

Enhancing Community Skills in Processing Yellow Pumpkin (*Cucurbita moschata*) as a Food Product for Tourists in the Ciwaluh Ecotourism Village

Peningkatan Keterampilan Masyarakat dalam Pengolahan Labu Kuning (Cucurbita moschata) sebagai Kudapan Khas Bagi Wisatawan di Kampung Ekowisata Ciwaluh

Eko Yuliasuti Endah Sulistyawati¹, Mutiara Ulfah^{1*}, Adhi Susilo¹, Dini Nur Hakiki¹, Iffana Dani Maulida¹

¹Prodi Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Terbuka Tangerang Selatan

*Corresponding author: mutiaraulfah@ecampus.ut.ac.id

| Article info | Abstrak |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Keywords: ecotourism, training, pumpkins (<i>Cucurbita moschata</i>), snack</p> | <p>Bogor Regency has vast and diverse ecotourism potential. One ecotourism in the Bogor Regency area is Ciwaluh Village, Wates Jaya Village, Cigombong District, Bogor Regency. This village produces yellow pumpkins that need to be optimally processed to attract tourists. In improving the skills of ecotourism cadres, training is carried out to enhance skills in processing yellow pumpkins (<i>Cucurbita moschata</i>) into snacks. The methods used in this training were surveys, identification of snack characteristics, demonstrations, and snack processing practices. The training provided is to improve skills in processing yellow pumpkin into various snacks. Based on the results of the pretest and posttest before and after the training for ecotourism cadres in Ciwaluh Village, it was found that skills in processing types of snacks increased by 66.67%. The skill improvement in processing various yellow pumpkin snacks for cadres can still be improved, considering that the variety of yellow pumpkin snacks is still growing in line with the research of yellow pumpkin's product still being carried out.</p> |
| <p>Kata kunci: ekowisata, pelatihan, labu kuning (<i>Cucurbita moschata</i>), kudapan ringan</p> | <p>Abstract</p> <p>Kabupaten Bogor memiliki potensi ekowisata yang luas dan beragam. Salah satunya adalah Kampung Ekowisata Ciwaluh, yang terletak di Desa Wates Jaya, Kecamatan Cigombong, Kabupaten Bogor. Kampung ini memiliki komoditas labu kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) yang belum diolah secara optimal untuk menarik wisatawan. Dalam meningkatkan keterampilan para kader ekowisata dilakukan pelatihan peningkatan keterampilan mengolah labu kuning menjadi aneka kudapan. Metode yang dilakukan pada pelatihan ini adalah survey, identifikasi karakteristik jenis kudapan, demonstrasi, dan praktik pengolahan kudapan. Pelatihan yang diberikan adalah peningkatan keterampilan mengolah labu kuning menjadi beragam kudapan khas tradisional. Berdasarkan hasil <i>pretest</i> dan <i>posttest</i> sebelum dan sesudah pelatihan kepada para kader ekowisata di Kampung Ciwaluh diketahui bahwa keterampilan dalam mengolah jenis kudapan meningkat 66,67%. Peningkatan keterampilan untuk mengolah berbagai kudapan ringan dari labu kuning pada para kader masih dapat ditingkatkan mengingat ragam olahan pangan dari labu kuning dapat terus berkembang seiring majunya bidang penelitian yang dilakukan.</p> |

PENDAHULUAN

Kabupaten Bogor merupakan wilayah yang kaya dengan potensi pariwisata, terutama objek wisata alam (Rahayuningsih & Muntasib, 2012). Objek wisata alam tersebut berupa sumber mata air, telaga, taman wisata, hutan wisata, curug, goa, kawah, danau, hingga gunung yang tersebar hampir di seluruh wilayah Kabupaten Bogor (Anonim a, n.d.). Wisata alam tersebut dikembangkan dengan menganut prinsip ekowisata. Ekowisata yaitu merupakan pengembangan wisata yang memperhatikan kondisi lingkungan, mendukung konservasi, serta berdampak pada kesejahteraan masyarakat yang tinggal di wilayah sekitar (Adharani et al., 2020).

Salah satu objek ekowisata yang sedang berkembang adalah wisata alam di Kampung Ciwaluh, Desa Wates Jaya, Kecamatan Cigombong, Kabupaten Bogor. Ekowisata ini dikelola oleh para pemuda desa sekitar yang tergabung dalam kelompok sadar wisata (Pokdarwis). Objek wisata yang dikembangkan di Kampung Ciwaluh di antaranya *tracking* Curug Cisadane, *tracking* Curug Ciawitali, *tracking* jalur sawah, *tubing* sungai Cisedane, dan area perkemahan Cileutik.

Dalam pengembangan ekowisata perlu dukungan dan peran serta masyarakat. Baik dari sarana, prasarana, dan penyediaan makanan atau kuliner khas daerah tersebut. Ekowisata Ciwaluh, belum memiliki kudapan khas yang menjadi unggulan untuk disajikan kepada para wisatawan yang datang. Padahal Kampung Ciwaluh memiliki komoditas lokal yang juga menjadi ciri khas untuk nama kampungnya yaitu *waluh* atau juga disebut dengan labu kuning (*Cucurbita moschata*). Namun, pemanfaatannya belum optimal.

Sebagai salah satu komoditas hasil pertanian Kampung Ciwaluh, labu kuning

berpotensi diolah menjadi aneka kudapan ringan khas Ciwaluh. Kudapan tersebut dapat disajikan dan ditawarkan kepada para wisatawan yang berkunjung. Dalam rangka meningkatkan pemanfaatan labu kuning yang terdapat di Kampung Ciwaluh maka perlu dilakukan pelatihan pengolahan labu kuning tersebut.

Hasil olahan dari labu kuning diharapkan dapat membantu para kader ekowisata dalam mengelola pariwisata di Kampung Ciwaluh. Sehingga dapat menambah karakteristik pangan olahan berdasarkan komoditas lokal Kampung Ciwaluh. Menurut Rismaya, et. al., (2018), pemanfaatan labu kuning masih terbatas pada pengolahan pangan tradisional yang diolah secara sederhana seperti disayur, dikukus, dibuat dodol atau dibuat kolak.

Pengolahan labu kuning di Kampung Ciwaluh juga demikian, yaitu diolah dengan dikukus menjadi waluh kukus, dibuat dodol, dan pais atau nagasari labu kuning. Labu kuning kukus dinilai terlalu sederhana untuk dijadikan kudapan ringan sebagai suguhan kepada para wisatawan. Sedangkan dodol labu kuning proses pembuatannya memerlukan waktu cukup lama. Ragam lain dari kudapan yang biasa disuguhkan adalah pais atau nagasari labu kuning. Dalam pembuatannya pais memerlukan daun pisang, seiring dengan musim angin yang terjadi di Desa Ciwaluh, daun pisang sering rusak, sehingga pembuatan pais labu kuning sering mengalami hambatan karena daun pembungkus tidak tersedia.

Berdasarkan kondisi tersebut, para kelompok perempuan kader ekowisata merasakan perlu adanya pengembangan produk lain yang menarik berasal dari labu kuning sebagai kudapan ringan bagi para wisatawan. Maka dari itu, melalui pelatihan pembuatan aneka produk turunan labu kuning, diharapkan dapat meningkatkan

kompetensi dan keterampilan para kader kelompok perempuan di Kampung Ciwaluh dalam membuat dan mengolah aneka olahan labu kuning. Selain itu juga sebagai upaya meningkatkan pemanfaatan labu kuning sebagai komoditas lokal serta menambah karakteristik kuliner di Kampung Ciwaluh.

METODE

Pelatihan untuk meningkatkan keterampilan para kader ekowisata di Kampung Ciwaluh dilakukan dengan beberapa tahapan. Pada tahap awal, dilakukan survei identifikasi kader yang akan mengikuti pelatihan, ketersediaan labu kuning, sumber daya peralatan, dan karakter kudapan yang diinginkan oleh para kader ekowisata.

Tahap selanjutnya, dilakukan penentuan jenis produk olahan serta formulasi bahan kudapan ringan dari labu kuning, sesuai karakteristik yang sudah ditentukan para kader ekowisata. Tahap ketiga dilakukan pelatihan peningkatan keterampilan pembuatan kudapan ringan kepada para kader ekowisata dengan menggunakan metode demonstrasi dan praktik. Pelatihan pembuatan kudapan ringan dari bahan labu kuning dilakukan di rumah warga salah satu kader ekowisata.

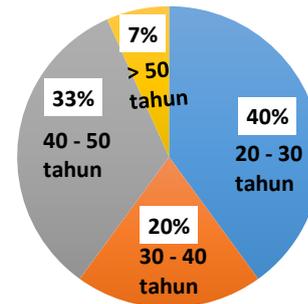
Untuk mengetahui peningkatan keterampilan para kader ekowisata yang mengikuti pelatihan pembuatan kudapan ringan dari labu kuning dilakukan *pretest* sebelum pelatihan dan *posttest* setelah pelatihan.

Adapun sasaran peserta pelatihan merupakan ibu - ibu yang tergabung dalam kelompok komunitas perempuan Kampung Ekowisata Ciwaluh.

HASIL DAN PEMBAHASAN

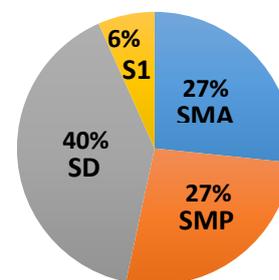
Survei dan Observasi

Peserta pelatihan pengolahan kudapan ringan dari labu kuning di Kampung Ciwaluh merupakan para kader perempuan sebanyak lima belas (15) orang. Rentang usia para kader antara 20 – 65 tahun, dengan rincian seperti pada **Gambar 1**.



Gambar 1. Rentang usia peserta pelatihan (dalam persen)

Para kader tersebut memiliki pekerjaan sebagai ibu rumah tangga, buruh tani, dan pedagang yang memiliki kegiatan tambahan sebagai kader penggerak ekowisata. Khususnya pada saat hari libur, saat para wisatawan banyak berkunjung ke Kampung Ciwaluh. Adapun latar belakang pendidikan umumnya merupakan lulusan SD, diikuti dengan lulusan SMP, SMA, dan S1. Rincian data latar belakang pendidikan



Gambar 2. Latar belakang pendidikan kelompok perempuan penggerak ekowisata Kampung Ciwaluh.

para kader ekowisata kelompok perempuan di Kampung Ciwaluh terdapat pada **Gambar 2**.

Aktivitas kelompok kader perempuan pada kegiatan ekowisata di Kampung Ciwaluh di antaranya adalah memproduksi kudapan ringan untuk diujakan kepada para wisatawan. Selain itu juga menyediakan makanan baik makanan berat ataupun makanan ringan bagi wisatawan yang memerlukan, biasanya dilakukan melalui pemesanan terlebih dahulu.

Berdasarkan hasil survei dan observasi kelompok kader perempuan menghendaki adanya pelatihan pembuatan kudapan ringan berupa kue tradisional dan sejenisnya yang terbuat dari labu kuning. Hal ini karena belum adanya suatu produk khas yang bisa ditawarkan kepada wisatawan yang menjadi ciri khas Kampung Ciwaluh. Selain itu, karena cukup tersedianya waluh atau labu kuning yang sejalan dengan nama Kampung Ciwaluh, maka komoditas labu kuning dipilih menjadi bahan baku produk olahan pangan tersebut.

Karakteristik kudapan ringan yang dibutuhkan oleh kelompok kader wanita sebagai penyedia adalah kudapan yang mudah dibuat, menggunakan bahan labu kuning lokal Kampung Ciwaluh, dapat dikonsumsi semua usia, dapat diproduksi menggunakan alat rumah tangga, memiliki harga jual terjangkau, dan mudah mendapatkan bahan baku pendukung.

Penentuan Formulasi Kudapan Ringan dari Labu Kuning

Berdasarkan hasil survei pada para kader ekowisata perempuan di Kampung Ciwaluh diperoleh informasi tentang karakteristik kudapan ringan yang dibutuhkan. Selanjutnya ditentukan jenis kudapan ringan yang akan dibuat dalam pelatihan, yaitu adalah pembuatan kue

lumpur labu kuning dan puding labu kuning. Selain sebagai bentuk ragam olahan pangan, pemanfaatan labu kuning pada kudapan ringan tersebut mendukung kebutuhan gizi bagi masyarakat. Berdasarkan penelitian, tepung labu kuning diketahui mengandung zat gizi dengan kadar protein 9,39%; kadar lemak 4,65%; kadar karbohidrat 79,18%; kadar serat pangan total 23,72% (Rismaya et al., 2022); dan kandungan beta karoten sebesar 4,86 mg (Usha et al., 2010).

Pada beberapa penelitian lain juga menjelaskan bahwa pembuatan produk olahan pangan dengan substitusi bahan baku labu kuning dapat memberikan nilai gizi tambah. Salah satunya dari hasil penelitian yang dilakukan oleh Rismaya et. al. (2018) diketahui bahwa dengan mengkonsumsi 45g *muffin* yang terbuat dari labu kuning 100% mampu memenuhi kebutuhan serat pangan sebanyak 29 – 31% per orang/hari. Begitupun substitusi labu kuning pada kue *ombus – ombus* menjadikan kue tersebut memiliki kandungan beta karoten sejumlah 6,31 mg/kg (Dunaiji et al., 2017).

Formulasi kue lumpur dan pudding dari labu kuning dilakukan di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Terbuka. Uji coba formula kudapan ringan dari labu kuning tersebut dilakukan di laboratorium Pengolahan Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Terbuka. Formula terbaik selanjutnya digunakan sebagai acuan dalam pelatihan pengolahan kudapan dari labu kuning.

Pelatihan Pengolahan Kudapan Ringan dari Labu Kuning

Pelatihan dilaksanakan secara tatap muka di Kampung Ciwaluh, tepatnya di kediaman ketua pengurus kelompok sadar wisata. Acara pelatihan didahului dengan

pretest bagi para peserta. Selanjutnya diberikan pemaparan singkat tentang pengenalan mengenai labu kuning, kandungan zat gizi, potensi olahan labu kuning, dan tahapan proses pengolahan kudapan ringan yang akan didemonstarikan dan dipraktikkan oleh para kader. Pelatihan dilakukan di bawah bimbingan para dosen dari Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Terbuka. Adapun produk olahan yang dipraktikkan adalah kue lumpur berbahan baku labu kuning dan puding labu kuning.

Demonstrasi pembuatan kue lumpur dan puding dari labu kuning dimulai dengan pengenalan bahan dan alat yang digunakan. Selanjutnya adalah demonstrasi pengolahan dan secara bersama dilakukan praktik langsung pembuatan produk oleh 15 kader wanita dari kelompok ekowisata Kampung Ciwaluh.

Setelah hasil produk selesai kue lumpur dan *pudding* labu kuning selesai para peserta pelatihan mencicipi hasil praktiknya. *Pretest* diberikan pada akhir pelatihan untuk mengukur hasil pelatihan yang diberikan kepada para kader ekowisata Kampung Ciwaluh. Sekilas kegiatan pelatihan ini dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Kegiatan pelatihan pembuatan kue lumpur para kader ekowisata



Gambar 4. Praktik pengolahan kue lumpur labu kuning oleh para perempuan kader kelompok sadar wisata Kampung Ciwaluh.

Evaluasi kegiatan pelatihan

Berdasarkan hasil *pretest* kepada para kader yang mengikuti pelatihan ini menunjukkan bahwa hasil olahan labu kuning yang diketahui hanya dengan dikukus, dibuat dodol, dan dibuat paise tau nagasari (100% peserta). Berdasarkan hasil *posttest*, setelah pelatihan para kader mengetahui bahwa labu kuning juga dapat diolah menjadi kue lumpur dan puding (100% peserta). Para kader berpendapat bahwa labu kuning hasil praktik yang telah dilakukan dapat diolah menjadi kudapan ringan yang rasanya enak dan memiliki tampilan yang lebih menarik.

Menurut para kader, kudapan ringan yang diolah dalam pelatihan dapat dihidangkan untuk konsumsi para wisatawan baik usia dewasa dan anak-anak.



Gambar 5. Praktik pengolahan puding labu kuning bersama kader perempuan kelompok sadar wisata Kampung Ciwaluh.

KESIMPULAN

Setelah dilakukan survei awal, diskusi tentang karakteristik kudapan ringan, demonstrasi, dan praktik serta pengukuran pengetahuan sebelum, dan setelah para kader ekowisata perempuan di Kampung Ciwaluh, Desa Wates Jaya, Kecamatan Cigombong, Kabupaten Bogor dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut.

1. Jenis olahan kudapan dari labu kuning yang diketahui adalah 3 jenis. Setelah mengikuti pelatihan keterampilan dalam mengolah snack labu kuning bertambah 2 jenis. Pengetahuan yang bertambah dari para kader adalah bahwa labu kuning dapat diolah dengan rasa yang enak. Selain itu para kader juga mengetahui bahwa labu kuning bisa diolah dengan ragam olahan yang menarik dan inovatif. Dengan adanya olahan kudapan ringan dengan karakteristik bahan hasil kampung ekowisata setempat diharapkan akan meningkatkan pemanfaatan komoditas lokal dan nilai ekonomi dari komoditas tersebut. Olahan khas dari kampung

tersebut diharapkan juga akan menambah karakteristik ekowisata sehingga jumlah wisatawan dapat meningkat.

2. Pelatihan dengan metode demonstrasi membekali para kader ekowisata perempuan tentang pengetahuan cara pengolahan melalui pengalaman langsung dalam proses pengolahan dengan teknologi tepat guna dan mudah yang tepat untuk pengolahan labu kuning local dari Kampung Ciwaluh.
3. Praktik pengolahan pembuatan kudapan ringan dari labu kuning di Kampung Ciwaluh bagi para kader ekowisata perempuan memberikan penambahan keterampilan dalam mengolah kudapan ringan dari labu kuning.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Terbuka yang telah memberikan dukungan pembiayaan sehingga kegiatan pelatihan untuk meningkatkan keterampilan para kader ekowisata di Kampung Ciwaluh, Desa Wates Jaya, Kecamatan Cigombong, Kabupaten Bogor dapat terlaksana. Terimakasih pula kami ucapkan kepada kelompok perempuan anggota sadar wisata Kampung Ciwaluh, Desa Wates Jaya, Kecamatan Cigombong, Kabupaten Bogor yang telah bekerjasama dalam terselenggaranya kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Adharani, Y., Zamil, Y. S., Astriani, N., & Afifah, S. S. (2020). Penerapan Konsep Ekowisata Di Kecamatan Cihurip Kabupaten Garut Dalam Rangka Perlindungan Dan Pengelolaan Lingkungan. *Prosiding Penelitian Dan*

- Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 179.
<https://doi.org/10.24198/jppm.v7i1.25235>
- Anonim A. (N.D.). *Potensi Wisata Alam Di Kabupaten Bogor*. Diskominfo Kabupaten Bogor. Retrieved July 10, 2023, From <https://bogorkab.go.id/post/detail/potensi-wisata-alam-di-kabupaten-bogor>
- Duniaji, A. S., Nurhasanah, D., & Yusa, N. M. (2017). Substitusi Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Tepung Beras Terhadap Peningkatan Nilai Gizi , B -Karoten Dan Sifat Sensoris Kue Ombus-Ombus The Subtitution Effect Of Pumpkin (Cucurbita Moschata) And Rice Flour To Nutrition. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal Of Food Technology)*, 3(2), 113–124.
- Rahayuningsih, T., & Muntasib, H. (2012). *Peran Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Kabupaten Bogor Dalam Pengembangan Ekowisata Di Kabupaten Bogor*. 17(3), 149–153.
- Rismaya, R., Syamsir, E., & Nurtama, B. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan, Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Muffin. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 29(1), 58–68.
<https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.1.58>
- Rismaya, R., Yesika Kristiani, Elvira Syamsir, & Didah Nur Faridah. (2022). Pengaruh Suhu Perendaman Dengan Larutan Natrium Metabisulfit Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata D.). *Food Scientia : Journal Of Food Science And Technology*, 2(1), 1–19.
<https://doi.org/10.33830/fsj.v2i1.2488.2022>
- Usha, R., Lakshmi, M., & Ranjani, M. (2010). Nutritional, Sensory And Physical Analysis Of Pumpkin Flour Incorporated Into Weaning Mix. *Malaysian Journal Of Nutrition*, 16(3), 379–387.