

Pelatihan Pengolahan Labu Kuning Menjadi Keripik sebagai Upaya Peningkatan Keterampilan dan Peluang Usaha Masyarakat di Perumahan Puri Cempaka Kota Malang

Andi Lopa Ginting¹, Gamaruddin², Jony Puspa Kusuma³, Soraya Habibi⁴

Universitas Terbuka Malang, Indonesia

soraya@ecampus.ut.ac.id⁴

Email Korespondensi : andi.lopaginting@ecampus.ut.ac.id¹

Submitted: 17th May 2026 | **Edited:** 30th June 2026 | **Issued:** 01st July 2026

Cited on: Ginting, A. L., Gamaruddin, G., Kusuma, J. P., & Habibi, S. (2026). Pelatihan Pengolahan Labu Kuning Menjadi Keripik sebagai Upaya Peningkatan Keterampilan dan Peluang Usaha Masyarakat di Perumahan Puri Cempaka Kota Malang. *Jurnal PKM Manajemen Bisnis*, 6(2), 671-681.

ABSTRACT

Limited knowledge and skills in processing local agricultural products into value-added commodities remain a challenge for community-based economic development. Although pumpkin (*Cucurbita moschata*) is a nutritious and readily available agricultural product, its utilization is still limited to household consumption. Therefore, this community service program aimed to improve the knowledge and practical skills of residents of Puri Cempaka Housing Estate, Kedungkandang District, Malang City, in processing pumpkin into pumpkin chips while encouraging the development of home-based entrepreneurial opportunities. The program employed a participatory approach involving community members throughout all stages of implementation. Activities included an initial needs assessment through field observations and interviews, followed by training and hands-on practice in pumpkin chip production, product packaging, basic business management, and digital marketing using social media and online marketplaces. Participants also received mentoring in product branding, simple label design, and access to local marketing networks, followed by monitoring and evaluation to assess participant engagement, skill improvement, product development, and business sustainability. The program resulted in increased participant knowledge and practical skills in producing pumpkin chips, improved understanding of product packaging and marketing strategies, and greater awareness of entrepreneurship based on local food resources. This initiative is expected to support sustainable community empowerment by creating new home-based business opportunities and increasing household income.

Keywords: Community Empowerment, Pumpkin Chips, Entrepreneurship, Food Processing, Local Economic Development

PENDAHULUAN

Kewirausahaan merupakan kemampuan seseorang dalam mengidentifikasi peluang, mengembangkan inovasi, serta menciptakan nilai tambah melalui pemanfaatan sumber daya yang tersedia. Dalam konteks pemberdayaan masyarakat, pengembangan usaha berbasis pangan lokal menjadi salah satu strategi untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga sekaligus mendukung ketahanan pangan. Indonesia memiliki beragam

komoditas pangan lokal yang berpotensi dikembangkan menjadi produk bernilai ekonomi tinggi, salah satunya adalah labu kuning (*Cucurbita moschata*). Labu kuning diketahui mengandung β -karoten, vitamin A, vitamin C, serat pangan, serta berbagai senyawa antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan. Meskipun demikian, tingkat pemanfaatannya masih relatif rendah dan sebagian besar hanya dikonsumsi sebagai bahan pangan rumah tangga sehingga nilai tambah ekonominya belum optimal (Apipaturohmah et al., 2024; Marfuah et al., 2022).

Perumahan Puri Cempaka, Kecamatan Kedungkandang, Kota Malang memiliki potensi sumber daya manusia yang cukup besar, khususnya ibu rumah tangga, pemuda, dan pelaku usaha rumahan yang memiliki minat dalam bidang pengolahan pangan. Namun demikian, berdasarkan hasil observasi awal dan diskusi dengan warga, masih ditemukan beberapa permasalahan, yaitu terbatasnya pengetahuan mengenai diversifikasi produk berbahan baku labu kuning, kurangnya keterampilan dalam proses produksi dan pengemasan produk yang menarik, serta minimnya pemahaman mengenai manajemen usaha dan pemasaran digital. Kondisi tersebut menyebabkan potensi labu kuning sebagai produk pangan bernilai tambah belum mampu dimanfaatkan secara optimal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Padahal, perkembangan industri kuliner dan pemasaran digital memberikan peluang yang luas bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha mikro berbasis pangan lokal (Khasanah, 2023; Widyastuti et al., 2024).

Berbagai penelitian dan kegiatan pengabdian masyarakat menunjukkan bahwa diversifikasi olahan labu kuning mampu meningkatkan nilai ekonomi komoditas lokal sekaligus memperkuat kapasitas masyarakat dalam berwirausaha. Pelatihan pengolahan labu kuning menjadi berbagai produk olahan terbukti meningkatkan pengetahuan, keterampilan produksi, dan motivasi masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis rumah tangga (Nasution & Fatoni, 2019). Program pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan labu kuning di Lombok Timur juga menunjukkan bahwa pelatihan produksi, pengemasan, dan pemasaran mampu menghasilkan produk yang memiliki daya saing lebih baik (Sanad et al., 2024). Selain itu, pelatihan diversifikasi olahan labu kuning pada masyarakat di Aceh Tengah dilaporkan mampu meningkatkan keterampilan peserta sekaligus membuka peluang produk unggulan desa (Kamarudin et al., 2025). Hasil-hasil tersebut menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik

merupakan pendekatan yang efektif dalam meningkatkan kapasitas masyarakat.

Berdasarkan kondisi tersebut, solusi yang ditawarkan dalam kegiatan pengabdian ini adalah penyelenggaraan pelatihan pengolahan labu kuning menjadi keripik dengan pendekatan partisipatif yang dipadukan dengan pendampingan usaha. Kegiatan meliputi identifikasi kebutuhan masyarakat, pelatihan dan praktik langsung pembuatan keripik labu, pelatihan teknik pengemasan produk, pengenalan dasar manajemen usaha, pemasaran digital melalui media sosial dan marketplace, serta pendampingan branding produk dan pengembangan jaringan pemasaran. Pendekatan partisipatif dipilih karena mampu meningkatkan keterlibatan masyarakat dalam setiap tahapan kegiatan sehingga hasil program lebih mudah diterapkan secara berkelanjutan (Khasanah, 2023; Abbas et al., 2024).

Melalui pelaksanaan program ini diharapkan masyarakat Perumahan Puri Cempaka memperoleh peningkatan pengetahuan, keterampilan teknis, dan kemampuan berwirausaha dalam memanfaatkan labu kuning sebagai produk pangan bernilai tambah. Selain menghasilkan produk keripik labu yang memiliki daya jual lebih tinggi, program ini juga diharapkan mampu mendorong terbentuknya usaha rumahan baru, memperluas jaringan pemasaran, serta meningkatkan pendapatan masyarakat secara berkelanjutan. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini tidak hanya berkontribusi terhadap pemberdayaan masyarakat, tetapi juga mendukung pengembangan ekonomi lokal melalui optimalisasi potensi pangan lokal yang tersedia.

METODE

Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Perumahan Puri Cempaka, Kota Malang, pada tanggal 12 Oktober 2025. Lokasi tersebut dipilih karena memiliki potensi dalam pengembangan usaha rumahan serta tingginya antusiasme masyarakat untuk mengikuti kegiatan pemberdayaan berbasis keterampilan dan kewirausahaan.

Pendekatan dan Metode Pelaksanaan

Pendekatan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pendekatan partisipatif (participatory approach), yaitu melibatkan masyarakat secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari identifikasi kebutuhan hingga evaluasi program. Adapun metode

pelaksanaan meliputi beberapa tahapan berikut.

1. Survei Awal (Need Assessment)

Survei awal dilakukan untuk mengidentifikasi kebutuhan, potensi, serta minat masyarakat terhadap pengembangan usaha berbasis olahan labu kuning. Kegiatan ini dilaksanakan melalui observasi lapangan, wawancara, dan diskusi dengan warga setempat.

2. Pelatihan dan Pendampingan

Pelatihan diberikan secara teori dan praktik yang meliputi:

- a. Pelatihan pembuatan keripik labu kuning, mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, hingga teknik pengemasan.
- b. Pengenalan dasar manajemen usaha, meliputi perhitungan biaya produksi, penentuan harga jual, dan pengelolaan usaha sederhana.
- c. Pelatihan pemasaran digital melalui media sosial dan marketplace sebagai sarana promosi produk.
- d. Pendampingan kepada peserta yang berminat mengembangkan usaha secara mandiri setelah pelatihan.

3. Fasilitasi Promosi dan Pengembangan Jaringan Usaha

Pada tahap ini, tim pengabdian membantu peserta dalam:

- a. Mendesain label dan kemasan sederhana sebagai identitas produk.
- b. Memberikan informasi mengenai strategi pemasaran produk.
- c. Menghubungkan peserta dengan komunitas UMKM maupun toko oleh-oleh lokal sebagai upaya memperluas jaringan pemasaran.

4. Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi dilakukan selama dan setelah kegiatan berlangsung untuk mengetahui efektivitas program. Evaluasi dilakukan melalui pengamatan terhadap partisipasi peserta, peningkatan keterampilan, jumlah produk yang dihasilkan, serta keberlanjutan usaha yang dijalankan setelah pelatihan selesai.

Sasaran Kegiatan

Sasaran kegiatan pengabdian ini adalah masyarakat Perumahan Puri Cempaka, Kota Malang, yang terdiri atas:

1. Ibu rumah tangga yang ingin memperoleh tambahan penghasilan melalui usaha rumahan.

2. Pemuda yang memiliki minat dalam bidang kewirausahaan.
3. Pelaku usaha rumahan yang ingin meningkatkan keterampilan produksi dan pemasaran produk olahan pangan.

Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi:

1. Data primer, yaitu data yang diperoleh melalui observasi lapangan, wawancara, dan diskusi langsung dengan masyarakat.
2. Data sekunder, yaitu data yang diperoleh dari perangkat RT/RW setempat, literatur ilmiah, serta referensi mengenai pengolahan pangan, kewirausahaan, dan pemberdayaan UMKM.

Indikator Keberhasilan

Keberhasilan program diukur berdasarkan indikator berikut:

1. Meningkatnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah labu kuning menjadi produk keripik yang bernilai ekonomis.
2. Terbentuknya minimal 1–2 usaha rumahan baru yang memproduksi keripik labu kuning.
3. Tersedianya kemasan dan identitas produk sebagai media branding serta terbentuknya jaringan pemasaran, baik secara langsung maupun melalui platform digital.
4. Adanya keberlanjutan kegiatan produksi dan pemasaran produk oleh peserta setelah program pengabdian berakhir.

PEMBAHASAN

Hasil Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Balai Pertemuan Perumahan Puri Cempaka Putih, Kecamatan Kedungkandang, Kota Malang pada tanggal 12 Oktober 2025. Kegiatan diawali dengan survei awal untuk mengidentifikasi kebutuhan masyarakat serta potensi pemanfaatan labu kuning sebagai produk olahan yang memiliki nilai ekonomi. Hasil survei menunjukkan bahwa masyarakat memiliki minat yang tinggi

terhadap pelatihan pengolahan pangan, namun masih memerlukan pendampingan dalam teknik produksi dan pemasaran.

Selanjutnya dilaksanakan kegiatan pelatihan yang diawali dengan penyampaian materi mengenai manfaat labu kuning, peluang usaha, serta teknik pengolahan menjadi keripik. Peserta terdiri atas ibu rumah tangga, pelaku UMKM, dan masyarakat sekitar yang mengikuti kegiatan dengan antusias. Selain penyampaian materi, peserta juga diberikan kesempatan untuk berdiskusi dan mengajukan pertanyaan mengenai proses produksi maupun peluang pemasaran produk.



Gambar 1. Logo Produk Keripik LaBoe

Pada sesi praktik, peserta mempelajari tahapan pembuatan keripik labu mulai dari persiapan bahan, pengupasan, pemotongan, perendaman, penaburan tepung, proses penggorengan, hingga pengemasan produk. Setiap tahapan dilakukan secara langsung dengan pendampingan dari tim pengabdian sehingga peserta dapat memahami teknik produksi yang benar dan menghasilkan produk dengan kualitas yang baik.



Gambar 2. Proses Persiapan Bahan Baku Labu Kuning



Gambar 3. Proses Perendaman Labu Sebelum Penggorengan

Tahap berikutnya adalah penaburan tepung dan proses penggorengan hingga menghasilkan keripik yang renyah. Setelah produk matang, keripik didinginkan dan dikemas menggunakan kemasan yang telah disiapkan agar lebih menarik dan memiliki nilai jual. Selain itu, peserta juga diberikan materi mengenai strategi pemasaran melalui marketplace dan media sosial sebagai upaya memperluas jangkauan pemasaran produk.



Gambar 4. Tahap Penaburan Tepung Pada Labu Kuning



Gambar 5. Proses Penggorengan Keripik Labu

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu memahami seluruh tahapan pembuatan keripik labu, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan produk. Kegiatan ini juga meningkatkan pengetahuan peserta mengenai pengembangan usaha berbasis pangan lokal serta pemanfaatan media digital sebagai sarana pemasaran. Dengan demikian, pelatihan ini diharapkan dapat mendorong tumbuhnya usaha rumahan yang mampu meningkatkan pendapatan masyarakat di Perumahan Puri Cempaka Putih.



Gambar 6. Hasil Akhir Produk Keripik Labu Kuning

Pembahasan

Pelaksanaan pelatihan pengolahan labu kuning menjadi keripik di Perumahan Puri Cempaka menunjukkan bahwa pendekatan partisipatif yang dipadukan dengan praktik langsung mampu meningkatkan keterlibatan peserta selama kegiatan. Antusiasme

peserta pada saat penyampaian materi, diskusi, hingga praktik pembuatan keripik mengindikasikan bahwa metode pembelajaran berbasis pengalaman (*experiential learning*) lebih efektif dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan dibandingkan penyampaian teori semata. Melalui keterlibatan aktif dalam setiap tahapan produksi, peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan mengenai manfaat labu kuning sebagai pangan lokal bergizi, tetapi juga mampu menguasai keterampilan teknis mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, hingga pengemasan produk. Hasil ini sejalan dengan kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh Basrowi et al. (2025) yang melaporkan bahwa pelatihan berbasis praktik pada pengolahan keripik pangan lokal mampu meningkatkan keterampilan teknis, kepercayaan diri, dan kesiapan masyarakat untuk mengembangkan usaha rumahan berbasis potensi lokal. Selain itu, pendekatan *Participatory Action Research (PAR)* yang melibatkan masyarakat secara aktif juga terbukti mampu meningkatkan rasa memiliki terhadap program sehingga keberlanjutan kegiatan menjadi lebih terjamin (Febriyanti et al., 2024).

Keberhasilan peserta dalam menghasilkan produk keripik labu yang layak konsumsi menunjukkan bahwa diversifikasi olahan pangan lokal dapat menjadi strategi peningkatan nilai tambah komoditas pertanian. Proses produksi yang meliputi pengupasan, perendaman, pelapisan tepung, penggorengan, hingga pengemasan menghasilkan produk yang memiliki cita rasa, tekstur, dan tampilan yang lebih menarik dibandingkan penjualan labu kuning dalam bentuk segar. Menurut Kuncoro et al. (2024), proses penggorengan merupakan tahapan penting yang menentukan tingkat kerenyahan, umur simpan, serta mutu sensoris keripik labu sehingga penerapan teknik pengolahan yang tepat akan meningkatkan daya saing produk. Temuan tersebut diperkuat oleh Ashari dan Putra (2022) yang menyatakan bahwa pengolahan komoditas labu menjadi keripik mampu meningkatkan nilai ekonomi produk sekaligus memperpanjang masa simpan sehingga lebih mudah dipasarkan. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya menghasilkan peningkatan keterampilan peserta, tetapi juga memberikan alternatif pemanfaatan komoditas lokal yang memiliki nilai jual lebih tinggi.

Selain peningkatan keterampilan produksi, kegiatan ini juga memberikan pemahaman mengenai pentingnya branding, desain kemasan, dan pemasaran digital sebagai bagian dari pengembangan usaha. Pembuatan logo produk "LaBoe",

penggunaan kemasan yang lebih menarik, serta pengenalan pemasaran melalui media sosial dan marketplace merupakan langkah awal dalam membangun identitas produk yang kompetitif. Menurut teori pemasaran UMKM, keberhasilan usaha pangan tidak hanya ditentukan oleh kualitas produk, tetapi juga oleh kemampuan pelaku usaha dalam membangun merek, memperluas jaringan pemasaran, dan memanfaatkan teknologi digital. Hasil kegiatan ini sejalan dengan program pengabdian Lestari et al. (2024) yang menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan keripik berbasis komoditas lokal yang disertai pendampingan pemasaran mampu meningkatkan motivasi berwirausaha dan memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat. Demikian pula, Yumsinah et al. (2024) melaporkan bahwa inovasi produk, variasi kemasan, dan strategi pemasaran menjadi faktor penting dalam meningkatkan daya saing usaha mikro berbasis pangan lokal. Oleh karena itu, kegiatan PKM ini tidak hanya berkontribusi pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan teknis masyarakat, tetapi juga memperkuat kapasitas kewirausahaan yang diharapkan mampu mendorong terbentuknya usaha rumahan yang berkelanjutan di Perumahan Puri Cempaka.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian berupa pelatihan pengolahan labu kuning menjadi keripik di Perumahan Puri Cempaka, Kecamatan Kedungkandang, Kota Malang berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah labu kuning menjadi produk yang bernilai tambah. Peserta juga memahami teknik pengemasan, branding, serta dasar pemasaran digital sebagai bekal untuk mengembangkan usaha rumahan berbasis pangan lokal. Disarankan agar kegiatan ini ditindaklanjuti dengan pendampingan berkelanjutan, penguatan pemasaran, diversifikasi produk, serta kerja sama dengan pemerintah dan komunitas UMKM agar usaha yang dirintis dapat berkembang secara berkelanjutan dan meningkatkan perekonomian masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, H. H., Karim, K., Aminah, & Nurjannah. (2024). *Pemberdayaan Kader Posyandu melalui Diversifikasi Labu Kuning (Cucurbita moschata) dan Pembentukan Tim Dashat (Dapur Sehat Atasi Stunting) untuk Mewujudkan Kampung Keluarga Sadar Gizi*. Abdi: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat, 7(3).
- Apipaturohmah, P., Rahmawati, Y., & Subekti, S. (2024). *Substitution of Yellow*

- Pumpkin Flour (Cucurbita moschata) in Making Mille Crepes*. Media Pendidikan Gizi dan Kuliner, 16(1), 21–32.
- Ashari, M. H., & Putra, F. I. (2022). *Peningkatan Nilai Tambah Komoditas Labu Madu (Butternut Squash) Menjadi Keripik Labu Madu*. PaKMas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(1).
- Basrowi, B., Irsyadi, A. R., Sari, G. I., et al. (2025). *Enhancing Community Economic Self-Reliance through Training on the Processing of Local Food-Based Chips*. Jurnal Pengabdian Masyarakat, 7(1).
- Febriyanti, F., Fitri, D. R. N., Restuningrum, L. S., et al. (2024). *Cultivation of Sapodilla Harvest 'Zapota Chips' Through Participatory Action Research Approach in Sampung Village, Rembang District*. Dharmahita: Journal of Community Service and Development.
- Kamarudin, A. P., Asry, L., Ratnawati, et al. (2025). *Peningkatan Pengetahuan dan Pelatihan Produksi Dodol sebagai Diversifikasi Labu Kuning (Cucurbita moschata) pada Masyarakat Desa Mendale Aceh Tengah*. Development: Journal of Community Engagement, 4(2).
- Khasanah, M. (2023). *Empowering Women Farmers with Training on Food Processing Made from Pumpkin and Enhancing the Spirit of Entrepreneurship*. Proceeding International Conference of Community Service, 1(2).
- Kuncoro, S., Asmara, S., Tamrin, & Andayani, S. (2024). *Pengaruh Suhu dan Tekanan Penggorengan terhadap Keripik Labu Kuning Menggunakan Mesin Vacuum Frying*. Jurnal Agricultural Biosystem Engineering, 3(4).
- Lestari, B., Widiyowati, E., Suryanto, B., et al. (2024). *Entrepreneurship Training and Assistance in Processing Healthy Vegetable Chips for Residents of Duwet Village, Tumpang, Malang*. Journal of Sustainable Community Service, 5(1).
- Marfuah, D., Rahmawati, T., & Noviyanti, R. D. (2022). *Yellow Pumpkin Processing Dissemination as an Alternative Food Product of High Nutritional Value in Bendo Village*. Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat Indonesia, 2(12), 463–470.
- Nasution, S. K. H., & Fatoni, R. B. M. I. (2019). *Diversification of Processed Yellow Pumpkin Products (Cucurbita moschata) in Efforts to Develop Household Culinary Businesses*. ABDIMAS TALENTA: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, 4(2).
- Sanad, H., Al-Huda, M. K. G., Widiastuti, N. M., et al. (2024). *Pemberdayaan Masyarakat melalui Pengolahan Labu Kuning untuk Meningkatkan Ekonomi Kreatif di Desa Pengadangan, Kecamatan Pringgasele, Lombok Timur*. Jurnal Wicara Desa.
- Widyastuti, C. R., Damayanti, A., Putri, D. A., Krisdayanti, S., & Ubay, I. N. (2024). *Community Empowerment as Initiator of Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in Food Processing Through Training in Producing Modified Cassava Flour (Mocaf) from Cassava Roots*. J-Dinamika: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 9(1).
- Yumsinah, S., Gumilang, A. A., Hayati, S., & Zahrotuhayaty, G. K. (2024). *Economic Empowerment of Banjarwangi Village Community through Various Flavors of Sweet Potato Chips Products*. Jurnal Al Maesarah, 3(1).