

Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani melalui Pelatihan Pengolahan Labu Siam Menjadi Puding di Desa Mlandi

Wildan Erza Maulana Al Kaff¹, Marsha Aulia Putri¹, Popi Fitriani¹, Intan Palupi Galuh Biru Salsabila¹, Roby Chandra Kusuma¹, Radita Apriliyani¹, Alkayla Hasna Mutia¹, Dewi Anggita Yuliani¹, Ferliana Dwi Saputri¹, Rhenata Indriyati Wibowo¹, Muh. Azum Bahroni¹, Achmad Siyam Yahya², Wasilatuna³, Wahyudin^{4*}

¹Universitas Jenderal Soedirman

²Pemerintah Desa Mlandi, Garung, Wonosobo

³Puskesmas Pembantu Desa Mlandi, Garung, Wonosobo

⁴Departemen Farmakologi, Fakultas Kedokteran, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto

E-mail: wahyuwahyudin@unsoed.ac.id

Riwayat Artikel :

Diterima: 13 Agustus 2026

Direvisi: 18 Agustus 2026

Diterima: 24 Agustus 2026

Kata Kunci : Wanita tani, puding, Labu siam, pemberdayaan masyarakat

Abstrak

Labu siam (*Sechium edule*) merupakan salah satu komoditas hortikultura yang melimpah di Desa Mlandi, Kecamatan Garung, Kabupaten Wonosobo. Pada saat panen raya, melimpahnya pasokan menyebabkan harga jual menurun hingga sekitar Rp300/kg sehingga sebagian hasil panen tidak terserap pasar dan terbuang. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam melakukan diversifikasi olahan labu siam menjadi produk pangan bernilai tambah. Kegiatan menggunakan metode kualitatif partisipatif dengan mitra Kelompok Wanita Tani (KWT) Dusun Gandoran melalui tahap persiapan dan pelaksanaan. Pelatihan dilaksanakan pada 26 Juli 2026 dan diikuti oleh 14 peserta. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa tiga buah labu siam dengan berat sekitar 1 kg dapat menghasilkan 16 cup puding dengan biaya produksi Rp1.181 per cup. Produk memiliki rasa manis dan creamy serta tekstur lembut, dan memperoleh tanggapan positif dari peserta. Kegiatan ini menunjukkan bahwa diversifikasi labu siam menjadi puding berpotensi menjadi alternatif pemanfaatan hasil panen dan peningkatan nilai tambah komoditas lokal masyarakat.

Article History

Received: August 13, 2026

Revised: August 18, 2026

Accepted: August 24, 2026

Keywords : Women Farmers, Pudding, Chayote, Community Empowerment

Abstract

Chayote (*Sechium edule*) is an abundant horticultural commodity in Mlandi Village, Garung District, Wonosobo Regency. During the peak harvest season, abundant supply causes the selling price to decline to approximately IDR 300/kg, leaving some produce unsold and discarded. This community service aimed to improve community knowledge and skills in diversifying chayote into value-added food products. A qualitative participatory method was used with the Women Farmers Group (KWT) in Gandoran Hamlet through preparation and implementation stages. The training was conducted on July 26, 2026, and attended by 14 participants. Results showed that three large chayotes weighing approximately 1 kg produced 16 cups of pudding, with a production cost of IDR 1,181 per cup. The product had a sweet, creamy taste and soft texture and received positive responses from participants. The activity indicates that chayote diversification into pudding can provide an alternative use of produce and increase the added value of commodities.



Pendahuluan

Desa Mlandi, Kecamatan Garung, Kabupaten Wonosobo merupakan salah satu desa yang memiliki potensi besar pada sektor pertanian hortikultura. Sebagian besar masyarakat Desa Mlandi menggantungkan mata pencahariannya pada sektor pertanian dengan membudidayakan berbagai jenis sayuran dataran tinggi. Kondisi geografis yang berada di kawasan pegunungan dengan suhu yang relatif sejuk menjadikan desa ini memiliki kondisi yang sesuai untuk pengembangan komoditas hortikultura. Salah satu komoditas yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat adalah labu siam (*Sechium edule*), yang dikenal memiliki produktivitas tinggi serta dapat dipanen secara terus-menerus (Putri et al., 2021).

Melimpahnya produksi labu siam menjadi salah satu potensi yang dimiliki Desa Mlandi. Namun, potensi tersebut belum mampu memberikan manfaat ekonomi yang optimal bagi masyarakat. Pada saat musim panen, produksi labu siam meningkat secara signifikan sehingga menyebabkan pasokan di pasaran melimpah. Kondisi tersebut berdampak pada menurunnya harga jual labu siam hingga mencapai sekitar Rp300 per kilogram. Harga tersebut dinilai sangat rendah dan tidak sebanding dengan biaya produksi maupun biaya distribusi yang dikeluarkan petani. Akibatnya, sebagian hasil panen tidak dipanen atau tidak dipasarkan karena dianggap tidak memberikan keuntungan yang memadai.



Gambar 3. Labu Siam

Rendahnya harga jual menyebabkan banyak labu siam yang akhirnya terbuang dan menjadi limbah organik. Kondisi ini tidak hanya mengakibatkan kerugian ekonomi bagi petani, tetapi juga menunjukkan bahwa potensi komoditas lokal belum dimanfaatkan

secara optimal. Di sisi lain, masyarakat masih cenderung menjual labu siam dalam bentuk segar dan belum banyak melakukan pengolahan menjadi produk pangan yang memiliki nilai tambah pada gambar 1. Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah hasil pertanian menjadi salah satu faktor yang menyebabkan pemanfaatan labu siam masih belum berkembang (Galib *et al.*, 2025).

Upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah melalui diversifikasi produk olahan berbahan dasar labu siam. Diversifikasi pangan merupakan strategi yang dapat meningkatkan nilai tambah suatu komoditas sekaligus mengurangi ketergantungan pada penjualan produk segar. Melalui pengolahan menjadi produk pangan, umur simpan bahan dapat diperpanjang, daya tarik produk meningkat, serta membuka peluang pengembangan usaha skala rumah tangga (Julita *et al.*, 2024).

Berdasarkan kondisi tersebut, tim pengabdian melaksanakan kegiatan pelatihan diversifikasi olahan labu siam menjadi puding kepada Kelompok Wanita Tani di Desa Mlandi. Puding dipilih karena proses pembuatannya relatif sederhana, menggunakan bahan yang mudah diperoleh, memiliki cita rasa yang dapat diterima oleh berbagai kalangan, serta berpotensi dikembangkan sebagai produk bernilai ekonomis. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah labu siam, mengurangi limbah hasil panen, serta memberikan alternatif pemanfaatan komoditas lokal yang memiliki nilai tambah sehingga dapat mendukung peningkatan kesejahteraan masyarakat.

Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan metode kualitatif partisipatif karena kegiatan dirancang dengan melibatkan masyarakat sebagai mitra secara aktif dalam proses identifikasi permasalahan, penentuan solusi, pelaksanaan pelatihan, dan evaluasi kegiatan. Pendekatan ini dipilih untuk memperoleh gambaran yang lebih kontekstual mengenai permasalahan pemanfaatan hasil panen labu siam sekaligus memastikan bahwa solusi yang diberikan sesuai dengan kebutuhan dan kondisi masyarakat. Mitra dalam kegiatan ini adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) Dusun Gandoran, Desa Mlandi, Kecamatan Garung, Kabupaten Wonosobo.

Pelaksanaan pengabdian terdiri atas dua tahapan, yaitu tahap persiapan dan tahap pelaksanaan. Tahap persiapan diawali dengan kegiatan diskusi bersama Kepala Dusun

Gandoran pada tanggal 11 Juli 2026. Diskusi dilakukan untuk mengidentifikasi kondisi dan permasalahan yang dihadapi masyarakat terkait melimpahnya hasil panen labu siam. Berdasarkan hasil identifikasi, diketahui bahwa rendahnya harga jual labu siam menyebabkan sebagian hasil panen tidak terserap pasar sehingga banyak yang terbuang dan belum dimanfaatkan secara optimal. Hasil diskusi juga menunjukkan bahwa masyarakat belum memiliki alternatif pengolahan yang mampu meningkatkan nilai tambah komoditas tersebut. Berdasarkan permasalahan tersebut, disepakati pelaksanaan pelatihan diversifikasi olahan labu siam menjadi puding sebagai salah satu solusi yang dapat diterapkan oleh masyarakat.

Selanjutnya, tim pengabdian melakukan uji coba pembuatan puding labu siam pada tanggal 18 Juli 2026 di Posko Kuliah Kerja Nyata (KKN). Uji coba dilakukan untuk menyempurnakan formula, menentukan komposisi bahan yang sesuai, mengevaluasi tahapan pembuatan, serta mengidentifikasi kemungkinan kendala yang dapat muncul selama pelaksanaan pelatihan. Hasil uji coba menjadi acuan dalam penyusunan prosedur pembuatan puding yang akan diterapkan pada kegiatan bersama masyarakat.



Gambar 1. Proses Pembuatan Puding Labu Siam



Gambar 2. Sosialisasi Pembuatan Puding Labu Siam pada Kelompok Wanita Tani

Tahap pelaksanaan dilaksanakan pada tanggal 26 Juli 2026 di rumah salah satu anggota Kelompok Wanita Tani, yaitu Ibu Siti. Kegiatan diawali dengan penyampaian materi mengenai potensi pemanfaatan labu siam sebagai produk olahan bernilai tambah. Selanjutnya, peserta mengikuti demonstrasi pembuatan puding labu siam yang dipandu oleh tim pengabdian, kemudian dilanjutkan dengan praktik secara langsung oleh peserta menggunakan bahan dan peralatan yang telah disediakan. Dokumentasi proses pembuatan puding labu siam dapat dilihat pada **Gambar 1**. Selama kegiatan berlangsung, peserta diberikan kesempatan untuk berdiskusi mengenai proses pembuatan, karakteristik produk, serta peluang pengembangan olahan labu siam sebagai alternatif pemanfaatan hasil panen. Pada akhir kegiatan dilakukan evaluasi melalui sesi tanya jawab dan observasi terhadap kemampuan peserta dalam mengikuti setiap tahapan pembuatan puding sebagai indikator ketercapaian tujuan pelatihan. Dokumentasi bersama peserta di lokasi pelaksanaan kegiatan dapat dilihat pada Gambar 2.

Hasil

Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pelatihan diversifikasi olahan labu siam menjadi puding dilaksanakan pada tanggal 26 Juli 2026 di kediaman Ibu Siti selaku anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Mudi Rahayu, Dusun Gandoran, Desa Mlandi. Kegiatan dimulai pukul 14.00 WIB dan diikuti oleh 14 peserta yang terdiri atas anggota Kelompok Wanita Tani dan masyarakat lanjut usia (lansia). Seluruh peserta mengikuti kegiatan secara aktif mulai dari penyampaian materi, demonstrasi pembuatan puding, hingga praktik bersama. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan pengenalan potensi labu siam sebagai bahan pangan yang memiliki peluang untuk diolah menjadi produk bernilai tambah. Selanjutnya, tim pengabdian mendemonstrasikan tahapan pembuatan puding, mulai dari proses persiapan bahan, pengolahan labu siam, pencampuran bahan, hingga proses pencetakan. Setelah demonstrasi selesai, peserta diberikan kesempatan untuk terlibat secara langsung dalam setiap tahapan pembuatan sehingga dapat memahami proses pengolahan secara menyeluruh.

Hasil Diversifikasi Labu Siam Menjadi Puding

Pada kegiatan ini digunakan tiga buah labu siam berukuran besar dengan total berat sekitar 1 kg sebagai bahan utama. Dari jumlah tersebut dihasilkan sebanyak 16 cup puding siap konsumsi. Berdasarkan perhitungan biaya produksi, modal yang diperlukan untuk menghasilkan satu cup puding sebesar Rp1.181. Nilai tersebut menunjukkan bahwa produk dapat dibuat dengan biaya yang relatif rendah sehingga memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk olahan skala rumah tangga. Hasil pembuatan puding menunjukkan bahwa labu siam dapat diolah menjadi produk pangan dengan karakteristik yang disukai masyarakat. Puding yang dihasilkan memiliki rasa manis dan creamy dengan tekstur yang lembut. Selama proses evaluasi produk, diperoleh temuan bahwa proses penyaringan adonan sebelum dimasak berpengaruh terhadap kualitas tekstur puding.



Gambar 4. Puding Labu Siam yang Sudah Siap Makan

Adonan yang disaring menghasilkan tekstur yang lebih halus, lembut, dan homogen, sedangkan adonan yang tidak melalui proses penyaringan masih menyisakan serat labu siam sehingga teksturnya terasa lebih kasar atau bergerindil. Temuan ini menjadi salah satu hasil teknis yang dapat dijadikan acuan dalam proses pembuatan puding agar diperoleh kualitas produk yang lebih baik.

Tanggapan Peserta

Setelah proses pembuatan selesai, puding dibagikan kepada seluruh peserta untuk dilakukan uji cita rasa secara langsung. Berdasarkan tanggapan yang diperoleh selama sesi diskusi, peserta memberikan respons yang positif terhadap produk yang dihasilkan. Sebagian besar peserta menyatakan bahwa puding memiliki cita rasa yang enak, manis,

creamy, serta tidak menunjukkan karakteristik khas labu siam yang selama ini dianggap kurang menarik apabila dikonsumsi dalam bentuk segar. Tekstur puding yang lembut juga menjadi salah satu aspek yang paling banyak diapresiasi oleh peserta. Respon positif tersebut menunjukkan bahwa diversifikasi labu siam menjadi puding dapat diterima oleh masyarakat sebagai salah satu alternatif pemanfaatan hasil panen. Selain memberikan pengalaman baru dalam mengolah komoditas lokal, kegiatan ini juga membuka wawasan peserta mengenai potensi pengembangan produk pangan sederhana yang memiliki nilai tambah ekonomi dengan biaya produksi yang relatif rendah.

Diskusi

Pelaksanaan pelatihan diversifikasi olahan labu siam menjadi puding menunjukkan bahwa pemanfaatan komoditas hortikultura tidak harus terbatas pada penjualan dalam bentuk segar. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa labu siam dapat diolah menjadi produk pangan yang memiliki karakteristik sensoris yang baik dan dapat diterima oleh masyarakat. Respon positif peserta terhadap rasa, tekstur, dan penampilan puding mengindikasikan bahwa diversifikasi produk merupakan salah satu alternatif yang berpotensi meningkatkan nilai tambah komoditas lokal yang selama ini memiliki harga jual rendah (Amelia et al., 2026).

Diversifikasi pangan merupakan salah satu strategi dalam pengembangan produk pertanian yang bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi suatu komoditas melalui pengolahan menjadi produk dengan daya tarik yang lebih tinggi. Dibandingkan dengan penjualan dalam bentuk segar, produk olahan memiliki keunggulan berupa umur simpan yang lebih panjang, nilai jual yang lebih tinggi, serta peluang pemasaran yang lebih luas. Oleh karena itu, pelatihan pengolahan labu siam menjadi puding tidak hanya memberikan keterampilan baru kepada masyarakat, tetapi juga memperkenalkan alternatif pemanfaatan hasil panen yang lebih produktif (Sari & Mahyuni, 2022).

Temuan selama proses pembuatan menunjukkan bahwa proses penyaringan adonan sebelum pemasakan berpengaruh terhadap kualitas akhir produk. Puding yang dibuat menggunakan adonan yang telah disaring menghasilkan tekstur yang lebih lembut, homogen, dan tidak menyisakan serat kasar labu siam. Sebaliknya, puding tanpa proses penyaringan masih memiliki tekstur yang bergerindil akibat masih adanya serat yang tidak terhaluskan secara sempurna. Temuan ini menunjukkan bahwa tahapan pengolahan

memiliki peran penting dalam menentukan mutu sensoris produk sehingga dapat dijadikan sebagai salah satu rekomendasi teknis bagi masyarakat apabila akan memproduksi puding labu siam secara mandiri.

Selain menghasilkan produk yang dapat diterima oleh peserta, kegiatan ini juga memperlihatkan bahwa pengolahan labu siam menjadi puding dapat dilakukan dengan biaya produksi yang relatif rendah. Berdasarkan perhitungan biaya, modal yang diperlukan untuk menghasilkan satu cup puding sebesar Rp1.181. Biaya produksi tersebut menunjukkan bahwa produk memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai usaha rumah tangga karena tidak memerlukan investasi bahan baku yang tinggi. Apabila dipasarkan dengan harga yang lebih tinggi dari biaya produksi, produk ini berpotensi memberikan nilai tambah dibandingkan menjual labu siam dalam bentuk segar yang pada saat panen raya hanya bernilai sekitar Rp300 per kilogram.

Keterlibatan aktif anggota Kelompok Wanita Tani selama pelaksanaan kegiatan juga menjadi salah satu faktor yang mendukung keberhasilan program. Pendekatan partisipatif yang diterapkan memberikan kesempatan kepada peserta untuk tidak hanya menerima informasi, tetapi juga mempraktikkan secara langsung proses pengolahan produk. Melalui keterlibatan tersebut, peserta memperoleh pengalaman praktis yang dapat meningkatkan pemahaman dan keterampilan dalam memanfaatkan hasil pertanian lokal. Pendekatan seperti ini sejalan dengan konsep pemberdayaan masyarakat yang menempatkan masyarakat sebagai subjek pembangunan, sehingga pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh diharapkan dapat diterapkan secara mandiri setelah kegiatan pengabdian selesai.

Meskipun demikian, kegiatan ini masih memiliki beberapa keterbatasan. Produk yang dihasilkan masih berada pada tahap pengenalan dan belum dilakukan pengujian mengenai daya simpan, kandungan gizi, maupun tingkat penerimaan konsumen dalam skala yang lebih luas. Selain itu, aspek pengemasan, pelabelan, strategi pemasaran, serta analisis kelayakan usaha juga belum menjadi fokus dalam kegiatan ini. Oleh karena itu, pengabdian lanjutan perlu diarahkan pada pengembangan produk, pengujian mutu, pendampingan perizinan, serta pelatihan kewirausahaan agar diversifikasi olahan labu siam tidak hanya meningkatkan keterampilan masyarakat, tetapi juga mampu berkembang menjadi produk unggulan yang memberikan manfaat ekonomi secara berkelanjutan.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian melalui pelatihan diversifikasi olahan labu siam menjadi puding berhasil memberikan alternatif pemanfaatan hasil panen labu siam yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal akibat rendahnya harga jual. Produk puding yang dihasilkan memiliki cita rasa dan tekstur yang dapat diterima oleh masyarakat serta berpotensi memberikan nilai tambah terhadap komoditas labu siam. Selain meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah hasil pertanian, kegiatan ini juga diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam mengurangi limbah hasil panen dan mendorong pengembangan produk olahan berbasis potensi lokal.

Daftar Referensi

- Amelia, L. A. H., Magi, B. I., Liana, R. A. L., & Salim, M. I. S. (2026). Inovasi “Labu Joy” dalam Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Diversifikasi Olahan Nugget Labu. *Jurnal AbdiMU (Pengabdian kepada Masyarakat)*, 6(1), 96-103.
- Galib, M., Fadjriyah, S., Nurhasaroh, S., Syalsabillah, N. F., Adhitia, F., Langi, I. L., ... & Armita, A. (2025). Pemberdayaan UMKM Desa Bontomarannu melalui Pelatihan Produk Hasil Pertanian oleh Mahasiswa KKN STIM Lasharan Jaya untuk Mengatasi Masalah Surplus Panen. *ABDI DAYA: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 104-115.
- Julita, U., Musa’adah, M. A., Supriatna, A., & 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.
- Putri, S. A., Afrielia, A. N., Sari, H., Kiranawati, M. D., Lailya, M. R. P. A. N., Fikri, M., ... & Indreswari, R. (2021, December). Pemberdayaan Masyarakat Desa Segorogunung Melalui Pemanfaatan Komoditas Lokal Labu Siam