



IMPLEMENTASI TEKNOLOGI PRODUKSI MIE BERBASIS LABU KUNING (CUCURBITA MOSCHATA) PADA MASYARAKAT LENGKONG KULON KECAMATAN PAGEDANGAN KABUPATEN TANGERANG

*Utilization of Yellow Pumpkin (Cucurbita moschata)-Based Noodle Production Technology
in The Community of Lengkong Kulon, Pagedangan District, Tangerang Regency*

Abu Amar^{1*}, Muhami¹, Syahril Makosim¹, Darti Nurani¹, Enny Fatihatun¹, Satrio
Kuntolaksono²

¹Program Studi Teknologi Industri Pertanian Institut Teknologi Indonesia, ²Program Studi
Teknik Kimia Institut Teknologi Indonesia

Jl. Raya Puspiptek, Serpong, Tangerang Selatan, Banten, 15314, Indonesia

*Alamat Korespondensi : abu.amar@iti.ac.id

(Tanggal Submission: 11 Februari 2025, Tanggal Accepted : 20 Mei 2025)



Kata Kunci :

*Implementasi
Teknologi,
Diseminasi, Mie
Labu Kuning,
PKK, Desa
Lengkong Kulon*

Abstrak :

Kepala Desa Lengkong Kulon Kecamatan Pagedangan menginginkan masyarakat khususnya ibu-ibu anggota PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) untuk meningkatkan potensi diri dengan berpartisipasi dalam pembangunan di desanya. Hal ini mendorong pengabdian dari program studi Teknologi Industri Pertanian melakukan diseminasi hasil riset yaitu proses produksi mie labu kuning (*Cucurbita moschata*, L). Tujuan pengabdian agar masyarakat terampil dalam produksi mie labu kuning dan meningkatkan pengetahuan tentang mie labu kuning. Transfer teknologi ini dilaksanakan menggunakan tahapan metode sebagai berikut: Sosialisasi program hasil riset proses produksi mie labu kuning pada masyarakat desa Lengkong kulon untuk merekrut peserta yang potensial yang akan ikut pelatihan di Kampus ITI. Pendampingan dengan cara diseminasi proses produksi di desa Lengkong Kulon, diikuti penerapan teknologi dalam praktek produksi dan evaluasi program. Parameter untuk mengukur keberhasilan program adalah pengetahuan dan ketrampilan dalam proses produksi mie labu kuning, kemudian nilai sensorik produk yang dihasilkan dapat diterima oleh panelis dan layak untuk diproduksi. Hasil yang diperoleh menunjukkan, dua kelompok peserta pelatihan memiliki peningkatan pengetahuan dan ketrampilan untuk proses produksi mie labu kuning sebesar 12,74%. Untuk nilai sensorik produk yang dihasilkan oleh peserta mengalami peningkatan nilai penerimaan dari 74% panelis menerima produk saat pelatihan menjadi 82% panelis menerima produk

selesai penerapan teknologi dan evaluasi. Attribute sensory produk yang perlu diperhatikan adalah tekstur produk mie labu kuning yang dinilai lunak, tidak kenyal seperti mie komersial. Semua atributte sensory ini menjadi keunggulan karena mengarah pada rasa yang alamiah labu kuning dengan warna cerah alami dari β -karotin dari bahan baku.

Key word :

*Technology
Implementation
, Dissemination,
Pumpkin
Noodles, PKK,
Lengkong Kulon
Village*

Abstract :

The Head of Lengkong Kulon Village, Pagedangan District, desires to empower the village's residents, especially mothers within the Family Welfare Empowerment (PKK) program, to reach their full potential and actively contribute to the village's development. This initiative aims to disseminate research findings, specifically the methodology for producing yellow pumpkin noodles (*Cucurbita moschata*, L.), amongst practitioners from the Agricultural Industrial Technology study program. Furthermore, the aims of this community service initiative are to equip local people with the skills for pumpkin noodle production and to boost their understanding of these noodles. The following steps are employed in the technology transfer process: To identify potential participants for the training at the ITI Campus, the program's research findings on the pumpkin noodle production process are disseminated to Lengkong Kulon village." Support was provided by educating the people of Lengkong Kulon village on the production process, followed by the implementation of technology in production and program evaluation. Results demonstrated a 12.74% increase in the knowledge and proficiency of the two training participant groups regarding the yellow pumpkin noodle production process. These sensory attributes enhance the natural flavour and colour of pumpkin, resulting from the presence of β -carotene in the raw materials.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Amar, A., Muhami, M., Makosim, S., Nurati, D., Fatihatun, E. & Kuntolaksono, S. (2025). Implementasi Teknologi Produksi Mie Berbasis Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Pada Masyarakat Lengkong Kulon Kecamatan Pagedangan Kabupaten Tangerang. *Jurnal Abdi Insani*, 12(5), 1927-1936. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i5.2477>

PENDAHULUAN

Desa Lengkong Kulon kecamatan Pagedangan kabupaten Tangerang adalah sebuah desa yang dikelilingi oleh lingkungan modern yaitu perumahan Bumi Serpog Damai dengan segala ornamentasinya. Kultur budaya lingkungan yang modern menghasilkan masyarakat yang modern dengan sifat-sifat antara lain: serba terbuka menerima pembaharuan dan perubahan, memiliki pendapat tentang masalah di sekitarnya, pandangannya ditunjukkan ke masa kini dan masa depan, mempercayai ilmu pengetahuan dan teknologi (Yuhasnil, 2019) berpikir praktis, gaya hidup *simple*, perilaku yang relative individualistic. Kondisi lingkungan di sekitar desa Lengkong yang demikian ini tentu saja mempengaruhi sikap, perilaku, dan gaya hidup masyarakat sekitarnya. Berdasarkan data Profil Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil Kabupaten Tangerang tahun 2021, Kecamatan Pagedangan memiliki beban rasio ketergantungan total 39,22% artinya setiap 100 orang usia produktif menanggung 39,22 orang yang tidak bekerja. Lebih lanjut diinformasikan bahwa penduduk dengan usia produktif relative banyak. Oleh karena itu optimalisasi fungsi para sumber daya manusia yang usia produktif ini harus benar benar dapat di aktualisasikan. Kelompok Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) desa Lengkong Kulon memiliki aktivitas pengelolaan kebun tematik yang berisi sayuran



dan buah-buahan di sekitaran rumah masing-masing. Kegiatan ini sudah lama berjalan namun menurut kepala desa perlu ditingkatkan kembali aktivitasnya misalnya hasil sayurannya dioleh menjadi produk yang bernilai tinggi. Labu kuning (*Cucurbita moschata*) menjadi pilihan kepala desa untuk diolah lebih lanjut.

Menurut Dewi dkk, 2023 eksistensi masyarakat adat terhadap modernitas dipengaruhi beberapa faktor antara lain: kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi, terlihat pada sikap mentalnya yang maju, berpikir rasional, berjiwa wiraswasta, dan berorientasi ke masa depan, ini adalah dampak positifnya. Ada juga dampak negatifnya dari modernitas yaitu budaya konsumtisme, sifat individualistik dan sangat bergantung pada teknologi. Demikian juga layaknya kondisi masyarakat di Desa Lengkong, kecamatan Pagedangan yang memiliki ciri berpikiran rasional, memiliki keinginan yang tinggi, *entrepreneurial spirit* yang nyata, namun relative konsumtif dari cara berpakaian khususnya untuk ibu-ibu PKK nya. Oleh karena itu, kepala desa mengharapkan masyarakatnya tetap berpikiran rasional, memiliki jiwa wiraswasta dan berorientasi ke masa depan, memanfaatkan peluang yang ada di sekitarnya. Hal ini ditekankan untuk lebih mampu mengembangkan potensi dirinya dalam memenuhi kebutuhan hidupnya, dan mensejahterakan keluarganya. Dengan demikian mampu menurunkan beban ratio ketergantungan yang masih relative tinggi yaitu 39,22%

Sifat positif lainnya dari masyarakat desa Lengkong Kulon khususnya ibu-ibu Pembinaan Kesejahteraan keluarga (PKK) adalah sifat kompak dan rukun merupakan modal positif untuk usaha secara bersama sama memajukan daerahnya. Dengan demikian, ditengah arus modernitas di Kawasan Bumi Serpong Damai, di desa Lengkong Kulon masih ada resistensi tradisi positif, yaitu gotong royong, sifat kompak, dan rukun dalam bersosialisasi. Menurut Jalil dan Aminah (2017) masyarakat yang demikian disebut postmodernitas artinya mempertahankan sifat-sifat tradisi yang baik dan mengadopsi terhadap modernitas yang memiliki dampak positif pada dirinya.

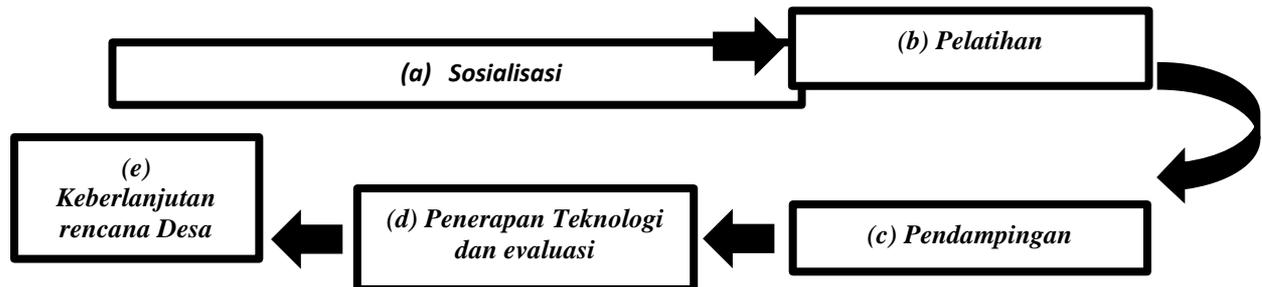
Untuk itulah, maka melalui kerjasama antara program Studi Teknologi Industri Pertanian ITI dengan desa Lengkong Kulon kecamatan Pagedangan dilakukan pelatihan teknologi produksi mie labu kuning (*Cucurbita moschata*) pada masyarakat desa Lengkong Kulon kecamatan Pagedangan kabupaten Tangerang. Teknologi produksi mie labu kuning sebagai hasil riset prodi Teknologi Industri Pertanian seharusnya dapat diimplementasikan kepada masyarakat sebagai bentuk pengabdian masyarakat. Dengan demikian keberadaan perguruan Tinggi ITI memberikan makna yang positif bagi masyarakat sekitarnya. Target yang ingin dicapai adalah peningkatan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat tentang teknologi produksi mie labu kuning (*Cucurbita moschata*) dalam menyongsong pembukaan badan usaha milik desa (BUMD) yang mandiri dengan produk olahan mie labu kuning yang lebih sehat dibandingkan mie yang sudah ada. Beberapa penelitian sebelumnya yang mengurangi penggunaan tepung terigu antara lain mi yang berbasis tepung kara kratok (*Phaseolus lunatus*, L) yang mampu mengurangi 30% penggunaan tepung terigu (Subakti, *et al.*, 2022). Penelitian lain penggunaan tepung kedelai diintroduksi untuk meningkatkan protein produk dan produk yang dapat diterima panelis menggunakan tepung protein kedelai sampai 20% (Suriani, *et al.*, 2020). Pemanfaatan labu kuning menjadi donat atau cake sudah dilakukan dan memberikan hasil yang memuaskan (Arfini *et al.*, 2017). Oleh karena itu aplikasi labu kuning untuk produksi mie dapat diyakini akan menguntungkan masyarakat.

METODE KEGIATAN

Waktu kegiatan dilaksanakan dari bulan April sampai dengan bulan September 2024, dimulai dengan audiensi dengan kelurahan untuk pemaparan program yang kemudian disepakati. Tempat pelaksanaan di dua lokasi di Kampus Institut Teknologi Indonesia di laboratorium Program studi Teknologi Industri Pertanian dan di aula saat penyambutan peserta. Lokasi yang kedua di desa Lengkong Kulon, kecamatan Pagedangan, tepatnya di aula desanya saat pendampingan praktik maupun saat demonstrasi awal. Sasaran Pengabdian Masyarakat ini adalah ibu-ibu PKK desa Lengkong Kulon



Kecamatan adegangan yang awalnya berjumlah 25 orang. Tahapan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat pada setidaknya memuat hal-hal sebagai berikut: a. Sosialisasi b. Pelatihan c. Pendampingan d. Penerapan teknologi dan evaluasi e. Keberlanjutan program. Untuk lebih jelasnya tahapan pelaksanaan dapat dijelaskan seperti Gambar 1 berikut ini.



Gambar 1. Tahapan pelaksanaan kegiatan implementasi teknologi proses produksi mie labu kuning

- a) **Sosialisasi** pada tahap ini memperkenalkan program pengabdian masyarakat prodi teknologi Industri Pertanian Institut Teknologi Indonesia kepada masyarakat desa Lengkong kulon yang difasilitasi oleh kepala Desa, ibu-ibu penggerak PKK dan juga ketua Karang Taruna bapak Fahri. Tim Pengabdian lebih banyak mendengarkan permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat baik dari kepala desa, ibu-ibu PKK yang diketuai oleh bu Kades dan juga Karang taruna. Terhimpun masalah yang sudah dikompilasi untuk ditindak lanjuti oleh tim pengabdian. Mendengarkan curhatan masyarakat/menghimpun permasalahan sebagai titik awal masuknya proses diseminasi teknologi proses produksi mie labu kuning. Hal ini sejalan dengan apa yang dilakukan oleh Leonita *et.al*, 2022 saat menjalankan abdimas di kelurahan Keranggan Kota Tagerang selatan.
- b) **Tahapan Rekrutmen** Calon peserta pelatihan, tahap ini sangat penting untuk memastikan jalannya proses pelatihan, oleh karena itu pendataan harus dilakukan dengan dilakukan pre test akan kesanggupann masyarakat melakukan pelatihan.
- c) **Tahapan Pelatihan** dilaksanakan jika calon peserta sudah terdata secara rapi. Pelatihan awal adalah proses produksi mie labu kuning peserta terpilih diajarkan secara langsung melalui praktik pembuatan mie labu kuning di kampus ITI. Adapun sebelum melakukan praktik langsung dilaksanakan pre test tentang pengetahuan dan ketrampilan produksi mie labu kuning. Pelatihan dengan melakukan demonstrasi untuk menghasilkan produk yang diinginkan secara nyata perlu diketahui dan dilaksanakan sehingga muncul pengembangan yang mengarah ke yang lebih baik disesuaikan oleh kebutuhan setempat (Amar, *et.al* 2018)
- d) **Pendampingan produksi** dalam melaksanakan diseminasi adalah tahap penting di masyarakat luas untuk mencoba secara mandiri namun tetap masih dalam kontrol tim pengabdian yaitu dalam proses produksi mie labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Alat yang digunakan adalah kompor gas dengan panci panci untuk perebusan, wadah untuk pembuatan adonan, alat pencetak dan pemotong mie sehingga terbentuk mie lembaran yang sudah terpotong potong sesuai ukuran. Kemudian dilakukan perebusan sampai terbentuk mie labu kuning yang sudah masak dan dilanjutkan dengan penirisan. Proses awalnya adalah formulasi bahan- bahan yang terdiri atas labu kuning, tepung terigu, jamur tiram, tepung tapioka, dan garam dapur. Harapan yang diinginkan dalam pendampingan produksi ini, masyarakat sudah dapat melaksanakan sesuai dengan formula yang diterima. Bahkan, dalam tahap uji coba

mandiri ini menghasilkan perbaikan proses yang disesuaikan dengan *feeling* masyarakat untuk menghasilkan *performance* produk yang diinginkan. Hal ini, yang penting tahapan proses tidak dirubah agar tetap menghasilkan produk yang higienis memiliki *atributte sensory* yang baik dan tentu saja aman untuk dikonsumsi. Post test tentang pengetahuan mie labu kuning dan ketrampilan proses produksi mi labu kuning dilaksanakan setelah semua peserta dua grup itu selesai melakukan proses produksi mie labu kuning.

- e) **Tahap Penerapan Teknologi** Setelah masyarakat melakukan uji coba mandiri dalam tahap diseminasi secara luas yang masih didampingi oleh tim pengabdian telah dilakukan dan dapat menghasilkan kualitas produk yang minimal sama dengan saat pelatihan maka dilakukan lagi secara berulang ulang secara mandiri. Hal ini tanpa didampingi oleh tim pengabdian, tim pengabdian datang dan langsung melakukan evaluasi secara sensorik produk yang dihasilkan.
- f) **Keberlanjutan program** didiskusikan dengan kepala desa langkah yang harus diambil. Evaluasi melalui pengamatan dan juga melalui post test hasil pelatihan sampai produksi berulang untuk dapat menjustifikasi program keberlanjutannya apakah semua peserta layak didanai oleh modal awal dari desa ini perlu diiskusikan lebih lanjut dengan kepala desa PKK dan Karang taruna dan tim pengabdian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap sosialisasi /rekrutmen

Sosialisasi oleh tim pengabdian diawali dengan komunikasi langsung dengan kepala desa dan Karang taruna serta ibu-ibu PKK desa Lengkong Kulon pada awal pelaksanaan abdimas ini. Apa saja yang menjadi keluhan /curhatan masyarakat, Informasi yang diperoleh banyak sekali antara lain kelompok ibu-ibu penggiat kampung berseri Astra Kampung Sawah di RW 03. Di kampung ini ada kebun tematik, kebun tematik ini berisikan berbagai macam jenis sayuran antara lain ada pepaya, pisang, kangkung, cabai, tomat, timun suri, dan masih banyak lagi yang lainnya. Manfaat kebun ini sebagai wahana pembelajaran bagi PAUD ataupun anak-anak TK/SD. Pemahaman manfaat sayur sudah dipahami secara baik oleh ibu ibu PKK. Mereka masih memiliki waktu luang untuk optimalisasi fungsinya membantu suami suami mereka mencari nafkah. Oleh karena itu setelah paparan tim pengabdian tentang teknologi proses produksi mie labu kuning selesai, dan ditawarkan adanya pelatihan tentang hal itu, banyak yang berminat. Hasil rekrutmen dari tim pengabdian terdapat dua kelompok ibu ibu PKK yang sangat antusias untuk berpartisipasi dalam pelatihan. Walaupun yang hadir sekitar 30 orang peserta secara keseluruhan namun yang berhasil untuk peserta pelatihan ada dua kelompok yang berjumlah 12 orang masing masing kelompok ada 6 orang. Hal ini dilihat di dalam Tabel 1.

Tabel 1. Hasil rekrutmen peserta pelatihan teknologi proses produksi mie labu kuning (*Cucurbita moschata*) dari desa Lengkong Kulon kecamatan Pagedangan

| Kelompok 1 | Kelompok 2 |
|------------|------------|
| Ibu UU | Ibu YS |
| Ibu RM | Ibu SF |
| Ibu SH | Ibu AH |
| Ibu DA | Ibu SU |
| Ibu DN | Ibu ER |
| Ibu YU | Ibu SS |

Data berdasarkan hasil seleksi

Dua kelompok ini terpilih berdasarkan minat dan keseriusan saat dilakukan diskusi/ tanya jawab selama sosialisasi di kantor kepala desa. Kemudian disepakati untuk pelaksanaan pelatihan dan



didahului dengan pre test tentang pengetahuan dan ketrampilan teknologi proses produksi mie labu kuning. Setelah pelatihan dilaksanakan juga post test tentang hal yang sama. Dibawah ini disampaikan Gambar 2 saat sosialisasi di kantor kepala desa Lengkong Kulon dan gambar saat pelatihan teknologi proses produksi mie labu kuning di prodi Teknologi Industri Pertanian ITI



Gambar 2. Sosialisasi Teknologi proses produksi mie labu kuning didesa Lengkong Kulon

Nampak yang duduk dideretan depan, bapak kepala desa ke empat dari kanan berbaju putih, paling kanan adalah ibu ketua penggerak PKK.(gambar kiri) dan kesibukan peserta pelatihan saat membuat mie labu kuning proses pengadonan di kampus Teknologi Industri Pertanian ITI Serpong Tangerang Selatan (gambar kanan).

Tahap Pelatihan

Keseriusan peserta dalam mengikuti pelatihan dapat dilihat dari foto foto yang disajikan dalam Gambar 3a yang secara fisik mereka semua sangat sibuk melakukan pekerjaan masing masing. Setelah selesai membuat produk mie labu kuning ini dengan ceria menunjukkan hasilnya Gambar 3.b. Hal ini didukung oleh hasil pre test dan post test yang menunjukkan adanya persentase peningkatan pengetahuan dan ketrampilan mereka dapat yang dilihat pada Gambar 4 .

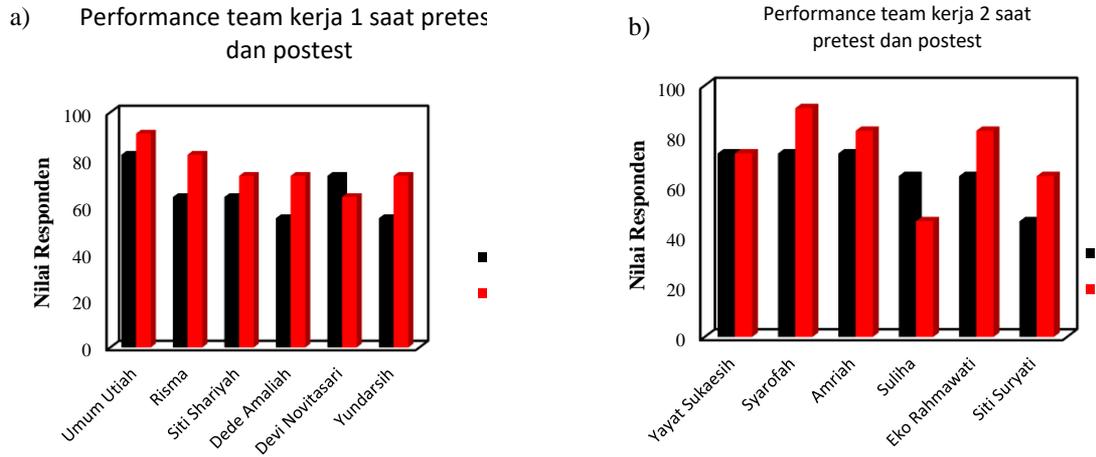


3a. (koleksi pribadi)



3b. (koleksi pribadi)

Gambar 3a. Peserta dengan semangat melakukan produksi mie labu kuning dengan membuat lembaran lembaran tipis yang siap akan dipotong potong menjadi mie yang kecil kecil memanjang dalam alat sederhana yang mudah dioperasikan. Gambar 3b. Selesai membuat proses produksi mie labu kuning menunjukkan hasilnya ke tim pengabdian dengan wajah yang ceria.



Gambar 4. Nilai dari *performance* team kerja 1 saat pre test dan post test (a) dan (b) team kerja 2 saat pre test dan post test.

Gambar 4 tersebut di atas memberikan gambaran bahwa kedua team ada peningkatan pengetahuannya dan ketrampilan sebelum dan sesudah pelatihan, walaupun peningkatannya relatif sedikit dari rata rata pretest 66.08 menjadi rata rata post test menjadi 74.5 sehingga terjadi kenaikan sebesar 12,74%. Hanya ada satu peserta dari tiap team yang mengalami penurunan nilai peserta nomor lima dari team satu dan peserta nomor empat dari team dua. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh (Evita, *et al.*, 2013) bahwa pengetahuan dan keterampilan peserta (kader) yang diberi pelatihan dalam menerapkan standar pemantauan pertumbuhan balita di posyandu mengalami peningkatan secara bermakna. Demikian juga kegiatan pelaksanaan kegiatan dan pelatihan secara langsung mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta ibu-ibu PKK dan bahkan mampu menstimulasi ibu-ibu PKK untuk membuka bisnis tentang produk yang sudah dilatih. (Subroto, *et al.*, 2014)

Hasil Uji Sensori

Untuk *sensory evaluation* menggunakan metode Fliedner dan Wilhelmi (1993) dalam Amar, *et al.*, 2024 dengan ketentuan pada Tabel 2 berikut.

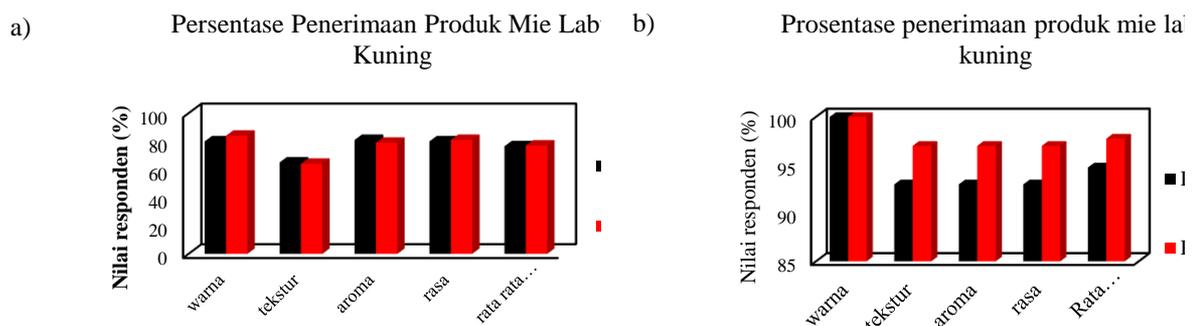
Tabel 2. Skala nilai pada Uji kesukaan pada produk mie labu kuning

| Skala hedonik | Skala Nilai | Ketentuan hasil penilaian |
|--------------------------|-------------|---|
| Sangat suka sekali | 9 | 0-65% tidak diterima sebagai produk baru |
| Sangat Suka | 8 | 66-72% sangat sedikit diterima sebagai produk baru |
| Suka | 7 | 73-79 hampir diterima oleh panelis sebagai produk baru |
| Agak Suka | 6 | 80-86% diterima oleh panelis sebagai produk baru dengan sedikit perbaikan sifat sensoriknya |
| Biasa saja | 5 | 87-94% sangat diterima oleh panelis sebagai produk baru yang hamper bebas dari keluhan sensik |
| Agak tidak suka | 4 | 95-100% mutlak diterima oleh panelis sebagai produk baru tanpa ada keluhan sensorik |
| Tidak suka | 3 | |
| Sangat tidak suka | 2 | |
| Sangat tidak suka sekali | 1 | |

Patokan yang dipakai untuk penentuan keputusan nilai produk didasarkan pada rubrik seperti Tabel 2. di atas. Panelis yang dipakai adalah semua peserta dan juga para pengabdian dan dosen-dosen serta mahasiswa yang terlibat sebanyak 30 panelis. Yang diperhitungkan adalah angka 6 keatas untuk nilai 5 tidak diperhitungkan dalam penerimaan produk tersebut. Jika hanya 65% panelis memberikan penilaian di angka 6 keatas maka produk itu secara kualitas tidak dapat diterima oleh panelis. Ini memberikan makna bahwa produk masih perlu diperbaiki dari segi sensorik maupun proses karena semua kriteria belum dapat diterima oleh panelis. Oleh karena itu harus diperoleh produk yang benar-benar dapat diterima oleh panelis misalnya 80% keatas panelis memberikan penilaian 6 keatas maka baru produk itu dapat diterima sebagai produk baru yang layak untuk diproduksi dan dikembangkan sebagai produk baru yaitu mie berbasis labu kuning (*Cucurbita moschata*).

Berdasarkan hasil uji sensorik tentang mie berbasis labu kuning dapat disajikan seperti Gambar histogram 5 dibawah ini, baik saat pelatihan dan sesudah pendampingan. Gambar grafik histogramnya menunjukkan bahwa uji sensorik produk mie berbasis labu kuning yang diproduksi setelah berkali-kali melakukan produksi (penerapan teknologi) memiliki nilai yang lebih tinggi. Hal ini wajar karena setelah pelatihan yang hanya sekali produk sudah diuji sensoriknya dan mendapatkan penilaian dari panelis. Kembali ke lokasi masing-masing para peserta membuat lagi secara berulang-ulang untuk menghasilkan produk mie labu kuning yang lebih pas dan enak sesuai selera. Pada saat penerapan teknologi dan evaluasi produk untuk uji sensorik tentu saja terjadi peningkatan nilai produk mie labu kuning tersebut. Hal ini disebabkan proses produksi sudah berulang-ulang dan tentu menghasilkan kualitas produk yang lebih baik secara sensorik. Hal ini analog seperti yang disampaikan oleh Parades, *et al.*, 2023 bahwa training berkali-kali untuk uji sensorik pada masyarakat akan menghasilkan keahlian yang lebih baik untuk melakukan uji sensorik pada produk pangan.

Peningkatan nilai sensorik produk mie labu kuning secara jelas dapat ditunjukkan oleh Gambar 5 dibawah ini.



Gambar 5. Persentase penerimaan produk mie labu kuning yang diproduksi oleh peserta (a) setelah pelatihan dan (b) setelah melakukan penerapan teknologi secara berulang-ulang.

Analisis sensorik produk mie labu kuning pada semua atribut sensorik mengalami peningkatan persentase penerimaan oleh panelis. Untuk atribut warna, persentase penerimaan warna produk mie labu kuning mengalami peningkatan dari 80 meningkat menjadi 100 mutlak diterima oleh panelis. Demikian juga untuk atribut tekstur persentase penerimaan dari 64% langsung melonjak ke persentase penerimaan dengan nilai 97. Hal ini mungkin karena peserta berkali-kali membuat produk secara terus menerus akan menghasilkan produk yang teksturnya lebih baik. Untuk atribut aroma dan rasa juga dapat dideskripsikan meningkat dapat mencapai 97 persen panelis menerima produk mie labu kuning ini. Disamping itu produk yang berbasis labu kuning baik untuk penderita diabetes karena relatif banyak mengandung serat sebesar 5,8%. (Nurjanah, *et al.*, 2020). Dengan demikian mie labu kuning ini dapat dipromosikan untuk makanan yang menyehatkan dan relatif alami tanpa tambahan bahan pangan.

Oleh karena itu perlu dilakukan produksi mie labu kuning secara berulang ulang dan selalu dilakukan evaluasi untuk supaya kualitas produk mie labu kuning stabil dan dapat dipertanggung jawabkan baik kualitas fisik, kualitas sensorik maupun kualitas kimiawi dan mikrobiologis. Keterampilan yang sudah diperoleh dalam proses produksi mie labu kuning ini harus dipertahankan agar selalu melaksanakan produksi dengan cara yang benar dan dengan demikian persiapan untuk usaha secara mandiri dapat direalisasikan. Pelatihan yang berulang akan meningkatkan minat seseorang untuk lebih menjiwai apa yang dilakukan. Berdasarkan penelitian Maruwae, *et al.*, 2023 menyatakan bahwa pelatihan mempengaruhi minat peserta pelatihan untuk pengembangan usaha kecil menengah. Ini penting untuk ditekankan bahwa jika peserta sudah terampil membuat mie labu kuning, maka ada harapan mereka akan membuka usaha kecil menengah dengan produk mie labu kuning.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada Pusat Riset dan Pengabdian kepada Masyarakat Institut Teknologi Indonesia yang telah memberikan pendanaan dengan kontrak nomor 018/KP-HI/PRPM-PP/ITI/VI/2024 untuk melaksanakan diseminasi hasil riset di masyarakat desa Lengkung Kulon Kecamatan Pagedangan Kabupaten Tangerang.

DAFTAR PUSTAKA

- Amar, A., Sukotjo, S., Nurani, D., & Andini, D. (2024). Effect of substituting cow milk with saga bean (*Adenantha pavonina*, Linn) milk during the processing of saga soft cheese. *Food Research*, 8(2), 8–15. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.8\(2\).097](https://doi.org/10.26656/fr.2017.8(2).097)
- Amar, A., Muhami, I., Hendrawan, I., & Tampubolon, E. S. (2018). Inkubator produksi yoghurt skala rumah tangga untuk perbaikan proses produksi di Kabupaten Kuningan. *Jurnal MITRA*, 2(2), 80–91.
- Arfini, F., Fitri, M., & Tartar, S. U. (2017). Penerapan pengolahan labu kuning (*Cucurbitae moschata*) di Kabupaten Barru Sulawesi Selatan. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 3(1), 77–88.
- Dewi, A. B., & Wikrama, A. A. N. A. W. B. (2023). Adaptasi masyarakat adat terhadap modernitas. *Jurnal Ilmiah Cakrawarti*, 6(1), 124–134. <https://ejournal.universitasmahendradatta.ac.id/index.php/cakrawarti/article/view/810>
- Evita, D., Mursyid, A., & Siswati, T. (2013). Pelatihan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kader puskesmas dalam penerapan standar pemantauan pertumbuhan balita di Kota Bitung. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*, 1(1), 15–21. [http://dx.doi.org/10.21927/ijnd.2013.1\(1\).15-21](http://dx.doi.org/10.21927/ijnd.2013.1(1).15-21)
- Jalil, A., & Aminah, S. (2017). Resistensi tradisi terhadap modernitas. *UMBARA: Indonesian Journal of Anthropology*, 2(2), 113–126. <https://jurnal.unpad.ac.id/umbara/article/view/20451>
- Leonita, S., Amar, A., Sukotjo, S., & Irianto, H. (2022). Produksi kacang sangrai menggunakan semi-penyaringan mekanik di Desa Keranggan. *MITRA: Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 6(1), 73–83.
- Maruwae, A., Husain, N., & Dama, H. (2023). Pelatihan pelaku usaha dalam menunjang pengembangan usaha kecil (mikro) di Kecamatan Kota Utara Kota Gorontalo. *Jurnal Ilmiah Manajemen dan Bisnis*, 6(1), 250–252. <https://ejournal.ung.ac.id/index.php/JIMB/article/view/19389>
- Nurjanah, H., Setiawan, B., & Roosita, K. (2020). Potensi labu kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai makanan tinggi serat dalam bentuk cair. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 7(1), 54–68. <https://ijhn.ub.ac.id/index.php/ijhn/article/view/399>
- Palmay-Paredes, J., Paz-Yépez, C., Medina-Galarza, G., Guerra, R., Campuzano, V. A., & Hernandez, M. C. (2023). Training of a sensory panel and its correlation with instrumental methods: Texture of a pseudo plastic. *Current Research in Nutrition and Food Science*, 11(3), 1374–1385. <https://www.foodandnutritionjournal.org/volume11number3/training-of-a-sensory-panel-and-its-correlation-with-instrumental-methods-texture-of-a-pseudo-plastic/>
- Subakti, A., Damiati, D., & Ekayani, I. A. P. H. (2022). Substitusi tepung terigu dengan tepung kara kratok (*Phaseolus lunatus*, L) dalam pembuatan mie basah. *Jurnal Kuliner*, 2(2), 49–52.



- Subroto, E., Tensiska, & Indarto, R. (2014). Peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam upaya mendukung ketahanan pangan di Desa Girijaya dan Mekarjaya, Kecamatan Cikajang, Kabupaten Garut. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, 3(1), 1–4. <https://jurnal.unpad.ac.id/dharmakarya/article/view/8302>
- Suriani, S., Dewayani, W., Indaryani, I., Reswita, R., Arief, F., & Halil, W. (2020). Peningkatan kualitas mie melalui modifikasi tepung kedelai mendukung pemanfaatan bahan pangan lokal. *Jurnal Agrisistem: Seri Sosek dan Penyuluhan*, 16(2), 92–97. <https://ejournal.polbangtanggowa.ac.id/index.php/J-Agr-Sosekpenyuluhan/article/download/175/171/>
- Yuhasnil. (2019). Perubahan nilai-nilai budaya dalam proses modernisasi di Indonesia. *Menara Ilmu*, 8(5), 222–230. <https://www.jurnal.umsb.ac.id/index.php/menarailmu/article/viewFile/1375/1208>.