

**HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN AKHIR**

Judul Program : IbPSNB Pengolahan Pangan Berbasis Labu Kuning di Jorong Usak Alahan Panjang
Kab. Solok

1. Mitra Program : Jorong Usak
: Kelompok Tani Sumber Rezeki
2. Ketua Tim Pengusul :
 - a. Nama : Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, MS
 - b. NIDN : 0028046109
 - c. Jabatan/Golongan : Guru Besar / IVd
 - d. Jurusan/Fakultas : Teknologi Hasil Pertanian/ Teknologi Pertanian
 - e. Perguruan Tinggi : Universitas Andalas
 - f. Bidang Keahlian : Teknologi Hasil Pertanian
 - g. Alamat Kantor/Telp/Faks/E-mail : Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas
Teknologi Pertanian, Kampus Unand Limau Manis Padang/
0751-72772
 - h. Alamat Rumah/Telp/Faks/E-mail : Blok DIII/01/19/Perumahan Unand Ulu Gadut Padang
3. Anggota Tim Pengusul :
 - a. Jumlah Anggota : Dosen 10 orang, Mahasiswa 2 orang
 - b. Nama Anggota I/bidang keahlian : Dr. Ir. Rini, MP/Teknologi Hasil Pertanian
 - c. Nama Anggota II/bidang keahlian : Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, MS/ Teknologi Hasil Pertanian
 - d. Nama Anggota III/bidang keahlian : Prof. Dr. Ir. Novizar Nazir, M.Si/ Teknologi Hasil Pertanian
 - e. Nama Anggota IV/bidang keahlian : Prof. Dr. Ir. Novelina, MS/ Teknologi Hasil Pertanian
 - f. Nama Anggota V/bidang keahlian : Prof. Dr. Ir. Rina Yennina, MS/ Teknologi Hasil Pertanian
 - g. Nama Anggota VI/bidang keahlian : Prof. Tuty Anggraini, S.TP, MP, Ph.D/Teknologi Hasil
Pertanian
 - h. Nama Anggota VII/bidang keahlian : Diana Sylvi, S.TP, M.Si/ Teknologi Hasil Pertanian
 - i. Nama Anggota VIII/bidang keahlian : Purnama Din Hari, S.TP, M.Sc/ Teknologi Hasil Pertanian
 - j. Nama Anggota IX/bidang keahlian : Wellyalina, S.TP, MP/ Teknologi Hasil Pertanian
 - k. Nama Anggota X/bidang keahlian : Felga Zulfia Rasdiana, S.TP, M.Si/Teknologi Hasil
Pertanian
 - l. Nama Anggota Mahasiswa I : Irfan Halim Maulana (1611121011)
 - m. Nama Anggota Mahasiswa II : Risya Wahyu Ramadhani (1611122003)
4. Lokasi Kegiatan/Mitra :
 - a. Wilayah Mitra (Desa/Kecamatan) : Jorong Usak Alahan Panjang / Kec. Lembah Gumanti
 - b. Kabupaten/Kota : Solok
 - c. Provinsi : Sumatera Barat
 - d. Jarak PT ke lokasi mitra (km) : 66 km
5. Luaran yang dihasilkan : Produk, Jurnal Pengabdian, Publikasi Media Massa (koran dan online), Video Youtube, dan Draft Buku
6. Jangka waktu Pelaksanaan : 6 (enam) Bulan
7. Biaya Total :
 - Unand (Dana BOPTN 2019) : Rp. 10.000.000,- (sepuluh juta rupiah)
 - Sumber lain : Rp. 10.000.000,- (sepuluh juta rupiah)
 - : -

Mengetahui,
Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian



(Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, MS)
NIP. 19610428 198603 2 001

Padang, 12 Desember 2019
Ketua Tim Pengusul

(Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, MS)
NIP. 19610428 198603 2 001

Menyetujui
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas



(Dr. Ir. Feri Arlius, M.Sc)
NIP. 19671225 199302 1 001

RINGKASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan oleh Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang ini bekerja sama mitra yang bergerak dibidang pertanian yaitu Kelompok Tani Sumber Rezeki di Jorong Usak Alahan Panjang, Kabupaten Solok, Provinsi Sumatera Barat. Lokasi kegiatan pengabdian merupakan sentra pertanian dan perkebunan. Salah satu komoditi yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat adalah labu kuning. Tanaman labu kuning ditanam masyarakat di pinggir kebun atau di pekarangan rumah, tanaman ini tumbuh subur dan berproduksi cukup tinggi di daerah ini. Permasalahan yang dihadapi oleh mitra adalah 1) Umumnya buah labu kuning dijual dalam bentuk buah mentah, pengolahan yang umum dilakukan masyarakat setempat hanya sekedar direbus atau dikolak dengan campuran santan dan gula merah, terbatasnya produk olahan labu kuning yang dikenal masyarakat, menyebabkan buah labu kuning belum memiliki nilai ekonomi yang tinggi bagi masyarakat, 2) Kurangnya pengetahuan anggota kelompok dalam aspek pemasaran produk baik melalui media cetak, elektronik ataupun media online (internet) serta fasilitas pemasaran produk yang masih minim. Kegiatan yang telah dilaksanakan oleh tim pengabdian masyarakat untuk menyelesaikan permasalahan mitra adalah 1) Mengevaluasi kegiatan budidaya pertanian dan perkebunan yang ada dilokasi mitra, 2) Kegiatan penyuluhan pengolahan produk olahan dari labu kuning untuk meningkatkan nilai jual produk dan ekonomi petani 3) Diversifikasi produk olahan dari labu kuning untuk meningkatkan umur simpan produk dengan pembuatan berbagai macam produk yaitu cake labu (kukus dan panggang), stik labu, selai labu, cookies labu, roti tawar labu, mie labu, dan donat labu. Kegiatan ini berlangsung dengan baik dan lancar serta tingginya antusias peserta dalam mengikuti kegiatan ini terutama pada kegiatan pengolahan produk. Kegiatan ini diharapkan meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi usaha mitra, peningkatan pendapatan mitra, serta memberikan pelatihan kewirausahaan dan pemasaran untuk bisa menjadi wirausahawan.

Kata kunci: Desa Usak Alahan Panjang, pertanian, labu kuning, diversifikasi, wirausaha.

A. JUDUL KEGIATAN

Kegiatan ini berjudul tentang “IbPSNB Pengolahan Pangan Berbasis Labu Kuning di Desa Usak Alahan Panjang Kabupaten Solok”.

B. PENDAHULUAN

Alahan Panjang adalah salah satu Nagari di Kecamatan Lembah Gumanti, Kabupaten Solok, Sumatera Barat, Indonesia. Nagari yang beranjak sekitar 65 km dari Kota Padang ini berada diatas Bukit Barisan tempatnya di lereng bagian timur kawasan Taman Nasional Kerinci Seblat pada ketinggian 1.400-1.600 mdpl. Nagari Alahan Panjang terdiri dari 10 (sepuluh) jorong, yaitu Alahan Panjang, Pangalian Kayu, Galagah, Taluak Dalam, Taratak Tengah, Batu Putih, Taratak Galundi, Batang Hari, Usak, Padang Laweh, dan Sungai Nanam. Salah satu daerah destinasi wisata andalan nagari alahan panjang adalah danau Kembar (Danau di Atas dan Danau di Bawah).

Alahan panjang termasuk salah satu daerah dataran tinggi di Sumatera Barat dengan curah hujan rata-rata 212 hari per tahun (BPS Solok, 2017). Dengan iklim yang sejuk dan curah hujan yang cukup tinggi membuat alahan panjang menjadi daerah yang subur untuk bercocok tanam. Hampir semua jenis tanaman dapat tumbuh dengan baik di daerah ini. Daerah Solok khususnya Alahan Panjang menjadi salah satu pemasok hasil pertanian dan perkebunan terbaik di Sumatera Barat. Salah satu komoditi yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat adalah labu kuning (*Cucurbita moschata* Duch).

Tanaman labu kuning ditanam masyarakat di pinggiran kebun atau di pekarangan rumah, tanaman ini tumbuh subur dan berproduksi cukup tinggi di daerah ini. Umumnya buah labu kuning dijual ke pasar atau warung-warung sepanjang jalan utama di daerah ini dalam bentuk buah mentah. Sementara itu, pengolahan yang umum dilakukan masyarakat setempat hanya sekedar direbus atau dikolak dengan campuran santan dan gula merah. Terbatasnya produk olahan labu kuning yang dikenal masyarakat, menyebabkan buah labu kuning belum memiliki nilai ekonomi yang tinggi bagi masyarakat. Mayoritas pencarian penduduk adalah pedagang, petani, dan buruh tani, hal ini disebabkan karena sudah turun temurun sejak lama. Tingkat pendidikan petani juga minim sehingga banyak yang tidak mempunyai keahlian lain. Terdapat 124 KK keluarga yang masih kurang mampu.

Pengenalan pengolahan makanan berbasis labu kuning kepada masyarakat di daerah ini, diharapkan dapat merangsang munculnya masyarakat, kelompok masyarakat, industri rumahan atau Usaha Mikro Kecil yang mengolah labu kuning menjadi produk olahan. Dengan demikian dapat meningkatkan nilai tambah dari labu kuning yang dihasilkan oleh masyarakat. Kegiatan ini sekaligus mempersiapkan masyarakat menyediakan makanan khas daerah

berbasis labu kuning untuk berkembangnya daerah ini sebagai destinasi wisata di Sumatera Barat.

Kelompok sasaran yang dipilih dalam pengenalan pengolahan makanan berbasis labu kuning ini adalah Kelompok Tani Sumber Rezeki di Desa Usak Alahan Panjang Kabupaten Solok. Ketua kelompok tani ini adalah Harmaini. Pelatihan ini, setidaknya akan menjadi dasar mereka untuk berwirausaha dan juga merubah pola pikir untuk berpikir selangkah lebih jauh ke depan dan lebih mandiri. Aspek mutu yang perlu diperhatikan adalah jenis bahan baku, ketersediaan bahan baku, mutu atau kualitas bahan baku, nilai gizi bahan baku dan penyimpanan bahan baku. Aspek produksi diantaranya kontinuitas produksi, teknologi mesin dalam pembuatan produk dan sanitasi pengolahan sehingga nilai produk bertambah tinggi.

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah meningkatkan pengetahuan, kemandirian dan keinginan berwirausaha bagi anggota kelompok “Tani Sumber Rezeki” dan masyarakat dengan cara aplikasi teknologi produksi pada pembuatan cake labu (kukus dan panggang), stik labu, selai labu, cookies labu, roti tawar labu, mie labu, dan donat labu serta memberikan pelatihan kewirausahaan dan pemasaran untuk bisa menjadi wirausahawan.

Pelatihan diberikan dengan metode pedagogi yang meliputi metode ceramah, demonstrasi pembuatan dan diskusi. Alat peraga yang disediakan berupa bahan mentah, peralatan dan mesin yang digunakan untuk pembuatan produk. Tim pengabdian masyarakat akan menentukan dan melibatkan peserta secara aktif dalam proses pengolahan produk. Terakhir dilakukan evaluasi terhadap ilmu yang sudah diperoleh.

C. PERUMUSAN MASALAH

Mitra pengabdian adalah kelompok Tani Sumber Rezeki yang sudah menjalankan usaha pertanian budidaya dan penjualan tanaman labu kuning. Permasalahan yang dihadapi oleh mitra adalah:

Aspek Usaha Mitra	Permasalahan Mitra
1. Produksi	Masih rendahnya mutu produk yang dihasilkan oleh kelompok “Tani Sumber Rezeki” karena minimnya pengetahuan anggota kelompok dalam berbagai olahan produk berbasis labu kuning.
2. Pengolahan pascapanen	Kurangnya pengetahuan tentang pengolahan produk dari labu kuning, produk lebih banyak dijual dalam bentuk segar, pengolahan yang umum dilakukan masyarakat setempat hanya sekedar direbus atau dikolak dengan campuran santan dan gula merah, dan belum adanya diversifikasi produk olahan lain.
3. Pemasaran	Kurangnya pengetahuan anggota kelompok dalam aspek pemasaran produk baik melalui media cetak, elektronik ataupun media online (internet) serta fasilitas pemasaran produk yang masih minim.

D. SOLUSI PERMASALAHAN

Solusi yang ditawarkan oleh tim pengabdian masyarakat untuk menyelesaikan permasalahan mitra adalah :

Aspek Usaha Mitra	Solusi Penyelesaian Masalah Mitra	Target Luaran Penyelesaian Masalah
1. Produksi	Penyuluhan terkait pemanfaatan produk pertanian labu kuning yang melimpah dengan harga murah dengan melalui pengolahan produk yang bernilai ekonomis.	Pengetahuan tentang pemanfaatan produk pertanian labu kuning.
2. Pengolahan pascapanen	Pada tahapan pasca panen akan dilakukan diversifikasi produk olahan dari labu kuning	Adanya produk olahan labu kuning.
3. Pemasaran	Penerapan sistim pemasaran lebih efektif dan efisien untuk meningkatkan jumlah penjualan produk	Pemasaran ke agen-agen yang ada dipasar tradisional, pemasaran ke ritel-ritel besar. Pemasaran dengan media online berupa media cetak dan elektronik, website, dan media social (facebook, instagram, twitter, line, dan path)

E. METODE PELAKSANAAN

Aspek Usaha Mitra	Solusi Penyelesaian Masalah Mitra
1. Penyuluhan	Penyuluhan dilaksanakan sebagai proses awal untuk membangkitkan kemauan anggota kelompok “Tani Sumber Rezeki” dan masyarakat untuk menjadi mandiri dan mau berwirausaha. Dalam hal ini, mereka akan diberikan materi kewirausahaan dan informasi-informasi mengenai pemanfaatan bahan baku lokal yang banyak terdapat dilingkungan menjadi produk-produk olahan yang lebih bernilai.
2. Pelatihan	Aplikasi teknologi dalam pembuatan cake labu (kukus dan panggang), stik labu, selai labu, cookies labu, roti tawar labu, mie labu, dan donat labu yang diajarkan secara langsung kepada para peserta melalui proses demonstrasi dan aplikasi langsung oleh para peserta. Pelatihan terkait aspek-aspek penting kewirausahaan dan pemasaran selanjutnya juga diajarkan untuk membekali para peserta dalam memasarkan produk yang akan mereka produksi.
3. Bimbingan	Kendala-kendala dalam proses pembuatan produk olahan berbasis labu kuning dalam memasarkan produknya tentu akan dijumpai di lapangan. Karena itu, setelah proses penyuluhan dan pelatihan dilangsungkan, untuk hari-hari selanjutnya diberikan bimbingan kepada peserta sehingga mampu memproduksi dan memasarkan produk dalam jumlah yang relatif lebih besar.

F. RINCIAN KEGIATAN

No	Nama Kegiatan
1	Survey lapangan
2	Pertemuan dengan kelompok mitra untuk sosialisasi program pengabdian masyarakat
3	Penyuluhan terkait pembuatan cake labu (kukus dan panggang), stik labu, selai labu, cookies labu, roti tawar labu, mie labu, dan donat labu serta peranan aspek kewirausahaan dalam pemasaran
4	Aplikasi produksi dan pelatihan terkait pembuatan cake labu (kukus dan panggang), stik labu, selai labu, cookies labu, roti tawar labu, mie labu, dan donat labu
5	Pelatihan terkait aspek-aspek kewirausahaan dan pemasaran
6	Bimbingan dan konsultasi
7	Monitoring & Evaluasi
8	Pembuatan laporan kegiatan

G. PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini diikuti 115 orang peserta yang terdiri dari kelompok masyarakat, ibu-ibu PKK, wirausahawan baru, dosen, dan mahasiswa. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Minggu Tanggal 13 Oktober 2019 di Jorong Usak Alahan Panjang, Kabupaten Solok, Provinsi Sumatera Barat dengan topik pengolahan pangan berbasis labu kuning .

Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini diawali dengan kegiatan penyuluhan tentang teknologi pengolahan labu kuning oleh narasumber dari jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas Padang. Pada kegiatan penyuluhan ini narasumber menjelaskan tentang aspek-aspek dalam teknologi pengolahan labu kuning. Pengenalan tentang penanganan bahan baku sebelum diproses lebih lanjut menjadi produk merupakan topik awal yang disampaikan kepada peserta yang mengikuti kegiatan ini. Menurut narasumber bahan baku dengan penanganan yang baik akan menghasilkan produk yang baik pula. Lebih lanjut narasumber menitikberatkan kepada kualitas dan kesegaran produk labu kuning, karena tanaman labu kuning ini mudah rusak disebabkan kadar air yang tinggi sehingga proses pengolahan harus segera dilakukan atau dengan menggunakan teknologi penyimpanan seperti menyimpan bahan baku di lemari pendingin.

Topik kedua yang disampaikan dalam kegiatan penyuluhan adalah proses pengolahan produk labu kuning. Dalam proses pengolahan labu kuning dijelaskan jenis-jenis dan bentuk produk olahan yang dapat dihasilkan sebagai usaha baru seperti cake labu (kukus dan panggang), stik labu, selai labu, cookies labu, roti tawar labu, mie labu, dan donat labu. Aspek pengemasan, penyimpanan dan pemasaran juga disampaikan pada kegiatan ini. Pengetahuan tentang aspek pemasaran dengan memperkenalkan pemasaran melalui media cetak, elektronik, dan online (internet).

Kegiatan penyuluhan teknologi pengolahan labu kuning dilakukan pembuatan langsung produk olahan labu oleh peserta kegiatan yaitu pembuatan produk cake labu (kukus dan panggang), stik labu, selai labu, cookies labu, roti tawar labu, mie labu, dan donat labu. Kegiatan ini didampingi langsung oleh dosen dan mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Prosedur pembuatan berbagai produk olahan labu kuning yaitu :

1. Cake labu kuning kukus

Bahan : 4 kuning telur, 100 gram gula pasir, 200 gram tepung terigu, 100 gram mentega cair, 1 sendok teh garam, 25 gram susu bubuk, meses, ½ sendok makan emulsifier, 100 gram labu kuning kukus yang sudah di haluskan.

Cara kerja : Siapkan seluruh bahan yang akan di pakai untuk membuat adonan dan juga alat untuk mengukus adonan cake. Telur dan gula terlebih dahulu di mixer sampai mengembang dan emulsifier juga ditambahkan. Labu sebelumnya telah dikukus dan di haluskan menggunakan blender dan disaring untuk mengurangi kandungan airnya yang sangat tinggi. Adonan yang sudah mengembang kemudian dimasukkan tepung terigu sedikit-demi sedikit. Kemudian adonan kembali di mixer dan pelan-pelan labu yang sudah dihaluskan ditambahkan kedalamnya. Setelah semua adonan tercampur dan mengembang, adonan kemudian di tuang kedalam cetakan yang sudah di lapisi mentega dan tepung secara tipis. Mentega cair ditambahkan sedikit demi sedikit dengan pengadukan yang pelan. Adonan yang ada dalam cetakan kemudian di kukus selama 30 menit sampai matang. Cake kukus labu kuning siap di sajikan dan dinikmati.

2. Cake labu kuning panggang

Bahan : Gula pasir 200 g, Terigu 200 g, Labu 200 g, Margarin leleh 200 g, Vanili ½ sdt, Susu kental manis 1 sachet, Telur 4 butir, TBM ½ sdm, dan Keju.

Cara kerja : Kocok telur, gula, tbm sampai kental. Masukkan labu yang sudah di kukus dan dihaluskan dan disaring airnya kemudian aduk dengan mixer kecepatan rendah, masukkan susu dan diaduk, masukkan terigu dan diaduk. Masukkan margarin leleh dan diaduk dengan spatula, masukkan ke dalam cetakan yang telah diolesi margarin dan ditaburi terigu. Hentakkan cetakan agar udara di dalam adonan keluar, parut keju sesuai selera. Panggang dengan oven suhu 140-160°C.

3. Stik labu kuning

Bahan : 300 gram tepung terigu, 600 gram labu kuning, 200 gram tepung tapioca, 2 sdm margarin, 1 butir telur, 2 bungkus kaldu bubuk, 1 sendok teh garam dan gula, dan minyak goreng.

Cara kerja : Rebus labu terlebih dahulu sampai tekstur labu menjadi lembut. Haluskan labu menggunakan sendok, lalu masukkan ke dalam wadah dan campurkan semua bahan, kecuali minyak goreng. Aduk adonan sampai merata dan hingga adonan menjadi kalis. Tambahkan terigu jika adonan masih agak lembek. Ambil sedikit bagian adonan untuk digiling pakai alat ampia (ketebalan sesuai selera). Adonan yang sudah tipis giling dibagian untuk membuat mie supaya berbentuk stik. Saat pembentukan diberi taburan tepung tapioka agar tidak lengket satu sama lain. Lakukan langkah ke-4 berulang kali sampai adonan habis. Panaskan minyak goreng, jika sudah cukup panas masukkan adonan yang sudah dibentuk sampai terendam. Goreng dengan api kecil sedang. Saat menggoreng jangan diaduk terlalu kuat, jika

lengket biarkan pisah dengan tersendirinya dan aduk sesekali agar stik tidak patah-patah. Goreng stik labu hingga kuning kecoklatan, angkat lalu tiriskan. Bila sudah dingin masukkan ke wadah kedap udara, agar stik tidak mudah lembab.

4. Selai labu kuning

Bahan : 600 gr labu kuning, 2 sachet santan kara ukuran kecil, 200 gr gula pasir, 50 gr gula aren, 200 ml air, 1 lembar daun pandan.

Cara kerja : Kulit labu kuning dikupas kemudian bijinya dibuang dan labu kuning dicuci bersih lalu ditiriskan. Labu kuning dikukus hingga masak, sisihkan. Labu kuning yang sudah dimasak diblender hingga halus. Kemudian labu kuning yang sudah di blender di masak diatas api kecil bersama dengan gula pasir, gula aren, santan, air, dan daun pandan. Masak sambil terus diaduk hingga menjadi adonan yang kental dengan api kecil agar tidak terlalu meletup-letup. Setelah adonan mengental, angkat. Setelah itu adonan disaring menggunakan saringan yang halus agar menjadi selai yang halus dan lembut. Biarkan agak dingin dan simpan dalam lemari es agar tidak basi karena selai ini tidak menggunakan bahan pengawet.

5. Cookies labu kuning

Bahan : 115 g butter, 100 g gula pasir halus, 50 g brown sugar, 85 g labu kuning kukus, ½ sdt vanilla extract, 190 gr tepung terigu, ¼ sdt garam, ¼ sdt baking & soda powder, 1 ½ sdt bubuk kayu manis, dan 90 g chocolate chips.

Cara kerja : Lelehkan butter, dinginkan. Lalu, campur dua gula dan tambahkan butter leleh hingga tercampur rata. Kemudian tambahkan labu kukus yang sudah dihaluskan dan vanilla, aduk hingga rata. Dimangkuk lain, campur terigu, garam, bubuk kayu manis, soda & baking powder, garam dan diaduk hingga rata. Setelah itu, tambahkan labu tadi & chocochips aduk hingga rata. Dinginkan dikulkas minimal 30 menit. Lalu, cetak diloyang yang sudah dilapisi kertas roti. Taburi sisa chocochips. Kemudian, panggang didalam oven selama 25 menit pada suhu 180°C. dinginkan cookies dan disimpan diwadah tertutup.

6. Roti tawar labu

Bahan : Untuk bahan 1 ada 150 gram labu kuning yang sudah dikukus dan dihaluskan, 25 gram oatmeal, 450 gram tepung cakra, 50 gram gula pasir, 8 gram ragi, 250 gram susu cair, dan untuk bahan 2 ada 60 gram (butter dan margarine), 3 gram garam.

Cara kerja : Siapkan bahan 1 dan campurkan menggunakan mixer sampai rata, masukkan bahan 2 dan campurkan sampai rata dan katalis, bulatkan adonan dan diamkan sekitar 1 jam, kemudia timbang sesuai selera (bagi menjadi dua bagian),

diamkan sekitar 15 menit, adonan dipipihkan dengan menggunakan *rollingpin*, kemudia gulung hingga bentuk memanjang sesuai dengan ukuran cetakan roti tawar dan selanjutnya gulungan adonan tersebut dimasukkan kedalam cetakan roti tawar yang sudah dioleskan margarin dan diamkan selama 2 jam. Setelah mengembang baru ditutup dan dimasukkan kedalam oven yang telah dipanaskan, masukkan adonan di rak bawah dan panaskan dengan suhu 180°C selama 60 menit, roti tawar labu kuning siap untuk dihidangkan.

7. Mie labu kuning

Bahan : 200gr tepung terigu tinggi protein, 30 gr tepung sagu, 15 gr tepung maizena, 30 gr margarin, 50 gr puree labu kuning, 1 butir telur, 1/4 sdt garam.

Cara kerja : Campurkan tepung-tepung dan garam. Tambahkan margarin dan labu kuning. Aduk rata. Tambahkan telur sambil diuleni hingga kalis dan mulus. Bagi jadi beberapa bulatan, ambil 1 bulatan, pipihkan dan gilas dengan mesin pembuatan mie hingga beberapa kali, sampai adonan halus. Beri taburan tepung sagu, lalu gilas dengan pemotong bentuk mie. Bagi mie menjadi bulatan-bulatan kecil lalu tutup dengan kain agar mienya tidak kering. Jika ingin langsung digunakan, mie dapat direbus dengan air mendidih yang diberi sedikit minyak. Jika saat menguleni adonan masih agak kering, bisa ditambahkan sedikit air.

8. Donat labu kuning

Bahan : 250 g tepung terigu, 100 g labu kuning, 3 sendok makan gula halus, 3 butir telur ayam, 5 g fermipan, 2 sendok makan margarin, ½ sendok teh garam, dan minyak goreng.

Cara kerja : Kukus labu yang sudah dikupas kulitnya sampai empuk. Kemudian haluskan dengan menggunakan sendok/ garpu sampai benar-benar halus. Tambahkan fermipan, telur, gula, garam, labu yang dihaluskan, dan margarin. Lalu tambahkan sedikit demi sedikit tepung terigu kedalam adonan, diaduk hingga kalis. Setelah adonan tercampur rata, tutup adonan dengan kain atau serbet basah dan diamkan adonan selama 30-45 menit sampai adonan mengembang. Bulat-bulatkan adonan lalu diamkan lagi kurang lebih selama 15 menit. Goreng donat dengan minyak agak panas sampai warnanya kecoklatan, lalu tiriskan. Sajikan donat dengan meses, coklat, ataupun gula tepung (sesuai selera).

H. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini telah dilakukan kegiatan penyuluhan dan pembuatan produk olahan dari labu kuning kepada mitra. Pengetahuan atau transfer ilmu pengetahuan tentang aspek teknologi, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan, dan pemasaran produk labu kuning telah diketahui dan dipahami oleh mitra. Kegiatan pengabdian masyarakat ini berjalan dengan baik lancar semoga bisa meningkatkan perekonomian masyarakat terutama yang bergerak dibidang budidaya pertanian dan perkebunan.

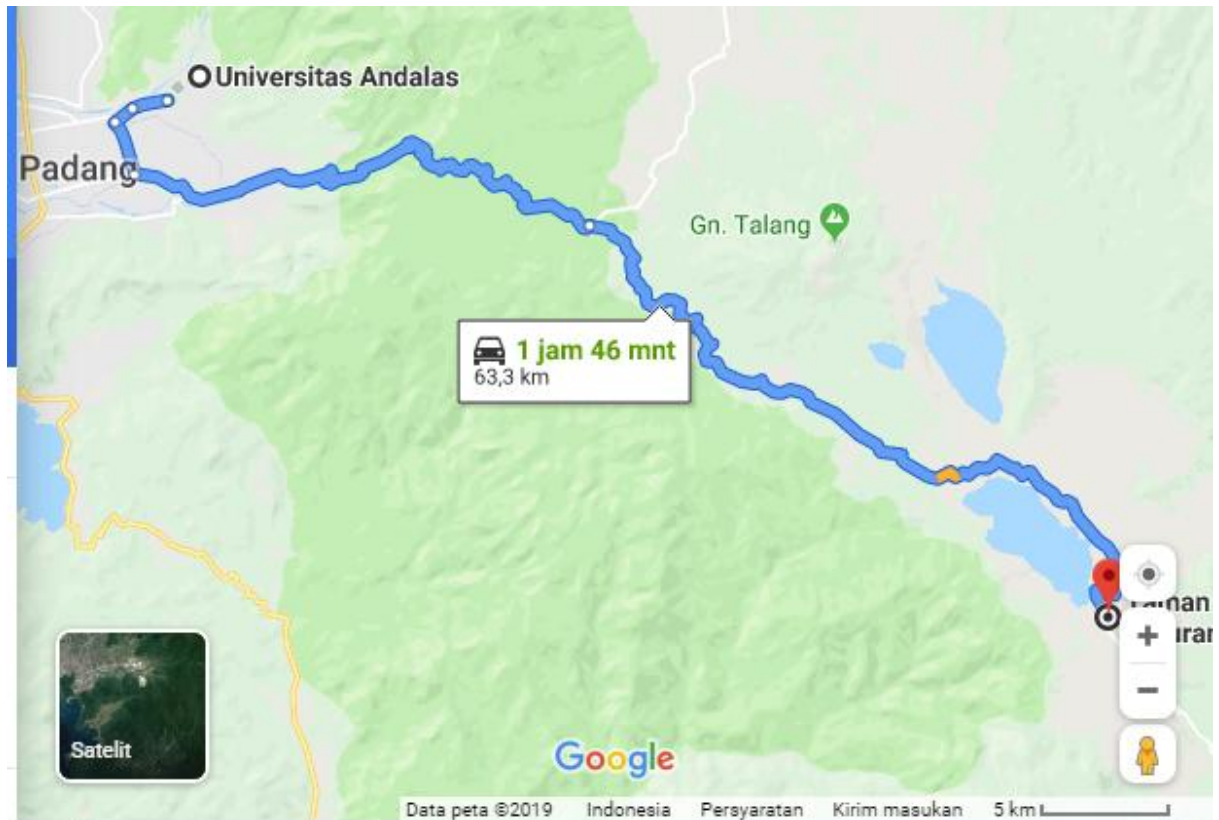
Saran

Diharapkan kegiatan bisa dilakukan secara berkesinambungan dan pedampingan terutama adanya bantuan atau stimulasi peralatan penunjang sehingga bisa meningkatkan kualitas dan kuantitas produk olahan mitra.

DAFTAR PUSTAKA

- Andoko, A. 2008. *Budidaya Labu Kuning*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Solok. 2017. Kecamatan Lembah Gumanti Dalam Angka 2017. CV Demy.
- Bug. 2005. *Clavigralla tomentosicollis* STAL (Heteroptera : *Coreidae*). *Agricultura Tropica et Subtropica*. VOL. 38(2).
- LPPM Unand. 2017. Panduan Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat. Padang : Unand
- Rbsrikandi. 2009. *Gerakan PKK di Masa Depan*.
<https://rbsrikandi.wordpress.com/2009/03/01/gerakan-pkk-di-masa-depan/>. Diakses 20 September 2019.
- Tandjung, S.D. 2003. *Ilmu Lingkungan*. Yogyakarta: Laboratorium Ekologi, Fakultas Biologi, Universitas Gadjah Mada.

Lampiran 1. Peta Lokasi Mitra



Sumber: google maps

Nama Mitra: Kelompok Tani Sumber Rezeki

Alamat Mitra: Jorong Usak Alahan Panjang, Kabupaten Solok, Provinsi Sumatera Barat.

Lampiran 2. Dokumentasi

1. Cake labu kuning kukus



5. Cookies labu kuning



2. Cake labu kuning panggang



6. Roti tawar labu kuning



3. Stik labu kuning



7. Mie labu kuning



4. Selai labu kuning



8. Donat labu kuning



Dokumentasi lain



9. Produksi Stik Labu dan Pembuatan Roti tawar serta Cookies Hasil Binaan



10. Foto Bersama dengan Labu Kuning Jenis Parang sebelum Diolah menjadi Produk



11. Foto Bersama Setelah Melaksanakan Pengabdian dengan Masyarakat Sekitar, Ketua dan Sekretaris Kelompok Tani Sumber Rezeki, Mahasiswa, dan Dosen

Lampiran 3. Berita Acara Kegiatan Pengabdian Masyarakat

BERITA ACARA

Walinagari/Ketua Kelompok Tani Sumber Rezeki Jorong Usak Nagari Alahan Panjang Simpang, Kec. Lembah Gumanti, Kab. Solok menerangkan bahwa telah dilaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat Skim IPTEK BERBASIS PRODI (IbPSNB) oleh Dosen Fakultas Teknologi Pertanian Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas Padang dengan Ketua Tim Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, MS yang bekerja sama dengan kelompok masyarakat sumber rezeki, kegiatan ini dilakukan pada:

Hari/ Tgl : Minggu/ 13 Oktober 2019

Tempat : Jorong Usak Nagari Alahan Panjang, Kec. Lembah Gumanti, Kab. Solok

Tema : Pengolahan Pangan Berbasis Labu Kuning

Adapun tim dosen pelaksana pengabdian masyarakat yang ikut berpartisipasi adalah :

No	Nama	NIP
1	Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, MS	195510131985031001
2	Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, MS	196104281986032001
3	Prof. Dr. Ir. Novizar Nazir, M.Si	196411251989111001
4	Prof. Dr. Ir. Rina Yenrina, MS	196201251987112001
5	Prof. Dr. Ir. Novelina, MS	195611071986032001
6	Dr. Ir. Rini B, MP	195909141985032000
7	Ir. Aisman, M.Si	196408291990101001
8	Prof. Tuty Anggraini, S.TP, MP, Ph.D	19770922 2005012001
9	Daimon Syukri, S.Si., M.Si., PhD	198106262010121002
10	Diana Sylvi, S.TP, M.Si	197101011994022001
11	Prof. Dr. Ir. Novelina, MS	195611071986032001
12	Prof. Tuty Anggraini, S.TP., MP., Ph.D	197709222005012001
13	Ismed, S.Pt., M.Sc	198306112010121003
14	Purnama Dini Hari, S.TP., M.Sc	198309242008122001
15	Cesar Welya Refdi, S.TP., M.Si	198812212015042001
16	Wellyalina. S.TP., MP	198904292019032016
17	Felga Zulfia Rasdiana, S.TP., M.Si	199004212019032020

Demikianlah surat keterangan ini kami buat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Usak, 13 Oktober 2019

Walinagari/Ketua Kelompok Tani Jorong Usak

Kec. Lembah Gumanti, Kab. Solok



(Handwritten signature)
(.....)

Lampiran 4. Absensi Peserta Pengabdian Masyarakat



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN
PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS ANDALAS
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

Alamat : Kampus Limau Manis Padang Kode Pos 25163
Telepon : 0751-72772, Faksimile : 0751-72772
e-mail : ps_thp@fateta.unand.ac.id

**ABSENSI PESERTA
PENGOLAHAN PANGAN BERBASIS LABU KUNING
DI DESA USAK NAGARI ALAHAN PANJANG
KEC. LEMBAH GUMANTI KAB. SOLOK
TANGGAL : 13 OKTOBER 2019**

No.	NAMA	Tanda Tangan
1.	Amir	
2.	Wellyalina	
3.	CESAR MELYA REFOI	
4.	Felga Zulfa Rasdiana	
5.	Diana SYLVI	
6.	Purnama Dini Fani	
7.	Tuty Anggrani	
8.	HARMAINI	
9.	Faura Azma	
10.	Ismel	
11.	Damon Syukri	
12.	Demang Febrian	
13.	Yeni buswida	
14.	Syafarida .	
15.	Indradani	
16.	Intan Nadia Putri	
17.	Neni Afrani	



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN
PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS ANDALAS
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

Alamat : Kampus Limau Manis Padang Kode Pos 25163
Telepon : 0751-72772, Faksimile : 0751-72772
e-mail : ps_thp@fateta.unand.ac.id

18.	Siska Sonia Ningsih	
19.	RIESKA WULANABATI	
20.	Aurelia Amalyah Tanmigo	
21.	MUTAHIL DWA	
22.	Qatun Nada Febryzalita	
23.	Winda Utami	
24.	Nur Fadilah Hariyani	
25.	Diana Anadya	
26.	Naomi Fitriani Purba	
27.	Try Hanidayani	
28.	Meia Putri	
29.	Dey Cristiana	
30.	Reka Permata Zelen	
31.	Dini Afifah M	
32.	Athika Muzfarri	
33.	Dini Aliani	
34.	Robi Mordoni J	
35.	Annisa Anggrani	
36.	Afissa Rahmadca	
37.	Nadya Mutiara Aritonang	
38.	Uoma Refonisa Gisi	
39.	Risya Wahyu Ramadhani	



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN
PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS ANDALAS
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

Alamat : Kampus Limau Manis Padang Kode Pos 25163
Telepon : 0751-72772, Faksimile : 0751-72772
e-mail : ps_thp@fateta.unand.ac.id

40.	Hidayatul Ulfa	
41.	Monica Aulia	
42.	Halimat Mayasya	
43.	Nadaila Mahsyun	
44.	Indri Widyayati Zharunnisa	
45.	Widya fibri	
46.	Dinda lestari	
47.	Nur rahma Agustini	
48.	Silvia Lestari z-	
49.	Tiara Ramadhani	
50.	Suci Oefarinsi	
51.	Putri Rahayu Aulia Fadhri	
52.	Rahmi Harva D	
53.	Septia Trinanda	
54.	Maisa Nanda Rusrizo	
55.	HANORI WALDI	
56.	Ilhamul Fitri	
57.	Agriwi Parva Abimanyu	
58.	Iksan Llaa Tambunan	
59.	Anwar Padi	
60.	SISNETIA FADILA	
61.	Royan Prania Bakki	



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN
PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS ANDALAS
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

Alamat : Kampus Limau Manis Padang Kode Pos 25163
Telepon : 0751-72772, Faksimile : 0751-72772
e-mail : ps_thp@fateta.unand.ac.id

62.	Novita Evi Uni Stangsons.	
63.	Cindy Febriani.M	
64.	Suci Mardani	
65.	Rini	
66.	Aisman	
67.	Novelina	
68.	Rina Yurika	
69.	Rethana Vayct.	
70.	Insan	
71.	Rima	
72.	Nadia	Nadia
73.	Ayu	
74.	YELVI	
75.	Tiara	Ara
76.	Cece	Ca
77.	Dewi Yuli	Dy
78.	Naki M	
79.	Karalover	
80.	Susinat	
81.	Dina Anwa	
82.	Syaiful	
83.	M. Fani	



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN
PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS ANDALAS
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

Alamat : Kampus Limau Manis Padang Kode Pos 25163
Telepon : 0751-72772, Faksimile : 0751-72772
e-mail : ps_thp@fateta.unand.ac.id

84.	Ahmad Afzal	
85.	Pindo Trio Vanda	
86.	Zenita Lismadoni	
87.	Jella Shanti	
88.	Ruth Nathania	
89.	FAHREN RAFI	
90.	Wentari Cynthia R.	
91.	Amelia Hariri	
92.	Deana Afizah	
93.	Budi . N. Setawan	
94.	Asdhal Dinul Hag	
95.	Toni Khairunnisa	
96.	Avira Novirastin	
97.	Bintang Novirastin	
98.	Roziq Hanan	
99.	Rangya Putri . P	
100.	Aldi Buce	
101.	Eldis Perca	
102.	Fajratul Yunda	
103.	Dodi Mardianto	
104.	Hildayani.	
105.	Ilham Akbar .	



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN
PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS ANDALAS
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

Alamat : Kampus Limau Manis Padang Kode Pos 25163
Telepon : 0751-72772, Faksimile : 0751-72772
e-mail : ps_thp@fateta.unand.ac.id

106.	TEI NIA RAHMATIA	
107.	Suci Limahera	
108.	Restina Endang S	
109.	Rido fatoni	
110.	Ismi Hamidah	
111.	Ari	
112.	Fitri	
113.	Ali	
114.	Khairun	
115.	Vica	

Menyetujui,
Wali Nagari Desa Usak,
Alahan Panjang, Kab. Solok



HARMAINI...

Mengetahui,
Ketua Jurusan THP
FATETA UNAND

Prof. Kesuma Saguti, Ms
NIP. 196104281986032001

Lampiran 5. Bahan Penyuluhan yang Diberikan

Padang, 13 Oktober 2019

**IbPSNB Pengolahan Pangan Berbasis
Labu Kuning di Jorong Usak Alahan
Panjang Kab. Solok**



TIM PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT-IBPSNB



JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
2019

PENDAHULUAN




Nagari Alahan Panjang

Jorong Usak

Tanaman




TUJUAN



- Meningkatnya mutu produk olahan kelompok "Tani Sumber Rezeki" dengan menjaga kualitas bahan baku, pengujian nilai gizi dan masa kadaluarsa produk.
- Meningkatnya jumlah produksi produk dengan telah diolahnya dengan berbagai jenis produk olahan
- Pengetahuan tentang aspek pemasaran dengan memperkenalkan pemasaran melalui media cetak, elektronik, dan online (internet).
- Meningkatkan keterlibatan masyarakat luas dalam produksi
- Meningkatnya perekonomian masyarakat di Desa Usak Alahan Panjang melalui wirausaha produk olahan labu kuning

PESERTA PENGABDIAN

Tim Pengabdian

Mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian

Ketua Tani dan Anggota

Ibu PKK dan Masyarakat Sekitar

PELAKSANAAN

PENYULUHAN

→

PELATIHAN

←

BIMBINGAN BERKELANJUTAN


HASIL (PRODUK YANG AKAN DIOLAH)



HASIL (PRODUK YANG AKAN DIOLAH)



Lampiran 6. Bukti Publikasi Media Online



THP Fakultas Teknologi Pertanian Unand Padang Gelar Kegiatan IbPSNB | Jejak 77

Padang - Jejak77.com Pelaksanakan pengabdian kepada masyarakat jejak77.com

<https://jejak77.com/thp-fakultas-teknologi-pertanian-unand-padang-gelar-kegiatan-ibpsnb/>

16.35



U D A 48% 21:41

X THP Fakultas Tek... jejak77.com

JEJAK77.com

Home > ADVERTORIAL >



ADVERTORIAL KOTA PADANG TERBARU

THP Fakultas Teknologi Pertanian Unand Padang Gelar Kegiatan IbPSNB

Last updated 38 Nov 2019

 LAINNYA, YANG SEPERTI INI

Lampiran 7. Bukti Publikasi Media Cetak



Lampiran 8. Bukti Publikasi Artikel Ilmiah (ACCEPTED)



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS ANDALAS
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
JURNAL LOGISTA

Alamat: Kampus Limau Manis Padang Kode Pos 25163, Telp./fax: 0751-72772
E-mail: jurnal.logista@gmail.com http://logista@fateta.unand.ac.id : ISSN: 2579-6283 E-ISSN: 2655-951X

Padang, 18 November 2019

Nomor : 173-19/LoA/JL/IV/2019

Lamp. : -

Hal : *Surat Penerimaan (Letter of Acceptance) Artikel di Jurnal Logista*

Kepada Yth.

Bpk/Ibu/Sdr. **Kesuma Sayuti, Rini, Wellyalina, Fauzan Azima, Novizar, Novelina, Rina Yenrina, Tuty Anggraini, Diana Silvy, Purnama Dini Hari, dan Felga Zulfla Rasdiana**

Di

Tempat

Dengan hormat,

Bersama surat ini kami sampaikan kepada Bpk/Ibu/Sdr. bahwa artikel Pengabdian kepada Masyarakat dengan judul:

“PELATIHAN PRODUK PANGAN BERBASIS LABU KUNING LOKAL DI JORONG USAK KABUPATEN SOLOK”

DITERIMA dan akan di publikasikan di Jurnal Logista - Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat Vol.3 No.2 pada bulan Desember Tahun 2019. Untuk Informasi selanjutnya silahkan kunjungi halaman jurnal di <http://logista.fateta.unand.ac.id>

Demikianlah disampaikan, Atas partisipasi dan kerjasama Bpk/Ibu/Sdr. kami ucapkan terimakasih.

Ketua Pengelola Jurnal Logista,

Ismed, S.Pt, M.Sc
NIP. 198306112010121003



<http://sinta2.ristekdikti.go.id/journals/detail?id=4177>

Jurnal Logista – Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat

Lampiran 9. Bukti Publikasi Youtube



IbPSNB PENGOLAHAN PANGAN BERBASIS LABU KUNING

44 x ditonton



15



0



Bagikan



Download



Simpan



THP-Universit...

8 subscriber



DISUBSCRIBE



Dipublikasikan tanggal 20 Nov 2019

Pengabdian Masyarakat Fakultas Teknologi Pertanian Jurusan Teknologi Hasil Pertanian di Jorong Usak Alahan Panjang Kabupaten Solok Sumatera Barat, dengan tema Pengolahan Pangan Berbasis Labu Kuning. Bersama Kelompok Tani Sumber Rezeki jorong Usak Alahan Panjang. Bentuk Olahan Pangan yang di Produksi Antara lain:

1. Cookies Labu Kuning

Catatan : Lampiran ini diambil pada bulan November 2019

Lampiran 10. Bukti Bimbingan Berkelanjutan lewat Media Sosial (WhatsApp)

