

Inovasi “Labu Joy” dalam Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Diversifikasi Olahan Nugget Labu

Lenny Amelia¹, Bahmid I Magi², Rista Ade Liana³, Muhammad Ilyas Salim⁴

^{1,4}Teknologi Pangan, Universitas Ma’soem, Indonesia

²Manajemen Bisnis Syariah, Universitas Ma’soem, Indonesia

³Perbankan Syariah, Universitas Ma’soem, Indonesia

lenny.amelia@masoemiversity.ac.id

Received : Mar’ 2026 Revised : Apr’ 2026 Accepted : May’ 2026 Published : May’ 2026

ABSTRACT

Margaluyu Village is an area with high potential for chayote farming, with an agricultural land area of 470 hectares, accounting for approximately 54.638% of the total village area. However, farmers frequently face a severe issue of seasonal surplus, causing the selling price to plummet to Rp 2,500/kg. Furthermore, chayote spoils quickly after harvest, and the community lacks the skills to process the harvest into value-added products. This activity aims to optimize local potential through product diversification innovation in the form of chayote nuggets named "Labu Joy". The method utilized is Community-Based Participatory Research (CBPR). As a result, the community acquired new knowledge, became capable of producing value-added products, and showed higher enthusiasm for developing local food-based enterprises. This innovation has the potential to increase income and strengthen the village's economy.

Keywords: Chayote; Community Economy; Margaluyu Village; Nugget; Product Diversification.

ABSTRAK

Desa Margaluyu merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi pertanian labu siam yang tinggi dengan luas lahan pertanian 470 Ha atau sekitar 54,638% dari total wilayah desa. Namun, petani sering menghadapi masalah serius berupa surplus musiman yang menyebabkan harga jual sangat rendah hingga mencapai Rp 2.500/Kg. Selain itu, labu siam memiliki sifat yang cepat busuk setelah dipanen serta keterbatasan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil tani menjadi produk bernilai tambah. Kegiatan ini bertujuan untuk mengoptimalkan potensi lokal melalui inovasi diversifikasi produk berupa nugget labu siam yang diberi nama “Labu Joy”. Metode yang digunakan yaitu *Community-Based Participatory Research* (CBPR). Hasilnya, masyarakat memperoleh pengetahuan baru, mampu mengolah produk bernilai tambah, serta lebih antusias mengembangkan usaha berbasis pangan lokal. Inovasi ini berpotensi meningkatkan pendapatan dan memperkuat ekonomi masyarakat desa.

Kata Kunci: Desa Margaluyu; Diversifikasi Produk; Ekonomi Masyarakat; Labu Siam; Nugget.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris yang dimana mengandalkan sektor pertanian sebagai sumber mata pencaharian maupun sebagai penopang pembangunan [1]. Kabupaten Bandung adalah salah satu daerah di Provinsi Jawa Barat yang merupakan penghasil sayur-sayuran dengan kualitas dan kuantitas produktivitas yang tinggi, serta didukung oleh kondisi iklim, suhu, dan kondisi

lahan yang sesuai sehingga sangat relevan dalam membangun pertumbuhan sayuran [2]. Salah satu wilayah yang memiliki potensi pertanian tersebut adalah Desa Margaluyu, dengan luas wilayah 860,2 Ha dan luas lahan pertanian 470 Ha atau sekitar 54,638% dari total wilayah desa merupakan kawasan pertanian, kondisi ini menunjukkan bahwa sebagian besar penduduk Desa Margaluyu menggantungkan hidupnya sebagai petani. Salah satu komoditas pertanian yang menjadi unggulan di Desa Margaluyu adalah labu siam.

Labu siam (*Sechium edule*) merupakan tanaman subtropis dari famili *Cucurbitaceae* yang banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Tanaman ini telah dibudidayakan sejak masa pra-Kolombia dan diketahui berasal dari Meksiko [3]. Di Desa Margaluyu, labu siam memiliki volume panen 12,40 ton/ tahun dengan surplus musiman rata-rata 1,2 ton/bulan, namun bulan ini harga jualnya sangat rendah, yaitu Rp2.500/kg, sehingga menyebabkan kerugian ekonomi.

Labu siam biasanya dikonsumsi dalam bentuk olahan sayuran seperti lalap, tumis dan olahan sayur lainnya. Namun, salah satu sari sifat sayuran yang menjadi kekurangan adalah tidak tahan lama dan mudah busuk ketika sudah dipanen, sehingga akan menurun kualitasnya [4]. Karena banyaknya labu siam yang dipanen dapat menimbulkan permasalahan, seperti masalah ekonomi dan masalah lingkungan yang juga berimbas ke masalah kesehatan. Maka, mengolah labu siam menjadi produk makanan inovatif bisa menjadi solusi efektif. Selain itu, produk ini juga bisa meningkatkan harga jual labu siam [5]. Dengan demikian, labu siam bisa dicoba diolah menjadi produk lain agar memiliki nilai tambah. Salah satunya adalah dengan diolah menjadi nugget [6].

Nugget adalah makanan siap saji yang banyak digemari masyarakat karena proses penyajiannya mudah dan hanya perlu waktu sekitar 1 menit untuk menggorengnya di suhu 150°C [7]-[8]. Daya simpan *nugget* yang mampu bertahan cukup lama (disimpan dalam *freezer*) menjadi salah satu alasan makin meningkatnya konsumsi masyarakat terhadap nugget. [9]. Pengolahan labu siam menjadi nugget tidak hanya memberikan variasi produk pangan yang menarik, tetapi juga berpotensi meningkatkan nilai tambah hasil pertanian lokal.

Hasil analisis menunjukkan bahwa labu siam di Desa Margaluyu umumnya dijual dalam bentuk mentah atau diolah secara sederhana, sehingga ketika panen melimpah harga jual cenderung menurun dan sebagian hasil panen terbuang. Keterbatasan pengetahuan masyarakat dalam pengolahan bernilai tambah menjadi faktor utama belum optimalnya pemanfaatan labu siam, padahal komoditas ini memiliki potensi besar untuk dikembangkan.

Kebaruan dari kegiatan ini terletak pada pengolahan labu siam bernilai rendah menjadi nugget fungsional (Labu Joy) dengan formulasi dan proses khusus yang menghasilkan produk tinggi serat dan bertekstur padat. Diversifikasi ini bertujuan meningkatkan nilai ekonomi labu siam, membuka peluang usaha, dan menambah pendapatan masyarakat. Pengabdian ini bertujuan menganalisis peningkatan nilai tambah labu siam melalui pengolahan menjadi Labu Joy serta mengukur tingkat minat adopsi resep oleh masyarakat dengan target minimal 80%

responden berminat, sekaligus memberikan model blueprint pengembangan UMKM berbasis komoditas lokal bagi BUMDes.

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan sosialisasi pembuatan nugget labu siam ini yaitu metode *Community-Based Participatory Research (CBPR)* dengan tujuan untuk memastikan seluruh pihak dapat berperan aktif serta memanfaatkan sumber daya yang ada, guna meningkatkan nilai ekonomi masyarakat dalam pengembangan nugget di Desa Margaluyu dusun II [10]. Kegiatan ini dilaksanakan pada Jum'at, 15 Agustus 2025 di SDN Pelita 02 Desa Margaluyu dusun II, Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung, dengan durasi kurang lebih 60 menit. *Community-Based Participatory Research* merupakan pendekatan yang menekankan partisipasi aktif masyarakat dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari identifikasi masalah, pelaksanaan, evaluasi dan hasil.

1. Identifikasi Masalah; tahap awal dilakukan dengan diskusi dan konsultasi bersama masyarakat Desa Margaluyu Dusun II, khususnya para petani labu siam.
2. Pelaksanaan Kegiatan; dilaksanakan melalui sosialisasi dan penyampaian materi mengenai manfaat labu siam, peluang bisnis, serta teknik pengolahan nugget manis (Labu Joy). Peserta juga diberikan kesempatan untuk mencicipi produk hasil olahan agar mendapatkan pemahaman langsung terkait kualitas dan potensi pengembangannya.
3. Evaluasi; setelah pemaparan materi dan sesi mencicipi, peserta diajak berdiskusi dan memberikan masukan terkait produk olahan.
4. Hasil; kegiatan menghasilkan peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai diversifikasi olahan pangan, tumbuhnya antusiasme untuk mengolah labu siam menjadi produk bernilai tambah, serta munculnya peluang usaha baru berbasis hasil pertanian lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap Identifikasi

Identifikasi dilakukan melalui diskusi dan konsultasi dengan petani labu siam serta masyarakat sekitar di Desa Margaluyu Dusun II, beberapa temuan kunci permasalahan yaitu harga labu siam yang menurun sehingga menyebabkan pendapatan petani menjadi tidak stabil., akses pasar yang terbatas: hal ini menyebabkan petani hanya dapat menjual hasil panennya kepada tengkulak/ bandar dan minimnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah labu siam menjadi produk yang bernilai tambah.

Berdasarkan hasil identifikasi permasalahan petani labu siam, pengembangan nugget (Labu Joy) dapat menjadi solusi komprehensif untuk mengatasi tantangan yang dihadapi petani terhadap masalah harga, akses pasar, dan pengetahuan pengolahan pangan di Desa Margaluyu Dusun II.



Gambar 1. Kondisi Labu Siam yang tidak dipanen

Tahap Pelaksanaan Sosialisasi

Desa Margaluyu memiliki potensi besar pada sektor pertanian, khususnya hasil labu siam yang melimpah. Namun, pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi rumah tangga dan penjualan segar dengan nilai ekonomi rendah. Oleh karena itu, diperlukan inovasi pengolahan labu siam agar memiliki nilai tambah dan dapat menjadi produk unggulan desa, salah satunya melalui pengolahan menjadi nugget. Oleh karena itu, dilakukan kegiatan sosialisasi produk unggulan nugget labu siam (Labu Joy) pada seminar Fakultas Pertanian bertema *"From Education to Action: Pengolahan Labu Siam Menjadi Produk Inovatif"*. Kegiatan ini juga menampilkan berbagai olahan labu siam, namun fokus utama diarahkan pada pengenalan nugget sebagai contoh diversifikasi produk bernilai jual tinggi yang berpotensi menjadi identitas desa.

Sosialisasi dilaksanakan pada 15 Agustus 2025 dihadiri oleh 13 Ibu kader perwakilan RW Dusun II. Pada kegiatan sosialisasi ini para peserta dikenalkan tata cara pembuatan nugget (Labu Joy) yang berbahan dasar dari labu siam. Pada sesi awal, peserta dikenalkan terlebih dahulu mengenai manfaat labu siam, potensi bisnis, diversifikasi olahan, cara pembuatan nugget berbahan labu, dan strategi pengembangannya. Melalui kegiatan ini, peserta mendapatkan pengetahuan lebih mendalam mengenai pengolahan labu siam khususnya olahan nugget (Labu Joy).

Setelah sesi teori, peserta diarahkan ke stand untuk mencoba langsung olahan labu siam, khususnya nugget (Labu Joy). Peserta menunjukkan antusiasme tinggi dengan mengantre, mencicipi produk, serta mengajukan pertanyaan terkait bahan, teknik pengolahan, dan penyajian yang dijawab langsung oleh panitia. Kegiatan dilanjutkan dengan sesi diskusi dan tanya jawab yang berlangsung aktif dan menghasilkan masukan konstruktif.

Secara keseluruhan, kegiatan sosialisasi ini memberikan pemahaman menyeluruh bagi peserta, mulai dari teori hingga pengalaman langsung, serta menjadi langkah awal dalam mendukung peningkatan keterampilan, pemberdayaan ekonomi masyarakat, dan penguatan inovasi produk berbasis potensi pertanian lokal.



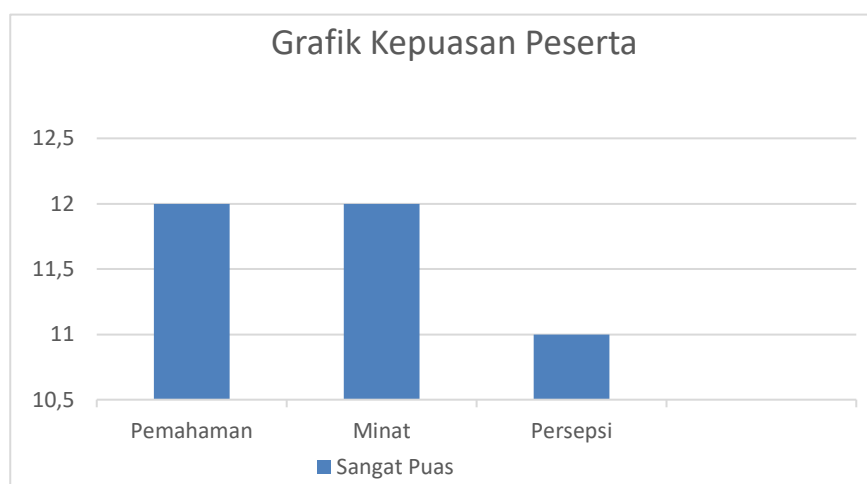
Gambar 2. Stand Makanan Hasil Olahan dari Labu Siam

Kegiatan ini berhasil memberikan wawasan baru kepada masyarakat mengenai inovasi pengolahan labu siam menjadi nugget (Labu Joy) serta mendorong pengembangan produk bernilai tambah. Adapun manfaat yang diperoleh antara lain meningkatnya pengetahuan masyarakat tentang pengolahan labu siam menjadi produk inovatif yang lebih menguntungkan, sehingga tidak hanya dipasarkan dalam bentuk segar dengan nilai jual rendah. Antusiasme masyarakat juga terlihat karena pengolahan labu siam menjadi nugget mampu mengatasi kelebihan hasil panen, memperpanjang daya simpan, menekan pemborosan, meningkatkan pendapatan, serta membuka peluang usaha baru berbasis potensi lokal.

Berdasarkan tabel 1 dan gambar 3, dapat disimpulkan bahwa 92,31% peserta memahami konsep peningkatan nilai ekonomi dan berminat mengaplikasikan resep Labu Joy serta 84,61% peserta memahami persepsi produk Labu Joy sebagai inovasi pangan lokal.

Tabel 1. Data Kuantitatif Tingkat Kepuasan Peserta Terhadap Labu Joy

No	Indikator	Jumlah	Jumlah Jawaban Positif (Sangat Setuju/ berminat)	%
1.	Pemahaman Konsep Peningkatan Nilai Ekonomi	13	12	92,31%
2.	Minat Untuk Mengaplikasikan Resep Labu Joy di Rumah	13	12	92,31%
3.	Persepsi Produk Labu Joy Sebagai Inovasi Pangan Lokal	13	11	84,61%



Gambar 3. Grafik Kepuasan Peserta Terhadap Labu Joy

Evaluasi

Peserta menunjukkan tingkat kepuasan, pemahaman, dan ketertarikan yang tinggi terhadap kegiatan sosialisasi produk Labu Joy. Hal ini terlihat dari respon positif, antusiasme mencoba produk, serta keaktifan peserta dalam bertanya dan memberikan komentar setelah mencicipi hasil olahan. Masyarakat memperoleh wawasan baru bahwa labu siam tidak hanya diolah sebagai sayuran, tetapi juga dapat dikembangkan menjadi berbagai produk inovatif bernilai jual, seperti nugget, bahkan berpotensi menjadi peluang usaha. Namun, keterlibatan peserta masih terbatas karena kegiatan lebih berfokus pada penyampaian materi tanpa praktik langsung. Hal ini menjadi bahan evaluasi agar ke depan kegiatan serupa dapat melibatkan peserta secara aktif melalui praktik pengolahan bersama, sehingga pemahaman tidak hanya bersifat teoritis tetapi juga aplikatif.

Tabel 2. Tahap Pelaksanaan Sosialisasi

Tahap/ Kegiatan	Deskripsi Aktivitas	Pelaksana	Output
Pemaparan Materi	Penyampaian materi mengenai manfaat labu siam, potensi bisnis, diversifikasi olahan, dan strategi pengembangan	Narasumber	Peningkatan pengetahuan awal
Pengenalan Produk	Peserta dikenalkan nugget (Labu Joy) sebagai olahan dari labu siam melalui bazar	Peserta sosialisasi	Pemahaman produk inovatif
Pencicipan Produk	Peserta mengantre dan mengambil nugget (Labu Joy), sekaligus bertanya mengenai proses pembuatannya	Panitia dan Peserta sosialisasi	<i>Feedback</i> awal & minat peserta
Diskusi dan Tanya Jawab	Peserta menyampaikan pertanyaan dan masukan, panitia memberikan jawaban dan penjelasan teknis	Peserta sosialisasi	Evaluasi & masukan pengembangan produk

PENUTUP

Kegiatan sosialisasi di Desa Margaluyu Dusun II menunjukkan bahwa pengolahan hasil pertanian lokal, khususnya labu siam, dapat menjadi solusi dalam menghadapi penurunan harga komoditas, keterbatasan akses pasar, serta rendahnya pengetahuan masyarakat tentang diversifikasi pangan. Melalui kegiatan ini, peserta memperoleh pemahaman mengenai manfaat labu siam, teknik pengolahan, dan peluang usaha, serta menunjukkan antusiasme tinggi melalui praktik dan diskusi. Nugget labu siam (Labu Joy) berpotensi menjadi produk bernilai tambah yang dapat meningkatkan pendapatan petani dan memperkuat ekonomi lokal.

Untuk menjamin keberlanjutan pasca-sosialisasi, dirancang strategi berupa pelatihan lanjutan dan pendampingan teknis, pembentukan kelompok usaha "Labu Joy" yang melibatkan ibu-ibu kader, fasilitasi legalitas usaha melalui izin P-IRT dan sertifikasi halal, pengadaan alat produksi semi-otomatis melalui kemitraan, serta pendampingan pemasaran melalui branding digital dan kerja sama dengan toko oleh-oleh serta pasar daring. Dengan strategi ini, diharapkan Labu Joy berkembang menjadi usaha mikro berkelanjutan yang berdampak positif bagi perekonomian Desa Margaluyu.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] F. Pertanian, U. Galuh, and U. C. Merah, "Optimalisasi Pendapatan Petani Cabai Merah Dengan Diversifikasi Usaha tani," *J. Pemikir. Masy. Ilm. Berwawasan Agribisnis*, vol. 7, no. 1, pp. 254-266, 2021.
- [2] P. S. Agribisnis, F. Pertanian, U. Padjadjaran, and L. Siam, "Pengambilan Keputusan Petani Dalam Berusahatani Labu Siam (*Sechium Edule*) (Studi Kasus Di Kecamatan Pasirjambu, Kabupaten Bandung) Farmer's Decision Making In Chayote Farming (*Sechium Edule*) (Case Study In Pasirjambu District, Bandung Regency)," *J. Pemikir. Masy. Ilm. Berwawasan Agribisnis*, vol. 9, no. 1, pp. 223-233, 2023.
- [3] D. Andriani, N. S. Achmadi, and A. A. Ramadhani, "Uji Coba Pembuatan dan Strategi Pemasaran Dodol Berbahan Dasar Labu Siam," *J. FAME J. Food Beverage, Prod. Serv. Accomod. Ind. Entertain. Serv.*, vol. 1, no. 1, 2018, doi: 10.30813/fame.v1i1.1322.
- [4] L. Anggraeni, N. Lubis, and E. C. Junaedi, "Review: Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Produk Fermentasi Sayuran," *J. Sains dan Kesehat.*, vol. 3, no. 6, pp. 891-899, 2021, doi: 10.25026/jsk.v3i6.459.
- [5] U. Julita, M. Musa'adah, A. Supriatna, and A. V. Darniwa, "Inovasi Produk Unggulan Desa Berbasis Potensi Lokal Labu Siam (*Sechium edule*) di Wilayah Pemberdayaan Desa Cipaganti, Kabupaten Garut," *Dharmakarya*, vol. 13, no. 1, p. 26, 2024, doi: 10.24198/dharmakarya.v13i1.46892.
- [6] M. Sepiyentia, A. Sari, and L. P. Mahyuni, "Diversifikasi Pengolahan Labu Siam Sebagai Bahan Dalam Pembuatan Selai di Banjar Pisang Kaja , Desa Taro Diversification of Chayote Processing as an Ingredient for Making Jam in Banjar Pisang Kaja , Taro Village," *J. Ilm. Pengabdi. pada Masy.*, vol. 6, no. 1, pp.

- 158-168, 2022, doi: 10.20956/pa.v6i1.13154.
- [7] F. K. Agusta, D. F. Ayu, and . R., "Nilai Gizi Dan Karakteristik Organoleptik Nugget Ikan Gabus Dengan Penambahan Kacang Merah," *J. Teknol. Pangan*, vol. 14, no. 1, 2020, doi: 10.33005/jtp.v14i1.2184.
- [8] P. Gardiarini and C. Dianovita, "Penambahan Tepung Daun Singkong pada Pembuatan Nugget Jamur Merang," *JSHP J. Sos. Hum. dan Pendidik.*, vol. 4, no. 1, pp. 31-37, 2020, doi: 10.32487/jshp.v4i1.784.
- [9] Rifatul Ridlo, S. Maryanto, and Riva Mustika Anugrah, "Analisis Kandungan Serat Nugget dan Kerupuk Dengan Bahan Dasar Bonggol Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Var. Balbisina Colla)," *J. Gizi Dan Kesehat.*, vol. 14, no. 1, pp. 152-160, 2022, doi: 10.35473/jgk.v14i1.288.
- [10] L. Amelia, D. Aryasuta, and F. Nabilah, "Pemanfaatan Pangan Lokal Sebagai Upaya Meningkatkan Ketahanan Pangan Nasional : Dodol Tomat di Desa Margaluyu Kecamatan Pangalengan Kab. Bandung," *J. AbdiMU (Pengabdian Kpd. Masyarakat)*, vol. 4, no. 2, pp. 36-44, 2024, doi: 10.32627/abdimu.v4i2.1094.