

Cooking Pumpkin Stick Cooking Training for Empowerments of Family Welfare Mothers as an Effort to Improve the Economy in Jatibanjjar Village, Ploso District, Jombang Regency

Kahan Tony Hendrawan¹, Nurdian Ahmad², Muhammad Saibani Wiyanto³, Khariza Rahmania Putri⁴, Sabbahul Putri Wulandari⁵, Elinda Putri Sari⁶, Hanum Muyasaroh⁷

^{1,2,3,4,5,6,7} STKIP PGRI Jombang

Email: ¹kahan.stkipjb@gmail.com, ²nurdian.ahmad030485@gmail.com, ³msaibaniw@gmail.com, ⁴kharizarp08@gmail.com, ⁵sabbahulpwdr@gmail.com, ⁶elindaputrisari@gmail.com, ⁷hanummuyasaroh99@gmail.com

 <https://doi.org/10.36526/gandrung.v3i1.1788>

Abstract: *Cooking skills training is carried out in order to empower the community amid the weakening economy due to the Covid-19 outbreak in Indonesia which has not subsided until now, it is hoped that this training will be able to create an independent and empowered community so that it can be a step in tackling the problems of poverty that occur. This training is carried out by means of demonstration (live practice) which is intended so that participants can directly ask questions and discuss related to the material presented. The food product processing skills taught in this training are the type of food, namely Pumpkin Stick. Participants of the cooking skills training are women members of the Jatibanjjar Village PKK with an average age of 30-50 years, totaling 35 people and it will be held on Thursday, January 20, 2022 starting at 09.00 - finished, at the Jatibanjjar Balaidesa residence. The results obtained from this cooking training are the increased skills of PKK women in Jati Banjar village to process simple foods in increasing the economy in utilizing pumpkin as food that has a selling value.*

Keyword: *Training, Pumpkin, Economic Improvement*

Pendahuluan

Permasalahan ekonomi yang cukup kompleks membutuhkan intervensi semua pihak secara bersama dan terkoordinasi. Namun penanganannya selama ini cenderung parsial dan tidak berkelanjutan apalagi di tambah dengan kondisi sosial ekonomi belakangan ini sedang terpuruk karena wabah COVID-19. Peran dunia usaha dan masyarakat pada umumnya juga belum optimal serta kerelawanan sosial dalam kehidupan masyarakat yang dapat menjadi sumber penting pemberdayaan dan pemecahan akar permasalahan kemiskinan juga mulai luntur. Pendekatan pemberdayaan masyarakat selama ini telah banyak diupayakan melalui berbagai pembangunan sektoral maupun regional. Namun karena dilakukan secara parsial dan tidak berkelanjutan, efektivitasnya terutama untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat dipandang masih belum optimal. Masyarakat yang mandiri tidak mungkin diwujudkan secara instan, melainkan melalui serangkaian kegiatan pemberdayaan masyarakat

Volume 3, Number 1, Februari 2022 | 329

Cooking Pumpkin Stick Cooking Training for Empowerments of Family Welfare Mothers as an Effort to Improve the Economy in Jatibanjjar Village, Ploso District, Jombang Regency

Kahan Tony Hendrawan, Nurdian Ahmad, Muhammad Saibani Wiyanto, Khariza Rahmania Putri, Sabbahul Putri Wulandari, Elinda Putri Sari, Hanum Muyasaroh

yang direncanakan, dilaksanakan, dan dimanfaatkan oleh masyarakat sendiri. Melalui kegiatan yang dilakukan dari, untuk, dan oleh masyarakat, diharapkan upaya peningkatan ekonomi dapat berjalan lebih efektif. Maka memberikan upaya terbaik di sela-sela waktu untuk mengupayakan perbaikan masyarakat di sekitarnya. Selaras dengan itu, kecakapan yang diasah pun tidak hanya bermakna teoritis tetapi juga memiliki manfaat praktis di masyarakat. Sebagai upaya pemenuhan kewajiban moral yang dimiliki kepada masyarakat, pelatihan keterampilan atau pemberdayaan masyarakat merupakan salah satu jalan alternatif. Melalui kegiatan Kuliah Kerja Nyata ini, mahasiswa bersama anggota PKK mengadakan pelatihan keterampilan memasak olahan pangan sederhana yang diinovasikan sebagai salah satu upaya pemberdayaan perempuan (ibu-ibu desa) dan peningkatan ekonomi desa Jatibanjar. Diharapkan setelah mendapatkan pelatihan ini ibu-ibu bersama anggota PKK Desa Jatibanjar dapat melanjutkan kepada pengelolaan UKM sehingga kedepannya dapat membantu bidang ekonomi warga desa.

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) adalah salah satu tumbuhan sumber pangan yang memiliki kandungan gizi yang tinggi dan berserat halus sehingga mudah dicerna. Labu kuning merupakan bahan pangan yang kaya akan karbohidrat, menurut Insan et al. (2017) labu kuning/pumpkin (*Cucurbita moschata* Duchenes) dikenal juga dengan nama waluh (Jawa), labu parang (Jawa Barat), labu merah dan labu manis menurut Sudarto (2000). Dalam masyarakat Jawa, labu kuning sering disebut dengan istilah waluh. Di desa Jatibanjar Kecamatan Ploso Kabupaten Jombang, memiliki potensi alam berupa labu kuning. Namun, labu kuning ini merupakan tanaman musiman saja. Sehingga labu kuning setelah panen dijual oleh petani Jatibanjar kepada tengkulak dengan harga yang sangat murah. Tidak hanya itu labu kuning di desa Jatibanjar hanya dijadikan sebagai komoditas sampingan saja dan dikonsumsi oleh individu. Padahal labu kuning memberi banyak manfaat seperti menurunkan berat badan, menurunkan resiko kanker, menyehatkan kulit, dll.

Dimana bagian dari program PKK yaitu mengenai pangan, keterampilan dan pengembangan kehidupan berkeoperasi (Jovani, 2016). Sehingga sangat disayangkan apabila labu kuning (*Cucurbita Moschata*) tidak bisa dimanfaatkan, guna untuk mencapai program PKK dengan cara membuat inovasi produk dari labu kuning (*Cucurbita Moschata*). Membuat inovasi olahan labu kuning menjadi stick labu agar bisa menambah nilai jual masyarakat desa Jatibanjar. Labu kuning telah dimanfaatkan untuk membuat produk olahan kukis (Tambunan et al., 2015), manisan labu kuning kering (Gardjito & Sari, 2005). Diversifikasi produk dari labu kuning terus dikembangkan untuk meningkatkan daya guna hasil pertanian. Pengolahan labu menjadi stick dipilih karena dengan mengolah labu kedalam produk kering maka daya tahannya akan relatif menjadi lebih lama dan cocok untuk dipasarkan ke berbagai daerah.

Dalam hal ini juga akan memacu kenaikan nilai jual labu. Pelatihan keterampilan atau pemberdayaan masyarakat merupakan salah satu jalan alternatif. Melalui kegiatan bersama anggota PKK mengadakan pelatihan keterampilan memasak olahan pangan sederhana yang diinovasikan sebagai salah satu upaya pemberdayaan perempuan (ibu-ibu desa). Diharapkan setelah mendapatkan pelatihan ini ibu-ibu bersama anggota PKK Desa Jatibanjar dapat melanjutkan kepada pengelolaan UMKM sehingga kedepannya dapat membantu bidang ekonomi warga desa.

Metode

Pada pelatihan keterampilan memasak olahan pangan sederhana yang diinovasikan bagi ibu-ibu Desa Jatibanjar Kecamatan Ploso Kabupaten Jombang diikuti ibu-ibu dengan usia rata-rata 30 – 50 tahun dimana peserta berjumlah 35 orang. Pelatihan keterampilan memasak dilaksanakan pada hari kamis, 20 Januari 2022 dimulai pukul 09.00 – selesai, bertempat di balai desa Jatibanjar.

Bentuk pelatihan berupa kegiatan demonstrasi (praktik langsung) bersama peserta dengan tetap memperhatikan protokol kesehatan serta menerapkan perilaku hidup baru. Metode pemberian materi, diskusi dan praktik bersama secara langsung ini ditujukan untuk mempermudah penyampaian konsep penting saat memasak olahan makanan berupa stick Labu.

Kurang untuk lebih mendalami materi. Daya terima peserta yang bervariasi sehingga harus memberikan informasi secara perlahan dan teliti.

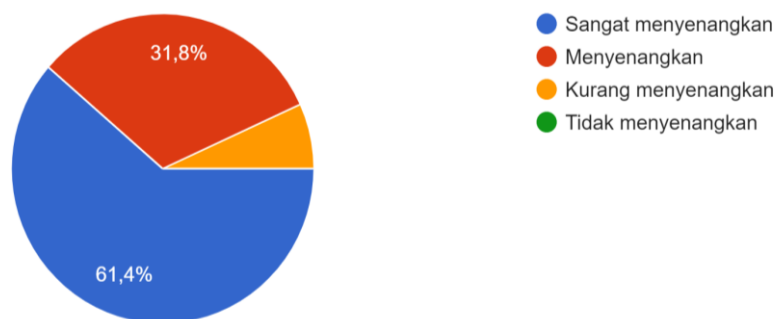
Tabel 1. Uraian Kegiatan

No	Kegiatan	Partisipasi	Masyarakat Luaran
1	Sosialisasi kegiatan kepada ibu-ibu wanita tani terlibat dalam kader penggerak PKK	Sebagai peserta sosialisasi	Ibu-ibu wanita tani terlibat dalam kader penggerak PKK
2	Diskusi mengenai kandungan dan manfaat labu kuning	Berperan serta dalam diskusi	Ibu-ibu wanita tani terlibat dalam kader penggerak PKK
3	Praktik membuat makanan-makanan kreatif dan sehat dari Labu Kuning	Berperan serta dalam praktik	Ibu-ibu wanita tani terlibat dalam kader penggerak PKK

Hasil dan Diskusi

Dari pelatihan keterampilan memasak yang dilakukan dengan metode demonstrasi dan diskusi bersama secara langsung dengan tetap memperhatikan protokol kesehatan serta kehidupan new normal. Proses ini dimaksudkan untuk memudahkan komunikasi juga penyampaian kepada peserta yang rata-rata berusia 30-50 tahun. Terkait beberapa hasil yang diperoleh ialah materi resep olahan stick labu. yaitu 250 gram labu kuning, 2 butir kuning telur, 30 sendok makan tepung terigu, 1 sendok teh garam, 1 sendok teh kaldu bubuk, 3 sendok makan margarin, 1 buah kemasan santan kara.

1. Sebagai contoh: 1. Pelatihan stick labu kuning sangat menyenangkan



Gambar 1. Grafik Testimoni Peserta

Memberikan inovasi kepada masyarakat melalui melalui kader-kader PKK sehingga masyarakat lebih tertarik dapat dilihat dari hasil pelatihan pembuatan olahan stick labu kuning sangat menyenangkan. Dari sisi lain tingkat pengetahuan masyarakat bertambah tentang olahan labu sehingga ke depannya prospek bisnis masyarakat tidak ahanya mengandalkan di pertanian saja.



Gambar 2. Penyampaian materi tentang olahan kripik labu



Gambar 3. Praktik membuat olahan kripik labu

Kesimpulan

Pelatihan keterampilan memasak olahan pangan sederhana yang diinovasikan bagi ibu-ibu PKK Desa Jatibanjar, Kecamatan Ploso, Kabupaten Jombang dengan usia rata-rata 30 – 50 tahun dan jumlah peserta yaitu 35 orang. Bentuk pelatihan berupa kegiatan demonstrasi bersama peserta dengan tetap memperhatikan protokol kesehatan serta menerapkan perilaku hidup baru. Selain itu, di kegiatan ini diberikan lembar materi yang berisikan bahan dan cara memasak olahan masakan stik labu kuning dan keripik kangkung.

Tujuan dari diadakannya kegiatan ini adalah sebagai salah satu upaya pemberdayaan perempuan terutama ibu-ibu PKK dan peningkatan ekonomi dengan Sumber Daya yang Ada. Antusiasme ibu-ibu PKK Desa Jatibanjar sebagai peserta pelatihan keterampilan memasak yang aktif dari pra kegiatan hingga pasca kegiatan. Untuk pemilihan lokasi pelatihannya dipersiapkan tidak jauh dari rumah warga,

sehingga disini terdapat kekurangan yaitu keterbatasan lahan dan alat. Ketersediaan waktu yang terbatas juga menjadi salah satu kekurangan yang dihadapi di kegiatan ini sehingga ibu-ibu PKK kurang untuk lebih mendalami materi.

Daftar Referensi

- Gardjito, M., & Sari, T. F. K. (2005). Pengaruh penambahan asam sitrat dalam pembuatan manisan kering labu kuning (*Cucurbita maxima*) terhadap sifat-sifat produknya. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1(2), 81–85.
- Insan, D., Herawati, N., & Rossi, E. (2017). *Pemanfaatan Labu Kuning dalam Pembuatan Permen Jelly Dengan Penambahan Rumput Laut (Doctoral dissertation, Riau University)*.
- Jovani, A. (2016). Belajar Dari Desa: Pkk Sebagai Organisasi Gerakan Perempuan. *Aristo*, 4(1), 146. <https://doi.org/10.24269/aristo.iv/1.2016.10>
- Sudarto, Y. (2000). *Budidaya Waluh*. Yogyakarta: Kanisius.
- Tambunan, K., Ali, A., & Hamzah, F. (2015). *Kajian Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durch) Dan Tepung Tempe Dalam Pembuatan Kukis (Doctoral dissertation, Riau University)*.