Krepa: Kreativitas Pada Abdimas
ISSN 2988-3059
Cahaya Ilmu Bangsa
Vol. 7 No. 6
Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784

PEMBERDAYAAN UMKM MASYARAKAT MELALUI INOVASI PRODUK OLAHAN LABU SIAM DI NAGARI KAMPUNG BATU DALAM

Putri Dea Cantika, Farel R. Fitanto, Mas Guntur Anggi, Nurul Huda Syafitri, Dini Delita Putri, Indah Muliati
Universitas Negeri Padang, Indonesia

Email Correspondence: putridecantika@gmail.com

Abstrak

Labu siam merupakan salah satu komoditas hortikultura yang melimpah di Nagari Kampung Batu Dalam, Kabupaten Solok, namun pemanfaatannya masih terbatas sebagai sayuran segar dengan nilai jual yang relatif rendah. Kondisi ini menyebabkan potensi ekonomi labu siam belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat dan pelaku UMKM setempat. Rendahnya inovasi pengolahan dan keterampilan masyarakat dalam diversifikasi produk menjadi permasalahan utama yang menghambat pengembangan UMKM berbasis komoditas lokal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat melalui pengembangan inovasi produk olahan labu siam menjadi camilan kering bernama *Japan Kribo (JAPO)*. Metode yang digunakan meliputi pelatihan, pendampingan, dan praktik langsung pengolahan produk bersama masyarakat. Kegiatan dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif agar masyarakat terlibat aktif dalam setiap tahapan, mulai dari pengolahan bahan baku hingga pengenalan variasi rasa produk. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat mampu memproduksi olahan labu siam menjadi camilan bernilai tambah dengan baik. Produk *Japan Kribo (JAPO)* berhasil dihasilkan dengan beberapa varian rasa, serta mendapat respons positif dari peserta kegiatan. Selain menghasilkan produk inovatif, kegiatan ini juga meningkatkan keterampilan masyarakat, menumbuhkan minat berwirausaha, dan meningkatkan kesadaran akan pentingnya nilai tambah produk pertanian lokal. Secara keseluruhan, program pemberdayaan ini dinilai efektif dan berpotensi meningkatkan nilai ekonomi labu siam serta memperkuat pengembangan UMKM berbasis potensi lokal di Nagari Kampung Batu Dalam.
Kata Kunci: Pemberdayaan masyarakat, UMKM, labu siam, inovasi produk

Abstract

Chayote (Sechium edule) is one of the horticultural commodities abundantly produced in Nagari Kampung Batu Dalam, Solok Regency; however, its utilization remains limited to fresh vegetable consumption with relatively low economic value. This condition results in the underutilization of chayote's economic potential by local communities and MSME actors. The lack of processing innovation and limited community skills in product diversification are the main challenges hindering the development of MSMEs based on local commodities. This community service program aimed to empower the local community through the development of an innovative processed chayote product in the form of a dry snack called Japan Kribo (JAPO). The methods applied included training, mentoring, and hands-on practice in

Article History
Received: Januari 2026
Reviewed: Januari 2026
Published: Januari 2026

Plagirism Checker No 515
Prefix DOI : Prefix DOI :
10.8734/krepa.v1i2.365
Copyright : Krepa

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

product processing involving community participation. A participatory approach was employed to ensure active community involvement at every stage, from raw material processing to the introduction of product flavor variations. The results showed that the community was able to successfully produce value-added processed chayote snacks. The Japan Kribo (JAPO) product was produced in several flavor variants and received positive responses from participants. In addition to generating an innovative product, the program enhanced community skills, stimulated entrepreneurial interest, and increased awareness of the importance of adding value to local agricultural products. Overall, this empowerment program was considered effective and has the potential to increase the economic value of chayote and strengthen the development of MSMEs based on local potential in Nagari Kampung Batu Dalam.
***Keywords**: community empowerment, MSMEs, chayote, product innovation*

PENDAHULUAN

Labu siam (chayote; *Sechium edule* Swartz) merupakan salah satu komoditas hortikultura penting yang banyak dibudidayakan di daerah tropis, termasuk Indonesia. Komoditas ini memiliki nilai gizi yang cukup baik dengan kandungan serat, vitamin, dan mineral sehingga berpotensi dikembangkan menjadi berbagai produk olahan bernilai tambah. Selain sebagai sayuran konsumsi, potensi labu siam dalam pengembangan produk pangan telah didorong melalui berbagai kajian ilmiah yang menunjukkan bahwa labu siam dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku produk makanan yang beragam dan inovatif (Julita et al., 2024; Ayuningtyas et al., 2023). Berbagai kajian juga menunjukkan bahwa labu siam memiliki karakteristik nutrisi yang layak dikembangkan menjadi bahan baku berbagai produk olahan pangan, seperti tepung, biskuit, atau camilan lainnya, yang dapat membantu memperpanjang masa simpan dan meningkatkan nilai ekonominya (Fajriani & Sakung, 2023).

Nagari Kampung Batu Dalam merupakan wilayah agraris dengan mayoritas penduduknya bermata pencaharian sebagai petani. Daerah ini dikenal sebagai salah satu penghasil sayuran, di mana labu siam menjadi salah satu komoditas pertanian yang diproduksi dalam jumlah melimpah oleh masyarakat setempat. Secara regional, data resmi Angka Tetap Hortikultura 2024 menunjukkan bahwa produksi labu siam di Provinsi Sumatera Barat pada tahun 2024 mencapai 30.968 ton (Kementerian Pertanian Republik Indonesia, 2025), yang menegaskan bahwa labu siam masih menjadi komoditas hortikultura dengan tingkat produksi tinggi dan berkontribusi signifikan terhadap sektor sayuran di provinsi ini. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesesuaian antara potensi produksi regional dengan realitas pertanian di Nagari Kampung Batu Dalam.

Meskipun memiliki potensi besar, UMKM berbasis komoditas labu siam di Nagari Kampung Batu Dalam, Kabupaten Solok, masih menghadapi berbagai tantangan dalam pengelolaannya. Permasalahan utama yang dihadapi masyarakat dan pelaku UMKM adalah rendahnya harga jual labu siam dalam bentuk segar, sehingga hasil panen sering kali belum memberikan keuntungan yang optimal. Ketergantungan pada penjualan labu siam sebagai sayuran mentah menyebabkan nilai ekonomis komoditas ini relatif rendah dan rentan terhadap kondisi pasar. Faktor cuaca juga turut memengaruhi stabilitas produksi, sehingga sebagian hasil panen berpotensi tidak terserap pasar dan terbuang. Di sisi lain, belum berkembangnya inovasi produk olahan serta pemasaran yang masih bersifat konvensional membuat UMKM berbasis labu siam sulit berkembang dan bersaing di pasar yang lebih luas (Hartawaty & Agustia, 2022).

Sejalan dengan permasalahan tersebut, Baiq Dewi Lita Andiana (2025) menyatakan bahwa keberlanjutan UMKM sangat dipengaruhi oleh inovasi produk, akses pemasaran, serta dukungan

dari berbagai pihak. Meskipun UMKM memiliki kontribusi besar terhadap perekonomian masyarakat, sektor ini sering kali belum memperoleh pendampingan yang memadai, khususnya dalam pengembangan produk berbasis potensi lokal. Padahal, UMKM merupakan usaha ekonomi yang mandiri dan produktif serta memiliki peran strategis dalam meningkatkan pendapatan masyarakat dan memperkuat ketahanan ekonomi lokal (Hapsari et al., 2024).

Hingga saat ini, masyarakat Nagari Kampung Batu Dalam sebagian besar masih memanfaatkan labu siam sebagai sayuran konsumsi rumah tangga dan menjualnya dalam bentuk segar tanpa pengolahan lanjutan. Minimnya diversifikasi produk menyebabkan nilai jual labu siam sangat bergantung pada harga pasar dan musim panen. Selain keterbatasan pengetahuan pengolahan pangan, sistem pemasaran yang masih bersifat konvensional turut menyebabkan sebagian hasil labu siam tidak terserap pasar secara optimal. Kondisi ini sejalan dengan temuan Hartawaty dan Agustia (2022) yang menyebutkan bahwa rendahnya inovasi produk dan lemahnya strategi pemasaran menjadi kendala utama pengembangan UMKM berbasis komoditas pertanian.

Keberlanjutan UMKM berbasis komoditas pertanian sangat ditentukan oleh kemampuan pelaku usaha dalam berinovasi, meningkatkan kualitas produk, serta memperluas akses pasar. Inovasi produk merupakan faktor kunci dalam meningkatkan daya saing UMKM, terutama di wilayah pedesaan. Namun, sebagian besar kajian terdahulu masih berfokus pada aspek teknis pengolahan pangan atau uji kualitas produk, tanpa menelaah secara mendalam proses pemberdayaan masyarakat dan dampaknya terhadap peningkatan kapasitas UMKM secara langsung. Hal ini menunjukkan adanya celah kajian (*research gap*) yang perlu diisi melalui studi berbasis pengabdian masyarakat.

Dalam konteks Nagari Kampung Batu Dalam, pengelolaan labu siam masih dilakukan secara sederhana dan bersifat turun-temurun tanpa pengembangan produk olahan yang signifikan. Akibatnya, daya saing labu siam sebagai komoditas unggulan nagari ini cenderung rendah jika dibandingkan dengan produk olahan sayuran modern yang lebih variatif dan inovatif. Persaingan produk pangan di pasaran, keterbatasan distribusi, serta kurangnya pemahaman mengenai strategi pemasaran semakin memperlemah posisi UMKM lokal. Oleh karena itu, diperlukan inovasi produk berbasis labu siam yang mampu meningkatkan nilai tambah dan memperkuat daya saing UMKM di tingkat lokal maupun regional.

Salah satu inovasi yang diusulkan dalam kegiatan ini adalah pengembangan produk olahan labu siam menjadi camilan kering sebagai alternatif produk pangan berbasis sayuran lokal. Produk olahan ini memiliki keunggulan berupa daya simpan yang lebih lama, cita rasa yang dapat divariasikan, serta potensi pemasaran yang lebih luas dibandingkan labu siam segar. Inovasi ini diperkenalkan melalui pendekatan pemberdayaan masyarakat berupa pelatihan dan pendampingan, sehingga diharapkan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil pertanian lokal menjadi produk bernilai ekonomi. Kamarudin et al. (2025) menunjukkan bahwa melalui pendekatan inovasi dan pelatihan bisnis pengolahan labu siam kriuk, masyarakat mampu meningkatkan pengetahuannya tentang potensi pengolahan labu siam menjadi produk selain sayur, meningkatkan kesempatan kerja, dan memperluas peluang usaha lokal.

Namun demikian, pengembangan produk baru tidak selalu mudah diterima oleh masyarakat, terutama di daerah yang telah lama memiliki kebiasaan tertentu dalam pengolahan pangan. Ningrum, Fitria, dan Pujirahayu (2024) menyatakan bahwa tingkat penerimaan konsumen terhadap produk inovatif pangan sangat dipengaruhi oleh karakteristik mutu produk dan persepsi konsumen terhadap inovasi tersebut, sehingga keterlibatan masyarakat secara aktif dalam proses pengembangan produk menjadi faktor penting dalam keberlanjutan UMKM.

Dengan adanya inovasi produk olahan labu siam, masyarakat Nagari Kampung Batu Dalam diharapkan tidak hanya bergantung pada penjualan hasil panen dalam bentuk segar, tetapi juga mampu memasarkan produk olahan bernilai tambah. Hal ini sejalan dengan temuan Suryaningrum dan Lestari (2025), yang menyatakan bahwa strategi peningkatan nilai tambah produk pertanian melalui diversifikasi dan inovasi produk berbasis agribisnis lokal terbukti meningkatkan daya saing

ISSN 2988-3059 **Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784**
Cahaya Ilmu Bangsa

produk, memperluas peluang usaha, serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat pedesaan melalui perluasan pasar dan penguatan ekonomi lokal.

Berdasarkan potensi produksi labu siam di Sumatera Barat dan kondisi nyata di Nagari Kampung Batu Dalam, artikel ini bertujuan untuk mendeskripsikan pelaksanaan kegiatan pemberdayaan UMKM masyarakat melalui inovasi produk olahan berbahan dasar labu siam. Fokus kajian meliputi proses pelatihan, respons masyarakat terhadap inovasi produk, serta potensi dampaknya terhadap peningkatan keterampilan dan ekonomi lokal. Dengan demikian, artikel ini diharapkan dapat memberikan kontribusi praktis dan akademik dalam pengembangan UMKM berbasis sumber daya lokal melalui pendekatan pemberdayaan masyarakat.

METODE

Kegiatan ini dilaksanakan menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif berbasis pengabdian kepada masyarakat, yang bertujuan untuk memberikan gambaran secara naratif mengenai proses dan hasil pelaksanaan kegiatan pemberdayaan UMKM melalui inovasi produk olahan labu siam. Pendekatan deskriptif digunakan untuk mendeskripsikan secara sistematis dan faktual tahapan kegiatan, keterlibatan masyarakat, serta hasil yang diperoleh selama pelaksanaan program KKN. Pendekatan ini relevan dalam kegiatan pengabdian karena lebih menekankan pada proses, pengalaman, dan makna kegiatan dibandingkan generalisasi hasil (Prasanti, 2018; Karimah et al., 2022).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dalam rangka program Kuliah Kerja Nyata (KKN) mahasiswa Universitas Negeri Padang di Nagari Kampung Batu Dalam, Kabupaten Solok, Provinsi Sumatera Barat. Pelaksanaan kegiatan berlangsung 30 hari, mulai dari tahap persiapan, pelaksanaan, hingga evaluasi akhir kegiatan. Pemilihan lokasi didasarkan pada potensi nagari sebagai daerah agraris dengan hasil pertanian sayuran yang melimpah, khususnya labu siam, yang belum dimanfaatkan secara optimal dalam bentuk produk olahan bernilai tambah.

Sasaran kegiatan pengabdian ini adalah masyarakat Nagari Kampung Batu Dalam yang terlibat langsung dalam aktivitas pertanian dan usaha rumah tangga, meliputi ibu rumah tangga, pemuda, serta pelaku UMKM lokal. Kelompok sasaran ini dipilih karena memiliki peran strategis dalam pengolahan hasil pertanian dan berpotensi menjadi pelaku utama dalam pengembangan usaha berbasis produk olahan labu siam. Keterlibatan kelompok sasaran diharapkan dapat mendorong keberlanjutan kegiatan pemberdayaan setelah program KKN berakhir.

Penentuan sasaran kegiatan dilakukan dengan teknik non-random sampling menggunakan pendekatan purposive sampling, yaitu pemilihan sasaran berdasarkan kriteria tertentu yang relevan dengan tujuan kegiatan. Kriteria sasaran meliputi masyarakat yang memiliki akses terhadap bahan baku labu siam, terlibat dalam kegiatan pertanian atau usaha rumah tangga, serta memiliki minat atau potensi dalam pengembangan usaha olahan pangan. Berdasarkan hasil observasi awal, ditetapkan sebanyak 15 orang peserta/informan yang mewakili ibu rumah tangga, pemuda, dan pelaku UMKM lokal. Jumlah tersebut dipandang cukup untuk memperoleh gambaran mendalam mengenai proses pemberdayaan UMKM melalui inovasi produk olahan labu siam di lokasi kegiatan.

Data yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh secara langsung dari masyarakat sasaran melalui observasi dan wawancara selama pelaksanaan kegiatan, khususnya terkait proses pelatihan, keterlibatan masyarakat, serta perubahan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan labu siam. Data sekunder diperoleh melalui studi literatur, dokumen resmi, serta referensi yang relevan untuk mendukung pemahaman konteks dan penguatan analisis kegiatan pengabdian.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan melalui beberapa tahapan yang disusun secara sistematis dan partisipatif. Tahap awal dimulai dengan observasi lapangan, yang bertujuan untuk mengidentifikasi kondisi sosial ekonomi masyarakat serta potensi komoditas labu siam di Nagari Kampung Batu Dalam. Observasi dilakukan melalui pengamatan langsung dan komunikasi

ISSN 2988-3059 **Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784**
Cahaya Ilmu Bangsa

awal dengan masyarakat untuk memperoleh gambaran permasalahan yang dihadapi terkait pemanfaatan hasil panen labu siam.

Gambar 1. Observasi awal terkait UMKM masyarakat



Tahap selanjutnya adalah identifikasi potensi dan permasalahan, khususnya terkait melimpahnya hasil panen labu siam yang belum diolah secara optimal dan memiliki nilai jual rendah. Hasil identifikasi tersebut kemudian dibahas melalui diskusi bersama masyarakat, yang bertujuan untuk menggali kebutuhan, kesiapan, serta ide pengembangan produk olahan berbasis labu siam.

Berdasarkan hasil observasi dan diskusi, dilakukan perencanaan kegiatan, meliputi penentuan jenis produk olahan labu siam yang akan dikembangkan, penyusunan materi pelatihan, serta persiapan alat dan bahan yang dibutuhkan. Produk olahan dipilih dengan mempertimbangkan kemudahan proses pembuatan, ketersediaan bahan baku lokal, dan peluang pemasaran di tingkat nagari.

Tahap pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui pelatihan pembuatan produk olahan labu siam yang disertai praktik langsung bersama masyarakat. Pada tahap ini, peserta diberikan penjelasan mengenai tahapan pengolahan, teknik dasar produksi, serta aspek kebersihan dan kualitas produk. Keterlibatan aktif masyarakat dalam praktik langsung diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dan kemandirian masyarakat dalam mengembangkan usaha berbasis produk olahan labu siam.

Tahap akhir kegiatan adalah evaluasi, yang dilakukan untuk menilai hasil produk olahan serta melihat sejauh mana kegiatan pemberdayaan mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat. Evaluasi dilakukan secara kualitatif melalui pengamatan hasil produk dan diskusi reflektif dengan peserta kegiatan. Hasil evaluasi digunakan untuk melihat potensi keberlanjutan kegiatan dan peluang pengembangan UMKM berbasis labu siam di Nagari Kampung Batu Dalam.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi dan wawancara. Observasi digunakan sebagai tahap awal untuk memahami kondisi UMKM dan potensi labu siam di lokasi kegiatan. Wawancara dilakukan secara langsung kepada masyarakat dan pelaku UMKM untuk memperoleh informasi terkait proses pemberdayaan, kendala yang dihadapi, serta dampak kegiatan terhadap pengembangan usaha mereka.

Dalam memahami proses pemberdayaan UMKM melalui inovasi produk olahan labu siam, kegiatan ini menggunakan analisis data kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Analisis data dilakukan melalui tiga tahap utama, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Pada tahap reduksi data, informasi hasil observasi dan wawancara dipilah dan diseleksi sesuai dengan fokus kegiatan pemberdayaan UMKM. Selanjutnya, data disajikan secara naratif untuk menggambarkan proses dan hasil pelaksanaan kegiatan. Tahap akhir dilakukan dengan menafsirkan data dan menarik kesimpulan berdasarkan pola yang muncul, sehingga dapat memberikan gambaran mengenai efektivitas kegiatan pemberdayaan UMKM berbasis inovasi produk olahan labu siam di Nagari Kampung Batu Dalam.

Krepa: Kreativitas Pada Abdimas Vol. 7 No. 6
ISSN 2988-3059 Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784
Cahaya Ilmu Bangsa

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Kegiatan

Kegiatan pemberdayaan UMKM masyarakat di Nagari Kampung Batu Dalam menghasilkan capaian utama berupa terlaksananya praktik langsung pengolahan labu siam menjadi produk olahan inovatif berupa camilan gurih yang diberi nama Japan Kribo (JAPO). Kegiatan ini diikuti oleh 15 orang peserta, yang terdiri atas ibu rumah tangga, pemuda, dan pelaku UMKM lokal. Melalui kegiatan ini, peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan teoritis, tetapi juga keterampilan praktis dalam mengolah labu siam menjadi produk bernilai tambah.

Praktik pengolahan dilakukan secara partisipatif, di mana seluruh peserta terlibat aktif mulai dari tahap persiapan bahan, proses produksi, hingga pengemasan sederhana produk. Produk JAPO dikembangkan sebagai camilan kering berbahan dasar labu siam yang memiliki tekstur renyah, cita rasa gurih, serta daya simpan yang lebih lama dibandingkan labu siam segar. Inovasi ini diharapkan dapat menjadi alternatif usaha baru bagi masyarakat serta mengurangi ketergantungan pada penjualan labu siam dalam bentuk mentah.

Proses Pembuatan Produk Olahan Labu Siam (Japan Kribo/JAPO)

Proses pembuatan JAPO diawali dengan persiapan bahan baku utama berupa labu siam (japan) serta bahan pendukung lainnya. Adapun bahan yang digunakan dalam pembuatan JAPO meliputi:

1. Tepung beras sebanyak 1 bungkus,
2. Tepung terigu sebanyak 1,5 kg,
3. Tepung tapioka sebanyak ¼ bagian,
4. Labu siam (japan),
5. Garam,
6. Penyedap rasa, dan
7. Baking soda.

Tahapan pembuatan JAPO dilakukan secara berurutan. Labu siam terlebih dahulu dikupas dan dibersihkan, kemudian diparut menggunakan parutan sayur. Labu siam yang telah diparut kemudian direndam dalam air bersih yang telah diberi garam selama kurang lebih dua hingga lima menit. Setelah proses perendaman, labu siam ditiriskan dan diperas menggunakan kain untuk mengurangi kadar air. Labu siam yang telah diperas selanjutnya dicampurkan ke dalam adonan tepung yang telah dicampur antara tepung terigu, tepung beras, dan tepung tapioka serta diberi penyedap rasa.

Setelah labu siam tercampur dalam adonan, dilakukan proses pengayakan untuk memisahkan labu siam yang telah terbalut tepung agar tidak menggumpal. Selanjutnya, minyak goreng dipanaskan, dan labu siam yang telah dibaluri adonan tepung dimasukkan ke dalam minyak panas. Proses penggorengan dilakukan dengan api kecil sambil terus diaduk agar hasil gorengan matang secara merata. Penggorengan dihentikan ketika produk telah berwarna cokelat keemasan, kemudian JAPO diangkat dan ditiriskan. Setelah itu, JAPO diberi bumbu perasa sesuai dengan varian rasa yang diinginkan.

Perlu diperhatikan bahwa labu siam hanya dicampurkan ke dalam adonan tepung sesaat sebelum proses penggorengan untuk menghindari penggumpalan adonan. Tahapan ini menjadi salah satu kunci keberhasilan dalam menghasilkan tekstur JAPO yang renyah dan tidak berminyak.

Krepa: Kreativitas Pada Abdimas Vol. 7 No. 6
ISSN 2988-3059 Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784
Cahaya Ilmu Bangsa

Gambar 2. Proses pembuatan produk Japan Kribo (JAPO)



Variasi Rasa Produk JAPO

Produk JAPO yang dihasilkan dalam kegiatan ini dikembangkan dalam tiga varian rasa, yaitu rasa original, rasa balado, dan rasa pedas daun jeruk. Varian rasa original mempertahankan cita rasa gurih alami dari labu siam dan tepung. Untuk varian balado, bumbu balado instan seperti Antaka digunakan sebagai penambah rasa.

Sementara itu, varian pedas daun jeruk dibuat menggunakan bahan berupa boncabe level 15 (dapat disesuaikan dengan selera), daun jeruk, bawang putih, serta berbagai penyedap rasa seperti garam, gula, royco, dan ajinamoto. Proses pembuatan bumbu pedas daun jeruk dimulai dengan mencuci bersih daun jeruk, kemudian mengirisnya tipis dengan membuang tulang tengah daun. Bawang putih yang telah dicuci bersih dihaluskan dan diberi sedikit garam agar tidak menggumpal. Bawang putih kemudian ditumis hingga sedikit menguning, dilanjutkan dengan memasukkan irisan daun jeruk hingga kering. Setelah itu, boncabe dan seluruh penyedap rasa ditambahkan sambil terus diaduk agar tidak lengket. Bumbu yang telah matang didinginkan terlebih dahulu sebelum dicampurkan dengan JAPO yang telah digoreng.

Produk yang Dihasilkan

Hasil akhir dari kegiatan ini adalah produk makanan camilan kering berbahan dasar labu siam dengan nama Japan Kribo (JAPO). Produk ini memiliki tekstur renyah, variasi rasa yang menarik, serta potensi untuk dikembangkan sebagai produk UMKM lokal. Melalui kegiatan ini, masyarakat memperoleh pengalaman langsung dalam mengolah komoditas lokal menjadi produk bernilai ekonomi, sehingga diharapkan mampu mendorong tumbuhnya usaha baru dan meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat Nagari Kampung Batu Dalam.

Gambar 3. Hasil produk Japan Kribo (JAPO)



Pembahasan

Dampak Kegiatan Pemberdayaan terhadap Masyarakat dan UMKM

Pelaksanaan kegiatan pemberdayaan UMKM melalui inovasi produk olahan labu siam memberikan dampak positif terhadap masyarakat Nagari Kampung Batu Dalam. Berdasarkan hasil

ISSN 2988-3059 **Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784**
Cahaya Ilmu Bangsa

observasi dan wawancara selama kegiatan, dampak yang muncul dapat diklasifikasikan ke dalam tiga aspek utama, yaitu peningkatan keterampilan, munculnya minat berwirausaha, dan meningkatnya kesadaran akan nilai tambah produk. Hasilnya tergambar pada diagram berikut:

Gambar 4. Sebaran Dampak Kegiatan Pemberdayaan UMKM Berdasarkan Temuan Lapangan



Berdasarkan diagram lingkaran, peningkatan keterampilan masyarakat menempati proporsi terbesar, yaitu sekitar 40%, yang menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan dan praktik langsung pembuatan produk JAPO (Japan Kribo) berhasil meningkatkan kemampuan teknis peserta dalam mengolah labu siam menjadi produk pangan bernilai tambah. Masyarakat tidak hanya memahami tahapan produksi, tetapi juga mampu mempraktikkannya secara mandiri, mulai dari persiapan bahan hingga proses penggorengan dan pemberian bumbu.

Selanjutnya, sekitar 35% dampak kegiatan tercermin pada munculnya minat berwirausaha di kalangan peserta. Setelah mengikuti kegiatan, sebagian masyarakat menunjukkan ketertarikan untuk menjadikan produk JAPO sebagai peluang usaha rumahan. Minat ini terlihat dari antusiasme peserta dalam berdiskusi mengenai variasi rasa, potensi pengemasan, serta kemungkinan pemasaran produk di lingkungan sekitar nagari. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan tidak hanya bersifat edukatif, tetapi juga mendorong lahirnya motivasi ekonomi berbasis potensi lokal.

Sementara itu, sekitar 25% dampak kegiatan berkaitan dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap nilai tambah produk. Masyarakat mulai memahami bahwa labu siam yang sebelumnya hanya dijual dalam bentuk segar dengan harga relatif rendah dapat diolah menjadi produk cemilan dengan nilai jual yang lebih tinggi. Kesadaran ini menjadi fondasi penting dalam pengembangan UMKM, karena mendorong perubahan pola pikir dari sekadar menjual hasil panen menjadi mengembangkan produk olahan yang lebih kompetitif.

Distribusi dampak tersebut menunjukkan bahwa kegiatan pemberdayaan tidak hanya berfokus pada hasil produk, tetapi juga pada penguatan kapasitas masyarakat sebagai pelaku UMKM.

Kesesuaian Hasil Kegiatan dengan Tujuan Pemberdayaan UMKM

Hasil kegiatan pengabdian menunjukkan kesesuaian yang kuat dengan tujuan utama pemberdayaan UMKM, yaitu meningkatkan kapasitas masyarakat dalam memanfaatkan potensi lokal secara produktif dan berkelanjutan. Tujuan kegiatan tidak hanya berfokus pada menghasilkan produk baru, tetapi juga pada proses pemberdayaan, yakni meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemandirian masyarakat dalam mengembangkan usaha berbasis sumber daya lokal.

Pelaksanaan pelatihan JAPO sejalan dengan prinsip pemberdayaan UMKM yang menekankan pada peningkatan kapasitas manusia (*capacity building*). Masyarakat dilibatkan secara aktif sejak tahap perencanaan hingga evaluasi, sehingga hasil kegiatan tidak bersifat top-down, melainkan partisipatif. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya menghasilkan produk olahan labu siam, tetapi juga membentuk dasar kemampuan masyarakat untuk mengembangkan UMKM secara

mandiri setelah program KKN berakhir.

Relevansi Inovasi JAPO sebagai Solusi Lokal Berbasis Potensi Nagari

Inovasi produk JAPO dinilai relevan sebagai solusi lokal karena memanfaatkan komoditas labu siam yang melimpah di Nagari Kampung Batu Dalam. Produk JAPO memiliki karakteristik yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat, yaitu bahan baku mudah diperoleh, proses produksi sederhana, serta dapat dikembangkan dalam berbagai varian rasa. Hal ini menjadikan JAPO sebagai produk yang adaptif dan berpotensi dikembangkan lebih lanjut oleh UMKM lokal.

Dari perspektif pemberdayaan UMKM, inovasi JAPO mencerminkan pendekatan pengembangan usaha berbasis potensi lokal (*local-based development*). Inovasi ini tidak bergantung pada bahan baku impor atau teknologi kompleks, sehingga lebih mudah diadopsi oleh masyarakat pedesaan. Dengan demikian, JAPO tidak hanya berfungsi sebagai produk pangan alternatif, tetapi juga sebagai sarana untuk memperkuat ekonomi lokal dan meningkatkan daya saing UMKM nagari.

Tantangan dan Keberlanjutan Program

Meskipun memberikan dampak positif, kegiatan pemberdayaan ini masih menghadapi beberapa tantangan, seperti keterbatasan waktu pelaksanaan KKN, skala produksi yang masih kecil, serta keterbatasan pengetahuan masyarakat terkait pengemasan dan pemasaran produk. Tantangan tersebut berpotensi memengaruhi keberlanjutan pengembangan produk JAPO apabila tidak ditindaklanjuti secara berkelanjutan.

Namun demikian, tingginya partisipasi dan antusiasme masyarakat menjadi modal sosial penting untuk keberlanjutan program. Dengan adanya pendampingan lanjutan dari pemerintah nagari, perguruan tinggi, atau pelaku UMKM yang lebih berpengalaman, inovasi produk JAPO berpotensi dikembangkan menjadi usaha UMKM yang berkelanjutan dan mampu meningkatkan pendapatan masyarakat secara jangka panjang.

KESIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan UMKM melalui inovasi produk olahan labu siam di Nagari Kampung Batu Dalam menunjukkan hasil yang positif dan relevan dengan kebutuhan masyarakat lokal. Program ini berhasil memperkenalkan alternatif pengolahan labu siam menjadi produk camilan kering *Japan Kribo (JAPO)* yang memiliki nilai tambah dibandingkan penjualan labu siam dalam bentuk segar. Melalui pendekatan pelatihan dan praktik langsung, masyarakat memperoleh pengetahuan dan pengalaman baru dalam mengolah komoditas pertanian lokal secara lebih kreatif dan bernilai ekonomi.

Pelaksanaan kegiatan ini memberikan dampak nyata berupa peningkatan keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan, pemahaman tentang pentingnya inovasi produk, serta tumbuhnya minat berwirausaha berbasis potensi nagari. Inovasi produk JAPO tidak hanya memperpanjang daya simpan labu siam, tetapi juga membuka peluang diversifikasi usaha UMKM yang lebih adaptif terhadap kebutuhan pasar. Hal ini menunjukkan bahwa pengolahan hasil pertanian lokal secara inovatif dapat menjadi strategi efektif dalam memperkuat kapasitas UMKM dan mengurangi ketergantungan pada fluktuasi harga komoditas segar.

Secara keseluruhan, program ini berpotensi memberikan kontribusi terhadap peningkatan ekonomi masyarakat apabila dikembangkan secara berkelanjutan. Oleh karena itu, diperlukan tindak lanjut berupa pendampingan lanjutan, penguatan aspek pengemasan, perizinan produk, serta strategi pemasaran yang lebih luas agar produk olahan labu siam dapat bersaing di pasar yang lebih besar. Dukungan dari pemerintah nagari dan pemangku kepentingan terkait juga menjadi faktor penting untuk memastikan keberlanjutan program pemberdayaan UMKM berbasis sumber daya lokal ini.

ISSN 2988-3059 **Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784**
Cahaya Ilmu Bangsa

REFERENSI

Andiana, B. D. L. (2025). Strategi Pengembangan Bisnis Umkm di Kota Mataram. *Nusantara Hasana Journal*, *4*(9), 105–116.

Ayuningtyas, I., dkk. (2023). Pelatihan pembuatan selai dari labu siam (Sechium edule) sebagai upaya peningkatan nilai tambah dan ide wirausaha di Desa Tapak Siring. *Jurnal Buguh*, 3(2), 159–166.

Fajriani, F., & Sakung, J. (2023). Antioxidant activity in fruit, flour, and biscuits based on chayote (Sechium edule). *Media Eksakta*, 19(1).

Hapsari, R., et al. (2024). Analisa Peran UMKM Terhadap Perkembangan Ekonomi di Indonesia. *Jurnal Manajemen Dan Ekonomi Kreatif*, *2*(4), 53–62.

Hartawaty, D. A., & Agustia, N. Z. B. (2022). Inovasi produk pangan berbasis komoditas lokal sebagai strategi pengembangan UMKM. *E-Jurnal Pangan Lokal*, 9(2), 112–120.

Julita, U., Musa'adah, M., Supriyatna, A., Darniwa, A. V., & Ayuni, A. (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.

Kamarudin, A. P., Diana, R., Erna, E., Dewi, R., Bin AS, A., & Fachri, H. (2025). Pemberdayaan masyarakat melalui inovasi dan bisnis pengolahan labu siam (Sechium edule) kriuk di Desa Mendale, Aceh Tengah. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 8(1).

Karimah, Himmatul, B.P., Priharsari, D., and Tibyani. (2022). Analisis Penggunaan E Commerce Terhadap Bisnis Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (UMKM). *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer,* 6(3), 1298–1305.

Ningrum, M. P., Fitria, R. W., & Pujirahayu, S. (2024). Tingkat penerimaan konsumen dan karakteristik mutu produk inovasi rempeyek ikan. *APMa Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 101–111.

Prasanti, Ditha. (2018). Penggunaan Media Komunikasi Bagi Remaja Perempuan Dalam Pencarian Informasi Kesehatan. *LONTAR: Jurnal Ilmu Komunikasi* 6(1):13 21.

Suryaningrum, D. A., & Lestari, P. F. K. (2025). Strategies to increase added value of agricultural products through local agribusiness development. *West Science Journal (WSJ)*, 3(03), 199–208.