi.org/10.31004/jerkin.v3i4.712>

ARTICLE INFO

Article history

Received: 25 April 2025

Accepted: 30 May 2025

Published: 06 June 2025

Kata Kunci:

Pemberdayaan Masyarakat, Ekonomi Kreatif, Labu Siam, Produk, Permen Jelly

Keywords:

Community Empowerment, Creative Economy, Chayote, Product, Jelly Candy

ABSTRACT

Desa Mendale merupakan salah satu desa wisata yang terdapat di Aceh Tengah. Sehingga selalu ramai dengan wisatawan yang berkunjung ke Danau Laut Tawar. Tujuan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah untuk memberdayakan masyarakat Desa Mendale melalui ekonomi kreatif dengan produk permen jelly labu siam. Olahan dari labu siam ini harapannya dapat menjadikan salah satu kuliner khas Desa Mendale selain itu dapat memberikan tambahan pendapatan masyarakat. Pemasaran dapat dilakukan di sekitar tempat-tempat wisata di sekitar Desa mendale. Metode yang dilakukan pada Mitra adalah ceramah, demonstrasi dan pelatihan. Mitra berjumlah 20 orang yang terdiri dari Kader PKK dan ibu-ibu masyarakat umum lainnya. Mitra diberikan Pre Test dan Post Test untuk mengetahui peningkatan pengetahuan yang terjadi selama pelaksanaan program. Pada akhir pelaksanaan, Mitra juga diberikan Borang Evaluasi Pelaksanaan. Hasil analisis menunjukkan bahwa pengetahuan Mitra telah mengalami kenaikan, terutama pada pernyataan pernyataan keempat ('Labu siam dapat diolah menjadi beragam produk aneka rasa (manis, asin, pedas dan gurih') telah terjadi kenaikan sebanyak 85%. Hal ini menunjukkan bahwa Mitra telah mengetahui secara optimal mengenai pengolahan labu siam menjadi permen jelly.

Mendale Village is one of the tourist villages in Central Aceh. So it is always crowded with tourists visiting Laut Tawar Lake. The purpose of this Community Service is to empower the people of Mendale Village through the creative economy with chayote jelly candy products. It is hoped that the processed chayote can become one of the culinary specialties of Mendale Village and can also provide additional income for the community. Marketing can be done around tourist attractions around Mendale Village. The methods used for Partners are lectures, demonstrations and training. There are 20 Partners consisting of PKK Cadres and other mothers from the general public. Partners are given a Pre-Test and Post-Test to determine the increase in knowledge that occurs during the implementation of the program. At the end of the implementation, Partners are also given an Implementation Evaluation Form. The results of the analysis show that Partners' knowledge has increased, especially in the fourth statement ('Chayote can be processed into various products with various flavors (sweet, salty, spicy and savory') there has been an increase of 85%. This shows that Partners have optimal knowledge about processing chayote into jelly candy.



This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



How to Cite: Anna Permatasari Kamarudin, et al (2025). Pemberdayaan Masyarakat melalui Ekonomi Kreatif dengan Produk Permen Jelly Labu Siam di Desa Mendale Aceh Tengah, 3 (4) 3574-3582. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v3i4.712>

PENDAHULUAN

Labu siam atau sebutan lainnya jipang, sangat mudah ditemui di hampir seluruh desa di Aceh Tengah. Hal ini disebabkan karena keadaan tanah dan suhu yang sejuk sangat sesuai bagi pertumbuhannya. Desa Mendale merupakan salah satu desa yang juga memiliki banyak perkebunan. Diantara tanaman kopi, biasanya tanaman labu siam juga tumbuh subur. Namun selama ini masyarakat setempat hanya menjadikan labu siam sebagai salah satu bahan pangan pelengkap saja. Padahal labu siam mempunyai potensi besar sebagai bahan pangan yang sangat bermanfaat karena rasanya yang agak tawar membuatnya mudah untuk diberikan tambahan rasa lainnya. Harganya yang murah menyebabkan labu siam dapat dijadikan bahan pangan yang mempunyai nilai tambah yang tinggi dan labu siam juga mempunyai khasiat yang cukup baik bagi kesehatan karena kandungan antioksidannya.

Masyarakat Desa Mendale mempunyai mata pencaharian utama sebagai petani kopi. Hal ini telah dilakukan secara turun temurun. Sebagian masyarakat mempunyai mata pencaharian sebagai pegawai, guru dan juga pedagang atau bisnis. Di sepanjang jalan Desa Mendale yang menuju ke arah danau Laut Tawar telah banyak dibangun café-café, home stay dan atau penginapan sederhana lainnya. Keadaan ini dapat menjadi peluang bagi masyarakat Desa Mendale untuk dapat melakukan bisnis atau usaha yang mengarah pada ekonomi kreatif.

Labu siam juga banyak ditemui di Desa Mendale. Tanaman ini biasa merambat di pepohonan yang terdapat di sekitar tanaman kopi di kebun-kebun masyarakat. Bahkan karena terlanjur banyaknya, buah jipang atau labu siam ini seringkali terbuang sia-sia dan berjatuh tanpa dimanfaatkan. Padahal labu siam mempunyai potensi besar untuk diolah menjadi produk-produk makanan yang mempunyai daya jual dan bernilai ekonomis.

Merujuk kepada laporan Hartawaty et al., (2022) labu jipang atau labu siam ini sudah diolah menjadi produk yang mempunyai daya jual tinggi seperti, gempol, manisan, dan empek-empek. Buah ini juga telah dibuat selai (Utami, et al., 2023; Fallone et al., 2024; Sepiyentia et al., 2022). Labu siam juga mengandung vitamin B, C, K dan mineral. Senyawa lainnya yang terdapat pada Labu siam adalah serat yang tinggi sehingga dapat digunakan untuk menghindari sembelit. Labu jenis juga mempunyai senyawa alkaloid, cardenolin, saponin dan flavonoid (Yulianti et al., 2020). Sementara itu hasil penelitian Ruswinda et al., (2020) dan Setyawan (2019). menunjukkan bahwa labu siam juga dapat diolah menjadi biskuit. Labu siam juga diketahui mempunyai kandungan antioksidan dan senyawa lainnya yang bermanfaat bagi kesehatan.

Bagian dari tanaman labu siam lainnya yang mempunyai nilai ekonomis adalah daun labu siam yang telah diolah menjadi teh (Yuniarti, et al., 2024; daun labu siam dan buah labu siam menjadi produk krispi (Fuadi, et al., 2025) dan keripik (Farihin et al., 2024); pengolahan kerupuk labu siam (Asmira & Arza, 2015); puding labu siam (Annabel et al. 2021); dodol labu siam (Andriani et al., 2018); dimsum, siomay dan sejenisnya Pengabdian kepada Masyarakat yang dilakukan Prayoga et al., (2024) dan Febriana, et al. (2023) adalah membuat labu siam menjadi puding labu siam dan bolu kukus. Sementara produk labu siam diolah menjadi sirup, selai dan keripik telah dilaporkan Julita et al. (2024); dodol dan brownies (Sakung et al, 2020 dan Alejandra et al., 2023).

Labu ini juga dapat diambil pektinnya untuk dimanfaatkan pada pengolahan makanan lainnya (Daryono 2012). Sementara itu Puspitasary, et al., (2024) mengolah labu siam menjadi jus yang dapat menurunkan tekanan darah. Bahkan Urka, et al, (2023) telah melakukan fortifikasi labu siam pada pembuatan nila *puff pastry*. Hal ini karena kandungan daun labu siam juga mempunyai khasiat yang cukup banyak, seperti antioksidan (Parsaei, 2018).

Istilah ekonomi kreatif merujuk kepada industri-industri tradisional seperti kerajinan tangan dan seni pertunjukkan. Namun kemudian beralih ke teknologi dan globalisasi, sehingga masuk ke dunia grafis, film, musik dan aplikasi digital yang mulai mendominasi. Adanya perkembangan ini didukung oleh usaha pemerintah yang proaktif dalam mendorong inovasi dan kolaborasi lintas sektor. Ekonomi kreatif sangat berperan dan berkontribusi terhadap PDB (Produk Domestik Bruto). Adanya ekonomi kreatif merambah kepada bidang-bidang lainnya seperti, kerajinan tangan, fashion yang alami (*back to nature*), kuliner tradisional, yang kesemuanya mendukung nilai tambah ekonomi sekaligus mendukung keberlanjutan budaya dan lingkungan (Syafitri & Nisa, 2024).

Bidang kuliner merupakan salah satu bagian dari ekonomi kreatif. Hasil kajian Lantowa et al., (2024) menunjukkan bahwa untuk menjadi ekonomi kreatif yang mumpuni di bidang kuliner maka diperlukan pendampingan di bagian desain kemasan, produk, pembuatan website kampung kuliner,

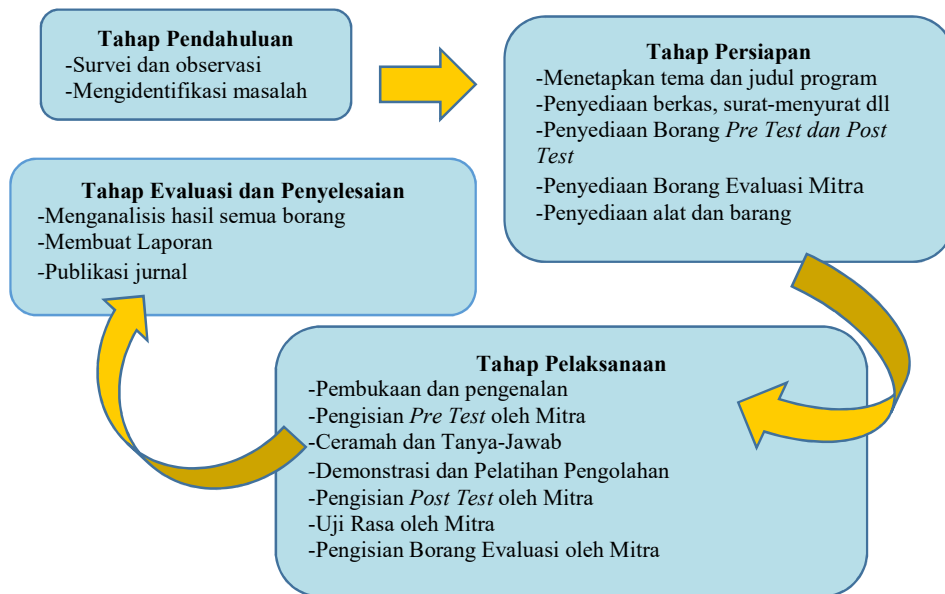
sertifikat halal, penataan lokasi yang menarik serta mengadakan lokakarya bersama dengan para *stakeholder*. Sementara Septiyana et al., (2020) menyatakan bahwa kuliner sebagai bagian dari ekonomi kreatif merupakan sub sektor berpotensi bagi sektor lainnya. Kuliner juga mempunyai peran strategis dalam memperkuat identitas sebuah bangsa. Dalam penyajiannya, kuliner memerlukan kreativitas dalam hal esestetika, kearifan lokal, penyajian hingga cita rasa kuliner yang disajikan. Tujuannya adalah agar masyarakat tertarik dan dapat membelinya.

Oleh karena itu, maka tujuan dari Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah untuk memberdayakan masyarakat melalui ekonomi kreatif dengan produk manisan labu siam di Desa Mendale Aceh Tengah. Adanya usaha pengolahan ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dan dapat memasarkannya di sekitar daerah wisata kawasan Desa Mendale.

METODE

Pengabdian kepada Masyarakat ini telah dilakukan oleh beberapa dosen dari beberapa fakultas yang berada di Universitas Gajah Putih. Pelaksanaan dilakukan pada Hari Jumat, 25 April 2025 di Ruang Serba Guna, Kantor Kepala Desa, Desa Mendale, Kecamatan Kebayakan, Kabupaten Aceh tengah. Adapun sasarannya adalah ibu-ibu yang tergabung pada kader PKK dan ibu-ibu masyarakat umum dari desa yang sama. Jumlah Mitra pada hari pelaksanaan berjumlah 20 orang. Pada Pengabdian kepada masyarakat kali ini, Tim Pengabdian mengambil tema dengan memanfaatkan bahan pangan yang mudah diperoleh di Desa Mendale, yaitu labu siam atau masyarakat biasa menyebutnya sebagai labu jipang atau jipang.

Adapun tahapan pada Pengabdian kepada masyarakat ini adalah seperti digambarkan pada Gambar 1 berikut ini:



Gambar 1. Tahapan Program PkM

Tahap Pendahuluan

Pada tahapan ini Tim Pengabdian mengadakan survei dan observasi di lokasi. Adapun tujuannya adalah untuk mengidentifikasi masalah dan mencari solusi. Survei dan observasi ini dilakukan 2 minggu sebelum pelaksanaan dilakukan. Diawali dengan menjumpai Bapak dan Ibu Kepala Desa untuk mendapatkan informasi mengenai keadaan desa baik dari segi sosial, kesejahteraan, kemampuan ekonomi masyarakat dan yang terkait dengan budaya serta kebiasaan.

Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan ini diawali dengan menetapkan tema dan judul program. Tema dan judul program dilakukan setelah Tim Pengabdian mengadakan rapat dan pertemuan. Berdasarkan hal itu maka Tim pengabdian memilih judul dengan memanfaatkan bahan pangan yang banyak terdapat di perkebunan masyarakat, secara umumnya mudah ditemui dan mempunyai harga yang terjangkau. Tahap

selanjutnya adalah menyediakan berkas dan surat-surat lainnya yang diperlukan. Termasuk SK dan surat perizinan. Borang *Pre Test* dan *Post Test* juga disediakan oleh Tim pengabdian di tahap ini, termasuk juga Borang Evaluasi. Setelah itu, 2 hari sebelum pelaksanaan, Tim Pengabdian juga mempersiapkan alat dan bahan-bahan yang diperlukan pada hari pelaksanaan.

Tahap Pelaksanaan

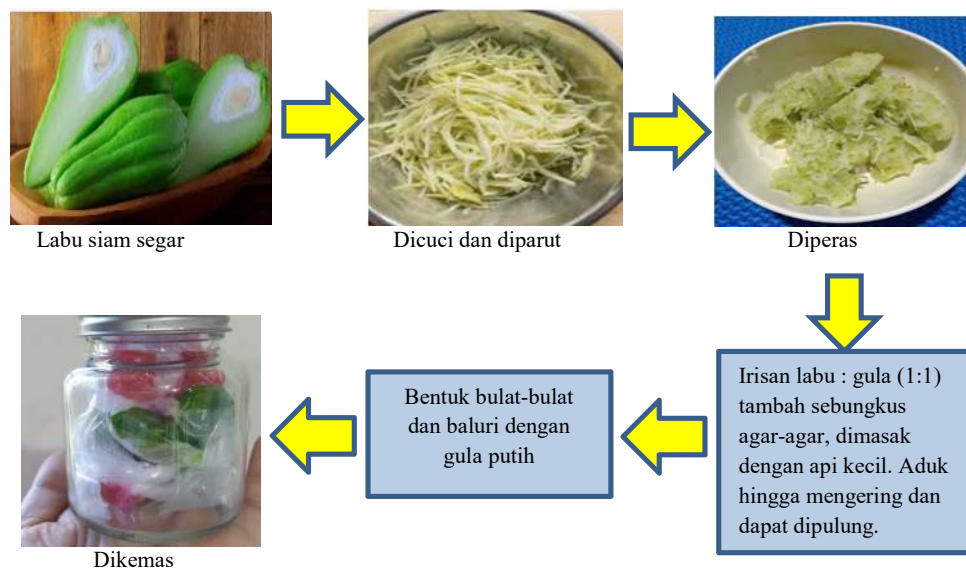
Tahap ini dilakukan dengan pembukaan dan pengenalan secara umum Tim pengabdian kepada masyarakat dan undangan yang hadir. Setelah itu, Mitra diperkenalkan untuk mengisi *Pre Test* Tujuannya untuk mengetahui pengetahuan Mitra secara umumnya sebelum mendapatkan informasi berupa ceramah. Dilanjutkan dengan ceramah dan Tanya-Jawab antara Narasumber dan Mitra. Demonstrasi dilakukan oleh Narasumber. Mitra mendengarkan dan mengamati apa yang disampaikan. Tahap selanjutnya adalah pelatihan. Pelatihan ini Mitra diperkenalkan untuk melakukan sendiri cara mengolah labu siam yang sudah ditunjukkan saat demonstrasi sebelumnya. Pada tahap ini, Mitra juga diperkenalkan untuk melakukan uji rasa terhadap produk yang diolah. Pengisian *Post Test* dilakukan setelah pelatihan. Tujuan *Post Test* untuk mengetahui peningkatan pengetahuan Mitra setelah mengikuti ceramah dan pelatihan. Tahap yang terakhir adalah Pengisian Borang Evaluasi mengenai pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat dari awal hingga akhir dilakukan oleh Mitra.

Alat dan Bahan

Alat yang diperlukan adalah: kompor, wajan, sutil, baskom, penyaring, kain untuk memeras irisan labu siam, plastik untuk pengemas, wadah atau piring untuk menampung hasil akhir.

Bahan yang diperlukan adalah: Labu siam, gula, garam, air, asam sitrat atau air perasan jeruk nipis, 1 bungkus agar-agar tanpa warna, pewarna makanan merah dan hijau.

Metode Pengolahan Permen Jelly Labu Siam



Gambar 2. Tahap Pengolahan Permen Jelly Labu Siam

Tahap Evaluasi dan Penyelesaian

Pada tahap ini, Tim Pengabdian melakukan analisis terhadap semua borang yang sudah dikumpulkan yaitu, borang *Pre Test*, *Post Test* dan Borang Evaluasi. Semua berkas yang diperlukan juga perlu ditandatangani oleh Kepala Desa. Pada tahap ini juga dibuat laporan, mengikut seminar apabila memungkinkan dan publikasi pada jurnal Pengabdian kepada Masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada Masyarakat ini telah dilakukan pada tagl 2 Mei 2025 di Ruang Serba Guna, Kantor Kepala Desa Mendale. Adapun Mitra yang hadir dalam acara ini adalah 20 orang, yang terdiri dari Kader PKK dan ibu-ibu masyarakat umumnya. Pada awal acara, Tim memperkenalkan diri

kepada semua audiens, yang pada saat itu juga hadir Ibu Wakil Bupati, Ibu Camat, dan beberapa dari dinas yang telah diundang oleh Ibu Kepala Desa Mendale untuk hadir pada acara ini.

Setelah Narasumber memperkenalkan diri, Tim dari Pengabdian memberikan *Pre Test* kepada para Mitra untuk mengisi borang tersebut. Tujuannya adalah untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan Mitra tentang materi yang akan disampaikan. Narasumber kemudian menyampaikan materi tentang manfaat labu siam atau jipang, khasiat dan manfaat konsumsi labu siam, serta berbagai penggunaan labu siam sebagai bahan baku untuk menghasilkan produk-produk yang dapat memberikan nilai tambah. Hal ini menjadi penting sebab Desa Mendale merupakan salah satu desa yang ramai dikunjungi wisatawan sehingga memerlukan produk kuliner atau makanan yang dapat menarik perhatian wisatawan dan menjadi oleh-oleh khas. Acara pembukaan dilakukan secara khidmat dengan ucapan sambutan dari Ibu Wakil Bupati, Bu Vitriani Muchsin Hasan. Acara penyampaian materi dengan ceramah seperti ditunjukkan pada Gambar 3. Di bawah ini.



Gambar 3. Mitra dari Kader PKK dan Masyarakat Umum

Sambutan dari Mitra terhadap materi yang disampaikan sangat baik. Termasuk banyaknya pertanyaan yang diajukan saat dilakukan Tanya-Jawab. Setelah dilakukan Tanya-Jawab, acara selanjutnya adalah pelatihan mengolah labu siam menjadi permen jelly labu siam. Pelatihan ini telah memberikan banyak pengetahuan baru kepada Mitra yang sebelum ini belum mengetahui bahwa labu siam dapat diolah menjadi berbagai macam produk, bukan hanya ditumis, rebus dan kukus untuk menjadi sayur melengkapi lauk lainnya saat makan. Pengolahan labu siam menjadi permen ini merupakan produk yang belum pernah didengar dan dibuat oleh Mitra sehingga Mitra sangat antusias.



Gambar 4. Demonstrasi Pengolahan Permen Jelly Labu Siam

Acara selanjutnya adalah Mitra mengisi Borang *Post Test*. Pengisian borang dilakukan untuk mengetahui sejauh mana Mitra telah menerima pengetahuan dan keterampilan baru yang diberikan oleh Narasumber. Pada tahap ini juga dilakukan pengisian Borang Evaluasi yang bertujuan untuk mengetahui penilaian Mitra terhadap pelaksanaan program ini. Semua borang kemudiannya dikumpulkan untuk dianalisis dan diambil keputusan. Pada Gambar 5. Menunjukkan foto Tim Pengabdian bersama dengan seluruh tamu undangan.



Gambar 5. Tim Pengabdian bersama semua undangan

Sementara itu Hasil *Pre Test* dan *Post Test* ditunjukkan pada Tabel 1 berikut ini. Saat dilakukannya *Pre Test* dan *Post Test*. Mitra juga memberikan penilaian tentang konsep kuliner dan oleh-oleh. Dalam hal ini, penciptaan kuliner yang bertujuan untuk menarik wisatawan atau disebut sebagai bagian dari ekonomi kreatif. Salah satu strategi pengembangan ekonomi kreatif adalah dengan melakukan bauran pemasaran. Di dalam bauran pemasaran juga ditentukan tentang produk, harga, promosi dan tempat. Artinya kesemuanya ini akan memengaruhi tingkat ketertarikan dan daya jual produk (Sari & Handayani, 2021). Menurut Nurjaya et al., (2024) diperlukan juga pengetahuan dalam mengelola bisnis dengan efektif dan efisien dan meningkatkan keberhasilan dengan industry yang kompetitif.

Tabel 1. Hasil *Pre Test* dan *Post Test* (n=20 orang)

No	Pernyataan	Pre Test		Post Test	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak
1.	Labu siam hanya dapat dimasak sebagai sayur	85%	15%	10%	90%
2.	Labu siam banyak mengandung vitamin dan mineral	40%	60%	-	100%
3.	Labu siam banyak mengandung air	45%	55%	-	100%
4.	Labu siam dapat diolah menjadi beragam produk aneka rasa (manis, asin, pedas dan gurih)	15%	85%	100%	-
5.	Sangat susah mengolah labu siam menjadi produk lain	25%	75%	-	100%
6.	Kandungan labu siam diantaranya adalah folat	50%	50%	90%	10%
7.	Labu siam yang telah diolah mempunyai nilai tambah dan ekonomis	60%	40%	85%	15%
8.	Harga yang murah pada labu siam sangat sesuai menjadi bahan baku suatu produk	75%	25%	100%	-
9.	Produk yang dapat dihasilkan oleh labu siam adalah selai, permen, manisan, dodol dan keripik	40%	60%	90%	10%
10.	Rasa labu siam yang cenderung tawar menjadi kelebihannya untuk diolah menjadi berbagai produk oleh-oleh	65%	35%	100%	-

Berdasarkan Tabel 1 maka dapat diambil kesimpulan sementara bahwa secara umumnya telah terjadi peningkatan pengetahuan dari Mitra yang berjumlah 20 orang. Pada pernyataan pertama ('Labu siam hanya dapat dimasak sebagai sayur') telah terjadi kenaikan pengetahuan sebanyak 75%, yaitu 15% menjadi 90%. Pada pernyataan kedua ('Labu siam banyak mengandung vitamin dan mineral') terjadi kenaikan 40%. Sementara pada pernyataan ketiga ('Labu siam banyak mengandung air'), terjadi kenaikan sebanyak 45% (dari 55% menjadi 100%), berarti Mitra telah mengetahui bahwa labu siam mempunyai kadar air yang tinggi. Pernyataan keempat ('Labu siam dapat diolah menjadi beragam produk aneka rasa (manis, asin, pedas dan gurih') telah terjadi kenaikan sebanyak 85%. Pada pernyataan kelima ('Sangat susah mengolah labu siam menjadi produk lain') kenaikannya agak kecil, yaitu 25%, hal ini menunjukkan bahwa Mitra sudah mengetahui bahwa tidak susah untuk mengolah labu siam menjadi produk lainnya, seperti permen labu siam, yaitu produk yang dihasilkan dari pelatihan program ini.

Sementara itu pada pernyataan keenam ('Kandungan labu siam diantaranya adalah folat') peningkatan pengetahuan yang bertambah sebanyak 40% (dari 50% menjadi 90%). Pada pernyataan ketujuh ('Labu siam yang telah diolah mempunyai nilai tambah dan ekonomis') menunjukkan peningkatan sebanyak 25%. Pernyataan kedelapan ('Harga yang murah pada labu siam memudahkannya menjadi bahan baku suatu produk') kenaikannya hanya 25%. Hal ini menunjukkan bahwa sedari awal Mitra sudah mengetahui bahwa labu siam mempunyai harga yang cenderung lebih murah dan karenanya sangat sesuai dijadikan bahan baku suatu produk turunan dari labu siam.

Pada pernyataan selanjutnya, yaitu pernyataan kesembilan ('Produk yang dapat dihasilkan oleh labu siam adalah selai, permen, manisan, dodol dan keripik') menunjukkan terjadi kenaikan 50%, dari 40% pada *Pre Test* menjadi 90% pada *Post Test*. Kondisi ini disebabkan Mitra secara umumnya telah mengetahui dari penyampaian materi berupa ceramah bahwa labu siam dapat diolah menjadi berbagai macam produk seperti selai, permen, manisan, dodol dan keripik. Pada pernyataan terakhir atau kesepuluh ('Rasa labu siam yang cenderung tawar menjadi kelebihannya untuk diolah menjadi

berbagai produk oleh-oleh') menunjukkan kenaikan pengetahuan sebanyak 35%. Sementara itu untuk hasil Evaluasi Pelaksanaan ditunjukkan pada Tabel di bawah ini.

Tabel 2. Hasil Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan PkM (n=20 orang)

No	Pernyataan	Tidak Setuju	Setuju	Sangat Setuju
1.	Narasumber memberikan informasi dan pelatihan dalam kegiatan ini dengan sangat baik	0	5	15
2.	Acara dimulai tepat waktu	0	10	10
3.	Susunan acara sesuai dengan rencana	0	10	10
4.	Materi pelatihan mudah dipahami	0	0	20
5.	Tema sesuai dengan kebutuhan saya	0	5	15
6.	Narasumber menyampaikan materi dengan baik	0	3	17
7.	Materi yang diberikan runtut	5	5	10
8.	Pelatihan ini bermanfaat	0	2	18
9.	Saya puas dengan pelatihan ini	0	3	17
10.	Saya akan mengikuti acara serupa apabila diadakan lagi	0	2	18

Hasil evaluasi menunjukkan terjadi peningkatan pengetahuan. Nilai yang paling tinggi adalah pada pernyataan keempat, peningkatan pengetahuan yang terjadi masing-masing sebanyak 85%. Hal ini menunjukkan bahwa Mitra sudah mengetahui bahwa labu siam dapat diolah menjadi berbagai macam produk. Padahal sebelumnya Mitra belum mengetahui tentang hal ini. Pernyataan kesembilan, menduduki urutan ketiga kenaikan pengetahuan Mitra, dengan pernyataan bahwa labu siam dapat diolah menjadi selai, permen, manisan, dodol dan keripik. Namun, produk yang dihasilkan dari pelaksanaan ini belum sempurna. Harus dicari pengemasan yang menarik dan mudah untuk mengemas permen *jelly* yang dihasilkan. Termasuk kemasan besar untuk menampung produk yang sudah dibungkus plastik, sebagaimana permen. Pilihan penggunaan kemasan ada berbagai, menggunakan toples plastik atau kaca atau menggunakan *standing pouch* atau material dan bentuk kemasan yang lainnya. Hal ini dapat diserahkan kepada Mitra untuk melakukan kreativitas mereka sendiri.

KESIMPULAN

Labu siam yang diolah menjadi permen jelly merupakan salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah dan ekonomis. Hasil yang diperoleh dari *Pre Test* dan *Post Test* menunjukkan bahwa telah terjadi peningkatan pengetahuan dari Mitra. Baik dari pengetahuan mengenai khasiat dan manfaat labu siam dan keterampilan yang telah diperoleh. Usaha produk permen *jelly* labu siam dapat memberikan pendapatan sampingan masyarakat apabila dilakukan secara serius. Sebagai bagian dari ekonomis kreatif masyarakat setempat. Hasil borang Evaluasi menunjukkan bahwa secara keseluruhan seluruh Mitra menyatakan 'Sangat Setuju' bahwa program yang telah dijalankan adalah berguna. Mitra juga menyatakan akan mengikuti program lainnya apabila akan diadakan lagi di tempat yang sama. Pengolahan labu siam menjadi Permen *jelly* yang dihasilkan mendapatkan sambutan dari Mitra. Sebelum ini tidak ada gambaran dan terpikir oleh Mitra bahwa labu siam dapat dijadikan sebagai produk-produk makanan yang menarik, seperti pada permen *jelly* labu siam. Ke depan dapat dilakukan kegiatan serupa dengan tema lainnya yang lebih menarik dan bermanfaat.

UCAPAN TERIMAKASIH

Peneliti menyampaikan ucapan terima kasih kepada pihak yang sudah berkontribusi dalam pelaksanaan penelitian dan penyusunan artikel ini.

REFERENSI

- Alejandra, C. H. L., Diego, I. C., Diego, L. V., Jose, L. G. J., dan Lorena, L. G. M. (2023). Functional Properties of Bioactive Compounds Contained in Vegetables Commonly Consumed in Mexico. *Studies in Natural Products Chemistry*, 9, 241-288.
- Annabel, C., Sugandhi, S. D., Goeltom, Goeltom, V. A., H., dan Pramono, R., (2021). Pelatihan Penggunaan Labu Siam sebagai Bahan Dasar Puding kepada Desa Wisata Kranggan , Tangerang Selatan. *Jurnal Pemberdayaan Pariwisata* 3(2), 103-112.

- Andriani, D., Achmadi, N. S., Ramadi, A. A., (2018). Pembuatan dan Strategi Pemasaran Dodol Berbahan Dasar labu. *Jurnal Fame*. 1(1), 1-6.
- Asmira, S., & Arza, P. A., (2015). Pengaruh Penggunaan Labu Siam (*Sechium Edule*) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Serta Kerupuk Ikan. *Jurnal Kesehatan Perintis (Perintis's Health Journal)*. 2(2), 38-46.
- Daryono, E. D., (2012). Ekstraksi Pektin dari labu Siam. *Jurnal Teknik Kimia*. 7(1).
- Fallone, A. E., Iskandar, S. N., Adiana, F. R., Shahida, N. N., Aningrum, R. H., Karima, N., dan Adhi, N. M. H. P., (2024). Labu Siam Revolusioner: Kreativitas Dan Inovasi Dalam Pengembangan Produk Berbasis Labu Siam. *Khidmatun: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 4(2), 125-131.
- Farihin, M. K., Purwadi, Sholikah, D. I., Safitri, U R., Sujito, A., Nurrhistiana, W., Oktaviani, S. P., Nur'aini, D., Santoso, B., Utami, T., Wahyuni, Wisma, D. S., Wardoyo, D., dan Nugroho, D. R., (2024). Pemberdayaan Ibu-Ibu Pkk Melalui Pelatihan Inovasi Produk Olahan Berbasis Labu Siam Untuk Meningkatkan Perekonomian Lokal Di Desa Candisari. *Krida Cendekia*. 3(3), 1-11.
- Febriana, A., Lestari, D. H., Febrianti, D., Ifansyah, M. N., (2023). Manajemen Diet DASH melalui Pemanfaatan Labu Siam sebagai Cemilan Sehat bagi Lansia Hipertensi. *Surya Abdimas*, 7(3), 564-569. DOI: <https://doi.org/10.37729/abdimas.v7i3.3205>
- Fuadi, A., Syahputra, B. A., Putra, T. M., Erlita, A., Defia, Lisa, E., Novita, J., (2025). Peningkatan Keterampilan Ibu Rumah Tangga melalui Pengolahan Daun dan Labu Siam (*Sechium Edule*) menjadi Produk Krispi. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*. 9(2), DOI: <https://doi.org/10.31764/jpmb.v9i2.29066>
- Hartawaty, D. A., Agustia, N. Z. B., (2022). Inovasi Labu Jipang Menjadi Produk Bernilai Jual Tinggi Pada Umkm Uliq Food. *Jurnal Vokasi*. 6(3), 172-179.
- Julita, U, Msa'adah, Supriatna, A., dan Darniwa, A. V.,(2024). Inovasi Produk Unggulan Desa Berbasis Potensi Lokal Labu Siam (*Sechium edule*) di Wilayah Pemberdayaan Desa Cipaganti, Kabupaten Garut. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*. 13(1), 26-35. DOI: <https://doi.org/10.24198/dharmakarya.v13i1.46892>
- Lantowa, J., Harun, R., Monoarfa, V., (2024). PKM Pelaku UMKM Melalui Pengembangan Usaha Kuliner Berbasis Ekonomi Kreatif dan Digital Marketing di Desa Yosonegoro. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*. 9(1), 92-109.
- Nurjaya, Artiyani, M., Rahmat, dan Mukhtar, A., (2024). Praktik Ekonomi Kreartif Makanan Kuliner Indonesia dalam Mendukung Wirausaha Muda Siswa SMK. *Community Development Journal*. 5(3), 4776-4784.
- Parsaei, M., Goli, M., dan Abbasi, H., Oak Flour as A Replacement of wheat and Corn Flour to Improve Biscuit Antioxidant Activity. *Food Science and Nutrition*. 6(2), 253-258.
- Prayoga, R, Pratama, A., dan Yuniarti, E, (2024). Pengaruh Tingkat Penambahan Labu Siam (*Sechium Edule*) terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Dimsum Ayam. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*.5(2)m 48-69. DOI: 10.24198/jthp.v5i2.56916
- Puspitasary, K., Wibowo, J. T., Ningrum, A. N., Yuniarti, T., Indarto, I., & Novitasari, M. (2024). Penyuluhan tentang manfaat jus labu siam sebagai penurunan tekanan darah di desa berjo ngargoyoso karanganyar. *Gervasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(3), 1106–1116. <https://doi.org/10.31571/gervasi.v8i3.7742>
- Ruswinda, N. K., Sakung, J. dan Baculu, E. P. H., (2020). Analisis Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik pada Biskuit Berbasis Labu Siam (*Sechium Edule*). *Jurnal Kolaboratif* . 3(2), 84-91.
- Sakung, J. M., Yul, N, Rahmania, M., dan Hafs, F. (2020). Nutritional Evaluation of Chayote Flour-Based Biscuits (*Sechium edule*). *Indian Journal of Public Health Research & Development* 11(3), 2034-2038.
- Sari, R. A. & Handayani, T., (2021). Pengembangan Ekonomi Kreatif Bidang Kkuliner Melalui Bauran Pemasaran (Studi Kasus Rumah UKM Berkash Desa Resam lapis). *Kutrs: Jurnal Akuntansi, Kewirausahaan dan Bisnis*. 6(1), 1-7.
- Sepiyentia, N. M., Sari, A. dan Mahyuni, L. (2022). Diversifikasi Pengolahan Labu Siam sebagai Bahan dalam Pembuatan Selai di banjar Pisang Kaja Desa Taro. *Jurnal Panrita Abdi*. 6(1), 158-168.

- Septiyana, L., Nizaruddin, Ramawati, N. I., Atma, N. R., Putri, A. S. dan Astuti, N., (2020). Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Masyarakat Melalui Pengolahan makanan Tradisional Kerupuk Dapros di Desa Gunung Rejo. *DEDIKASI; Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 2(1), 105-117.
- Setyawan, B., Mustofa, A., dan wulandari, Y. W., (2019). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Permen Jelly Labu Siam (*Sechium edule* (Jac..q) Sw) dengan Variasi Konsentrasi Agar-Gelatin. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 4(1), 22-26.
- Syafitri, A.D.A. & Nisa, F. L., (2024). Perkembangan serta Peran Ekonomi Kreatif di Indonesia dari masa ke masa. *Jurnal Ekonomi Bisnis dan Manajemen*. 2(3), 189-198.
- Urka, N. A., Suhairi, L., Hamid, Y. H., Maryam, S., dan Zuraini, M., (2023). Pemanfaatan Pucuk Labu Siam (*Sechium Edule*) Pada Pembuatan Nila Puff Pastry. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*. 8(3), 13-24.
- Utami, L. I., Susilowati, Astuti, D. H., Wahyuni, K. N., (2023). Pembuatan Selai Labu Siam Pandan, *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik Mesin (Abdi-Mesin)*. III(1), 18-22. DOI: <https://doi.org/10.33005/abdimesin.v3i1.41>
- Yulianti, M. E. P., Yunita, E., Hafizhki, Z., Suzery, M., Susilaningih, N., dan Suhartono (2022). Ekstrak Labu Siam (*Sechium edule*) Dapat menurunkan Kadar Serum Malondialdehid pada Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) yang Diberikan Pakan Kolesterol. *Journal of Telenursing (JOTING)*. 4(1), 128-134.
- Yuniarti, T., Sari, M., Arofa, F. I., Maghfiroh, L. Z., dan Saputri, A. D. (2024). Inovasi Daun Labu Siam/ Jipang (*Sidasechiumela*) Dalam Upaya Membangun Kesehatan Masyarakat Di Dusun Selorejo Kelurahan Berjo Rt 02 Rw 07, Kecamatan Ngargoyoso Kabupaten Karanganyar. *Jurnal Pengabdian Komunitas*. 03(03), 1-5.