

**DIVERSIFIKASI BUAH LABU KUNING MENJADI  
SELAI LABU KUNING (SELAKU)  
DIKELURAHAN MALABRO, KOTA BENGKULU**

Yulia Darmi<sup>1</sup>, Muntahanah<sup>2</sup>, Sri Ekowati<sup>3</sup>, Yusa Virginiawan Guntara<sup>4</sup>, Andre Merfriansyah<sup>5</sup>, Fahrizal Akbar<sup>6</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup>Universitas Muhammadiyah Bengkulu

<sup>1,2,3,4,5,6</sup>Program Studi Teknik Informatika, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Bengkulu

\*e-mail: [yuliadsarmi10juli@gmail.com](mailto:yuliadsarmi10juli@gmail.com)<sup>1</sup>, [muntahanah@umb.ac.id](mailto:muntahanah@umb.ac.id)<sup>2</sup>, [sriwkowati@umb.ac.id](mailto:sriwkowati@umb.ac.id)<sup>3</sup>,  
[yusavirginiawan@gmail.com](mailto:yusavirginiawan@gmail.com)<sup>4</sup>, [andremefriansyah19@gmail.com](mailto:andremefriansyah19@gmail.com)<sup>5</sup>, [fahrizalakbar@gmail.com](mailto:fahrizalakbar@gmail.com)<sup>6</sup>

**Abstract**

*Pumpkin jam is a processed food product made from pumpkin fruit (*Cucurbita moschata*) through a cooking process and mixing with additional ingredients such as sugar, water, and thickening agents. This jam has a distinctive taste, characterized by its natural sweetness, aroma, and color from pumpkin, along with a smooth and thick texture. The development of pumpkin jam aims to enhance the added value of Indonesia's abundant pumpkin production while providing a healthy food option rich in vitamin A, fiber, and antioxidants. The jam-making process involves heating at a specific temperature to reduce water content and achieve the desired consistency while ensuring food safety. Research and experimentation in pumpkin jam production include analyzing its composition, texture, and consumer acceptance. The results indicate that pumpkin jam has the potential to be developed as a commercially viable and healthy product, appealing to consumers and supporting the diversification of pumpkin-based processed products in local and international markets.*

**Keywords :** *Diversification, Processed, Fruit, Pumpkin, Spread.*

**Abstrak**

*Selai labu kuning adalah produk olahan pangan yang dibuat dari buah labu kuning (*Cucurbita moschata*) melalui proses pemasakan dan pencampuran dengan bahan tambahan seperti gula, air, dan bahan pengental. Selai ini memiliki rasa yang khas, yaitu manis dengan aroma dan warna alami dari labu kuning, serta tekstur yang lembut dan kental. Pengembangan selai labu kuning bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk labu kuning yang melimpah di Indonesia, sekaligus menyediakan pilihan pangan sehat yang kaya akan vitamin A, serat, dan antioksidan. Proses pembuatan selai melibatkan pemanasan pada suhu tertentu untuk mengurangi kadar air dan mencapai konsistensi yang diinginkan, serta memastikan keamanan pangan. Penelitian dan eksperimen dalam pembuatan selai labu kuning melibatkan analisis komposisi, tekstur, dan penerimaan konsumen terhadap produk ini. Hasil penelitian menunjukkan bahwa selai labu kuning memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk komersial yang sehat dan menarik bagi konsumen, serta mendukung diversifikasi produk olahan labu di pasar lokal dan internasional.*

**Kata kunci :** *Diversifikasi, Olahan, Buah, Labu Kuning, Selai.*

**A. PENDAHULUAN**

**Analisis Situasi**

Kelurahan Malabro di Kota Bengkulu memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah, terutama di sektor pertanian. Salah satu komoditas yang banyak dihasilkan adalah labu kuning (*Cucurbita moschata*). Meskipun produksinya cukup tinggi, pemanfaatan labu kuning masih terbatas pada konsumsi rumah tangga atau dijual dalam bentuk mentah dengan nilai ekonomis yang relatif rendah. Minimnya inovasi dalam pengolahan produk berbasis labu kuning menyebabkan potensi ekonominya belum dimanfaatkan secara optimal.

Untuk meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk lokal, diperlukan upaya diversifikasi olahan labu kuning. Salah satu alternatif inovatif adalah produksi selai labu kuning, yang tidak hanya bernilai ekonomi lebih tinggi tetapi juga memiliki manfaat kesehatan karena kandungan vitamin A, serat, dan antioksidannya. Pengembangan produk ini dapat membuka peluang usaha mikro bagi masyarakat serta meningkatkan kesejahteraan ekonomi, terutama di daerah dengan tingkat pendapatan rendah seperti Kelurahan Malabro.

### **Kondisi Sosial dan Ekonomi**

Sebagian besar penduduk Kelurahan Malabro bekerja di sektor informal, seperti pertanian, perikanan, dan perdagangan kecil. Tingkat pendidikan masyarakat yang beragam serta kurangnya pemahaman tentang teknologi pengolahan pangan menjadi kendala dalam meningkatkan nilai jual hasil pertanian. Selain itu, pendapatan rumah tangga yang cenderung rendah membuat masyarakat membutuhkan alternatif usaha yang dapat dikembangkan dengan modal kecil namun memiliki prospek pasar yang menjanjikan.

#### **Potensi Labu Kuning di Kelurahan Malabro**

Labu kuning merupakan tanaman yang mudah dibudidayakan, memiliki siklus panen yang relatif singkat, serta menghasilkan produksi yang melimpah. Selain itu, kandungan nutrisi yang tinggi menjadikannya sebagai bahan baku yang potensial untuk produk olahan bernilai jual tinggi, seperti selai. Dengan strategi pengolahan yang tepat, labu kuning dapat diubah menjadi produk komersial yang dapat bersaing di pasar lokal maupun nasional.

#### **Kendala dan Tantangan**

Meskipun memiliki potensi yang besar, terdapat beberapa kendala yang dihadapi oleh masyarakat Kelurahan Malabro dalam pengolahan labu kuning menjadi produk bernilai tambah, antara lain:

- Kurangnya pengetahuan tentang teknik pengolahan pangan yang baik.
- Minimnya keterampilan pemasaran dan strategi branding produk.
- Keterbatasan alat dan bahan untuk produksi dalam skala kecil.
- Kurangnya akses pasar dan promosi produk lokal.

### **Peluang Pengembangan**

Pengembangan produk selai labu kuning menawarkan berbagai manfaat bagi masyarakat, seperti:

- Peningkatan Nilai Ekonomi: Produk olahan memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingkan labu kuning mentah.
- Pemberdayaan Perempuan: Produksi selai dapat menjadi peluang usaha bagi ibu rumah tangga, meningkatkan peran perempuan dalam ekonomi keluarga.
- Diversifikasi Produk: Selain selai, labu kuning dapat diolah menjadi berbagai produk lain, seperti kue, minuman, atau camilan sehat.
- Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat: Dengan pengolahan yang tepat, masyarakat dapat meningkatkan pendapatan dan taraf hidup mereka.

### **Rekomendasi Program Pengabdian**

Untuk mendukung masyarakat dalam mengoptimalkan potensi labu kuning, diperlukan program pelatihan dan pendampingan, antara lain:

- Pelatihan teknis pembuatan selai labu kuning, mulai dari persiapan bahan hingga proses pengemasan.
- Penyediaan alat sederhana untuk produksi skala kecil.
- Workshop pemasaran, branding, dan strategi penjualan produk olahan.
- Penyuluhan terkait sanitasi dan keamanan pangan dalam proses produksi.
- Pendampingan berkelanjutan dalam pengembangan usaha mikro berbasis labu kuning.

Melalui pendekatan yang tepat, pengolahan labu kuning menjadi selai dapat menjadi solusi inovatif dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat, sekaligus mendorong pemanfaatan sumber daya lokal secara lebih optimal dan berkelanjutan.

## **B. METODE KEGIATAN**

Kegiatan pengabdian ini dikemas dalam bentuk Workshop yang bekerjasama dengan ibu-ibu PKK Kelurahan Malabro beserta dosen dan mahasiswa. Untuk memberikan solusi terhadap permasalahan di atas maka tahapan-tahapan tindakan yang dilakukan sebagai berikut:

- a. Materi Sosialisasi yang terdiri dari:
  1. Pengertian Kewirausahaan dan arti pentingnya berwirausaha bagi warga.
  2. Pengertian Diversifikasi.
  3. Cara membuat Selai Dari Buah Labu Kuning.
- b. Pendampingan yang dilakukan oleh Tim Dosen dan Mahasiswa.
- c. Diskusi terkait dengan permasalahan yang ada di lapangan. Indikator dari kegiatan ini, peserta diharapkan dapat memahami pentingnya kewirausahaan. Pemahaman tersebut diharapkan dapat membantu masyarakat untuk meningkatkan perekonomian keluarga.

### **C. Hasil dan Pembahasan**

#### **Hasil**

Program pengabdian masyarakat di Kelurahan Malabro tentang pembuatan selai labu kuning berhasil dilaksanakan dengan melibatkan masyarakat melalui kelurahan yang sebagian besar merupakan ibu rumah tangga dan pelaku usaha kecil. Hasil utama dari kegiatan ini meliputi:

1. Pelatihan Teknis: Peserta berhasil mempraktikkan pembuatan selai labu kuning dengan tekstur dan rasa yang memenuhi standar.
2. Penyediaan Alat: Masyarakat diberikan alat sederhana, seperti blender, panci, dan botol kaca untuk pengemasan.
3. Peningkatan Pengetahuan: Peserta memahami pentingnya sanitasi dan keamanan pangan selama proses produksi.
4. Pembuatan Branding: Produk selai labu kuning diberi merek sederhana untuk meningkatkan daya tarik pasar.

#### **Pembahasan**

Program ini menunjukkan bahwa masyarakat Kelurahan Malabro memiliki antusiasme tinggi untuk belajar dan berinovasi dalam mengolah labu kuning. Pelatihan teknis memberikan keterampilan baru yang sebelumnya belum dimiliki, seperti teknik pengolahan yang efisien dan pengemasan produk yang menarik.

Keberhasilan pelatihan juga didukung oleh ketersediaan bahan baku lokal yang melimpah, sehingga proses produksi dapat dilakukan secara berkelanjutan. Namun, tantangan utama adalah pemasaran produk, terutama untuk menjangkau pasar di luar

wilayah Kelurahan Malabro. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan lebih lanjut untuk mengembangkan strategi pemasaran digital dan distribusi.

Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kepercayaan diri peserta dalam memulai usaha berbasis produk lokal. Dengan tindak lanjut yang tepat, potensi usaha selai labu kuning dapat berkembang lebih besar dan berkontribusi pada peningkatan ekonomi masyarakat setempat.

### Tabel dan Gambar

Tabel 1. Jadwal Kegiatan

No	Tanggal	Pelaksanaan
1	10 Maret 2025	Workshop Tentang Kewirausahaan Labu Kuning
2	16 Juni 2025	Monitoring Dan Evaluasi Kegiatan
3	2 Desember 2025	Laporan Hasil Penyusunan Laporan Kegiatan Pengabdian Oleh Tim



**Gambar 3.** Dokumentasi Workshop Bersama Pemerintahan Kelurahan Malabro



**Gambar 4.** Dokumentasi Workshop Bersama pemerintahan Kelurahan Malabro



**Gambar 5.** Dokumentasi Workshop Bersama Warga Kelurahan Malabro

#### D. KESIMPULAN

Selai labu kuning adalah produk olahan pangan yang dibuat dari buah labu kuning (*Cucurbita moschata*) melalui proses pemasakan dan pencampuran dengan bahan tambahan seperti gula, air, dan bahan pengental. Selai ini memiliki rasa yang khas, yaitu manis dengan aroma dan warna alami dari labu kuning, serta tekstur yang lembut dan kental. Pengembangan selai labu kuning bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk labu kuning yang melimpah di Indonesia, sekaligus menyediakan pilihan pangan sehat yang kaya akan vitamin A, serat, dan antioksidan.

1. Program pengabdian masyarakat tentang diversifikasi labu kuning menjadi selai telah berhasil dilaksanakan di Kelurahan Malabro, Kota Bengkulu.
2. Pelatihan yang diberikan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pembuatan selai labu kuning, termasuk aspek teknis, sanitasi, dan pemasaran produk.
3. Produk selai labu kuning memiliki potensi ekonomi yang menjanjikan, terutama sebagai usaha mikro berbasis pangan lokal.

4. Tantangan utama yang dihadapi adalah pemasaran dan distribusi produk ke pasar yang lebih luas, sehingga diperlukan strategi pemasaran digital dan pendampingan lanjutan.
5. Secara keseluruhan, kegiatan ini memberikan dampak positif dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat serta mendorong pemanfaatan sumber daya lokal secara lebih optimal.

### **Ucapan Terima Kasih**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan program ini, terutama kepada masyarakat Kelurahan Malabro yang dengan antusias mengikuti pelatihan. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Universitas Muhammadiyah Bengkulu serta tim dosen dan mahasiswa yang telah memberikan pendampingan dan bimbingan dalam proses pembuatan selai labu kuning. Semoga hasil dari kegiatan ini dapat memberikan manfaat berkelanjutan bagi masyarakat dan mendorong inovasi produk berbasis labu kuning di masa depan.

### **Daftar Pustaka**

- Aldi, Akhyar Ali, and Noviar Harun. "Variasi Konsentrasi Pektin Terhadap Kualitas Selai Labu Kuning (Cucurbita moschata Durch) PECTIN CONCENTRATION VARIETY TOWARDS PUMPKIN JAM QUALITY (Cucurbita moschata DURCH)." *AdBispreneur* :
- Budianto, A., Karimah, I., & Mislan. (2019). Pengaruh Umur Panen dan Metode Pengeringan terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata L.) Varietas Kusuma di Banyuwangi Tahun 2016. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian*, 1(02), 10–19.
- Miksusanti, Fatma, Suheryanto, Untari, B., & Adnan, Y. (2013). Training Pembuatan Selai Dan Es Krim Labu Kuning Sebagai Makanan Untuk Kesehatan. *Jurnal Pengabdian Sriwijaya*, (November), 57–62.