

## **BERSAMA PENGOLAH LABU KUNING : MAHASISWA BELAJAR DAN MENGEMBANGKAN**

**Alberta Rika Pratiwi**

Teknologi Pangan, Universitas Katolik Soegijapranata

**Menik Sringing Prapti**

Ekonomi dan Bisnis Manajemen, Universitas Katolik Soegijapranata

**Agustina Eva Maria Soekesi**

Ekonomi dan Bisnis Manajemen, Universitas Katolik Soegijapranata

### **ABSTRAK**

Kabupaten Semarang, khususnya di Kecamatan Getasan terkenal dengan produksi labu kuning dan adanya kelompok perempuan yang tergabung dalam UPPKS Mugi Rahayu dan Kelompok Wanita Tani Mardi Rahayu yang telah bertahun-tahun mengolah labu menjadi aneka makanan dan minuman. Pergulatan dua ibu dalam memimpin kelompoknya untuk mengembangkan labu kuning dengan keterbatasan banyak hal terkait manajemen dan teknologi menjadi salah satu pertimbangan untuk dijadikan obyek belajar dan mengembangkan tentang produksi labu ini. Tujuan dari kegiatan tersebut adalah menyediakan kesempatan mahasiswa belajar dan membantu kelompok pengolah labu tersebut dari aspek produksi, inovasi dan manajemen. Pelaksanaan kegiatan tersebut diawali dengan observasi lokasi dan target yakni kelompok pengolah labu, pembuatan proposal untuk pengajuan dana ke program Ipteks Bagi Masyarakat (IbM)-Dikti. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan oleh mahasiswa yang mengambil Matakuliah Kuliah Kerja Usaha (KKU) yang berasal dari Progdil Teknologi Pangan dan Manajemen yang dibimbing oleh tim proyek IbM sebagai pembimbing lapangan (DPL). Kurang lebih seminggu sekali dalam waktu 1 bulan mahasiswa mendalami bagaimana pengolah labu memproduksi dan memasarkan olahan labu di lokasi. Hasil yang diperoleh mahasiswa dapat menggambarkan dan memetakan permasalahan yang muncul misalnya pengolahan yang kurang higienis, penempatan bahan yang tidak layak, serta upaya-upaya yang mungkin dilakukan untuk mengembangkan produk olahan labu dari aspek teknologi, inovasi dan pemasaran. Program yang muncul adalah perbaikan tempat produksi, tempat penyimpanan bahan, perlengkapan alat produksi yang kurang layak, pegawai, sistem produksi dan inovasi olahan labu, serta program pemasaran misalnya pemasangan plang papan nama, pembuatan tas produksi, leaflet dan lain-lain. Berdasarkan hal tersebut kemudian bersama pembimbing merealisasikan hal-hal yang akan diusahakan mahasiswa peserta KKU ini. Program IbM yang dapat terintegrasi dengan Kuliah Kerja Usaha mahasiswa Progdil Teknologi Pangan dan Manajemen menjadi salah satu kunci yang dapat menunjang keberhasilan proses belajar bersama masyarakat oleh mahasiswa.

**Kata kunci:** pengolah labu, IbM, Kuliah Kerja Usaha.

## I. PENDAHULUAN

Kabupaten Semarang, Kecamatan Getasan tepatnya Desa Getasan, Wates dan Batur merupakan desa penghasil labu kuning (waluh). Saat ini labu kuning masih banyak dipasarkan dalam bentuk buah segar dan sebagian kecil telah dikembangkan menjadi produk (makanan) olahan yang sifatnya tidak tahan lama dan dipasarkan masih seputar wilayah Getasan saja. Mata pencaharian penduduk desa Getasan umumnya adalah bertani (sayuran, tembakau) dan berternak sapi perah. Sayuran yang sering ditanam berupa kol, wortel, onclang, jagung, sedang labu kuning merupakan tanaman yang ditanam disela-sela tanaman tembakau yang juga menjadi andalan Getasan. Meskipun labu sebagai tanaman selingan, tetapi hasil panen waluh (labu) cukup melimpah di desa Getasan dan Tenganan yakni 100 ton/ sekali panen/ha (Inneke dkk, 2010). Dengan melimpahnya hasil labu dan tidak terserapnya pasar dengan segera menyebabkan nilai jual labu segar sangat rendah, bahkan hanya bisa mencapai Rp 500/kg. Hanya pada saat tertentu seperti bulan puasa dapat mencapai Rp 2.500/kg pada tahun 2011 (Hantoro dkk, 2012).

Adanya kelompok perempuan yang mengolah labu menjadi makanan olahan dianggap sebagai titik awal pengenalan olahan berbahan labu asal desa tersebut. Dua kelompok ibu-ibu yakni kelompok UPPKS (Unit Peningkatan Pendapatan Keluarga Sejahtera) “Mugi Rahayu” yang diketuai oleh Ibu Nanik di Desa Getasan dan Kelompok Wanita Tani (KWT) “Mardi Rahayu” di Desa Wates dengan Ibu Nurdjanah sebagai ketuanya, yang telah bertahun-tahun mengolah labu menjadi aneka makanan dan minuman. Olahan labu yang dihasilkan oleh kedua kelompok tersebut adalah Sirup, Geplak, Gelek, Emping, Stik dan Pia serta Egg Roll, Bakpao, Wingko dan Unitr-untir. Semua produk tersebut diolah dengan bahan labu kuning yang diperoleh dari hasil tanam desa asal kelompok tersebut.

Kelompok UPPKS Mugi Rahayu berdiri sejak tahun 2011 dengan 22 orang anggota, menghabiskan waluh sebanyak kurang lebih 1- 1,5 kwintal per bulan untuk membuat aneka olahan waluh. Meskipun dengan peralatan dan kondisi ruang produksi yang jauh dari kelayakan, namun telah berhasil mengenalkan produknya secara kontinyu di seputar Getasan, Salatiga dan Semarang dengan sistem pemasaran sederhana yakni *getok tular* (Bahasa Jawa). Produksi olahan waluh kelompok UPPKS telah beromzet Rp.

10.000.000 per bulan. Demikian juga dengan kelompok KWT “Mardi Rahayu” yang berdiri lebih dulu yakni sejak tahun 1996 yang semula merupakan kelompok UPPKS. Dalam usia 17 tahun KWT Mardi Rahayu, memiliki permasalahan dan kendala-kendala yang selama ini belum juga dapat terpecahkan, termasuk UPPKS “Mugi Rahayu” yang lebih muda usia terbentuknya.

Kurangnya pengetahuan dan infrastruktur wilayah tersebut yang kurang mendukung, membuat olahan labu yang telah dirintis oleh dua kelompok perempuan tersebut, tidak terlalu membawa dampak bagi peningkatan nilai jual labu baik segar maupun produk olahan berbasis sebagai hasil produksi pertanian desa tersebut. Sarana perekonomian yang ada di desa Getasan yaitu pasar Getasan, berada di jalur utama jalan desa yang sekaligus juga jalan kecamatan. Angkutan yang digunakan penduduk adalah angkutan umum L300 dan bus sedang. Jalan utama desa dan jalan dusun umumnya beraspal dan paving. Sarana komunikasi penduduk sudah menggunakan telepon selular namun metode *getok tular* merupakan sarana komunikasi yang masih dianggap efektif selain menggunakan sarana pengumuman dari masjid atau mushola.

Adanya dua kelompok pengolah makanan berbahan labu dengan keterbatasan banyak hal terkait manajemen, teknik pemasaran, teknologi pengolahan dan lain sebagainya menjadi pertimbangan sebagai obyek kegiatan skema Iptek bagi Masyarakat (IbM)-DIKTI. Melalui Program yang melibatkan mahasiswa dan mengintegrasikannya kedalam Matakuliah Kerja Usaha (KKU), diharapkan dapat menjadi tempat belajar mahasiswa dari PS Teknologi Pangan dan PS Bisnis dan Manajemen, yakni dengan melihat langsung di lapangan bagaimana pergulatan pengolah labu dalam memproduksi dan memasarkan hasil olahannya. Program KKU merupakan program alternatif Kuliah Kerja Nyata yang difokuskan kepada masyarakat pelaku usaha kecil. KKU bertujuan menumbuhkembangkan calon wirausahawan melalui proses aktif yang berprinsip pada pemihakan dan pemberdayaan masyarakat (DP2M-Dikti, 2006).

Dengan integrasinya matakuliah KKU dan IbM-DIKTI ini diharapkan dapat membantu mahasiswa mencapai tujuannya yakni belajar berwirausaha dengan menerapkan ipteks yang dikuasai seperti penyempurnaan proses produksi, peningkatan kualitas produk dan jasa, penyempurnaan manajemen maupun pembenahan metoda pemasaran. Hal demikian juga menjadi tujuan dari program Hibah DP2M Ditjen Dikti,

tentang Kuliah Kerja Usaha ini bahwa mahasiswa sambil membantukelompok masyarakat, dapat belajar berkomunikasi dengan pengusaha, pegawai, konsumen, tengkulak, penjual eceran, dan grosir sehingga mendorong tumbuhnya kedewasaan berpikir, berucap dan bertindak.

Berdasarkan latarbelakang tersebut, maka tujaun dari kegiatan ini adalah adalah menyediakan kesempatan mahasiswa belajar dan membantu kelompok pengolah labu tersebut dari aspek produksi, inovasi dan manajemen serta pemasaran.

## **II. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN**

### **2.1.Tempat**

Lokasi mitra (obyek belajar) ada di dua pusat pengolahan yakni UPPKS Mugi Rahayu di RT 07 / RW 1, Desa Getasan, kecamatan Getasan, Kabupaten Semarang Getasan, Kabupaten Semarangyang dikenal dengan Geplak Waluh Bu Nanikdan KWT Mardi Rahayu di RT 02/ RW 01, Desa Wates kecamatan Getasan, Kabupaten Semarang, dengannama Roemah Waluh “Rizky” .

### **1.2. Waktu**

Pelaksanaan kegiatan IbM yang terintegrasi dengan Program KKU di pengolah labu di Kecamatan Getasan memerlukan waktu untuk melakukan beberapa tahap kegiatan mulai dari pembuatan proposal program IbM, koordinasi dengan Pengabdian Masyarakat-LPPM Universitas Katolik Soegijapranata, pendaftaran mahasiswa, persiapan dan pembekalan kepada mahasiswa, pengalaman belajar, rencana program dilokasi dan evaluasi serta pameran hasil.

Waktu efektif pelaksanaannya sendiri bersama obyek belajar (pengolah labu) di lokasi adalah dari tanggal 14 April-31 Juli 2014 atau selama 3,5 bulan.

### **Metode pelaksanaan**

Tahap awal untuk memulai kegiatan adalah pembuatan proposal yang ditujukan kedalam skema IbM – Dikti pada tahun 2013. Setelah ditetapkan proposal ini diterima maka selanjutnya digunakan sebagai dasar pelaksanaan programnya. Tahapan pelaksanaan terdiri dari tahapan sebagai berikut:

1. Pembekalaan mahasiswa yang terlibat

Pembekalan dilakukan kepada 8 mahasiswa yang terlibat dalam program ini, yakni 4 mahasiswa dari Fakultas Ekonomi dan Bisnis (PS Manajemen) dan 4 mahasiswa dari Fakultas Teknologi Pertanian (PS Teknologi Pangan ). Pembekalan yang diberikan kepada mahasiswa adalah tentang maksud program IbM, bagaimana program IbM harus dijalankan, bagaimana berinteraksi dengan obyek belajar, bagaimana bertemu dengan kondisi senyatanya pengolah labu.

2. Pelaksanaan kegiatan tahap 1.

Mahasiswa secara periodik seminggu hingga dua minggu sekali ke lokasi. Tiap kunjungan dilakukan kurang lebih 4-5 jam. Pada minggu pertama mahasiswa didampingi oleh tim pembimbing, selanjutnya mahasiswa bersama dengan pengolah labu. Pembagian kelompok mahasiswa dilakukan untuk masing-masing kelompok pengolah labu yakni terdiri dari 2 mahasiswa dari Proram Studi Teknologi Pangan dan 2 mahasiswa Program Studi Manajemen. Dalam pelaksanaan tersebut mahasiswa mulai berinteraksi dengan pengolah labu untuk belajar dan mengenali pergulatan pengolah labu tersebut dalam memproduksi dan memasarkan produknya. Setelah mengalami bersama pengolah labu, mahasiswa diharapkan dapat menemukan permasalahan dan kendala-kendala yang dialami pengolah labu tersebut yang selanjutnya dapat memulai memikirkan apa yang dapat dilakukan oleh mahasiswa tersebut.

3. Pelaksanaan tahap 2

Tahap ini merupakan tahap merealisasikan program yang disusun mahasiswa berdasarkan proses belajar di lapangan (pengolah labu), persetujuan dosen pembimbing dan pengolah labu itu sendiri.

4. Evaluasi program

Setelah pelaksanaan program yang dilakukan oleh mahasiswa, selanjutnya dilakukan evaluasi seluruh program yang dijalankan dalam proyek ini bersama mahasiswa dan pengolah labu.

5. Pameran

Selanjutnya dari hasil seluruh rangkaian program yang dilakukan mahasiswa dipamerkan dalam kegiatan pameran seluruh peserta KCU yang diselenggarakan oleh LPPM – Universitas Katolik Soegijapranata

#### 6. Pembuatan laporan dan presentasi

Selama pelaksanaan program mahasiswa mengisi *logbook* (buku catatan harian ha-hal yang ditemukan dan akan dikerjakan), selanjutnya membuat laporan akhir kegiatan. Setelah laporan diselesaikan, mahasiswa mempresentasikan semua yang telah dilalui selama mengikuti program Kuliah Kerja Usaha bersama Dosen Pembimbing Lapangan (tim proyek IbM-Dikti)

### III. HASIL DAN DISKUSI PELAKSAANAAN KEGIATAN

#### 3.1. Hasil belajar mahasiswa

Dari hasil belajar (kunjungan seminggu sekali) di kedua kelompok pengolah labu, tim mahasiswa yang terdiri dari mahasiswa PS Bisnis dan Manajemen dan PS Teknologi Pangandapat berinteraksi dan berdiskusi mendalam dengan masing-masing pimpinan pengolah labu masing-masing, meskipun pada awal mula didampingi pembimbing (Gambar 1).



Gambar 1. Diskusi antara Tim IbM dan Mahasiswa dengan Ketua KWT Mardi Rahayu Ibu Nurdjanah di Pusat Pengolah Labu Roemah Waluh “Rizky”.

Dari hasil interaksi dengan pengusaha tersebut, kelompok mahasiswa menjadi memahami bagaimana labu dapat diolah menjadi aneka produk pangan. Labu yang

selama ini hanya dikenal hanya sebagai bahan makanan buka puasa (kolak labu) di Jawa Tengah ini, mahasiswa juga telah mampu memberikan gambaran usaha labu di KWT Mardi Rahayu, seperti a) Sejarah Lahirnya Usaha, b) Profil Pengusaha, c) Status Usaha, d) Kondisi Tempat Usaha, e) Kondisi Manajemen, f) Kondisi Teknologi dan g) Kondisi Operasionalisasi Usaha. Untuk kelompok mahasiswa yang berada di UPPKS Mugi Rahayu, di minggu pertama dan kedua, mereka juga dapat menggambarkan berbagai permasalahan yang dialami oleh pengolah labu Ibu Nanik tersebut. Selanjutnya dari interaksi hingga minggu kedua, setelah mengetahui gambaran usaha pengolah labu, mahasiswa melakukan analisis SWOT (Tabel 1).

Tabel 1. Analisis SWOT yang dihasilkan oleh dua kelompok mahasiswa di masing-masing Pengolah Labu (UPPKS Mugi Rahayu dan KWT Mardi Rahayu)

STRENGTHS (S)	WEAKNESSES (W)	OPPORTUNITIES (O)	THREATS (T)
Pengolah labu Ibu Nanik (UPPKS Mugi Rahayu)			
<b><u>Aspek Pengusaha</u></b>	<b><u>Aspek Pengusaha</u></b>	<b><u>Aspek Pengusaha</u></b>	<b><u>Aspek Pengusaha</u></b>
a. Pengusaha memiliki ide unik untuk membuka usaha makanan olahan waluh ini yang masih sedikit pesaingnya Pengetahuan yang dimiliki oleh Bu Nanik sangat luas b. Koneksinya yang luas sehingga membantu memasarkan	a. Tidak adanya keberanian melakukan inovasi produk baru b. Belum adanya sistem pembukuan yang mengatur segala pemasukan & pengeluaran (menjadi satu dengan rumah tangga) c. Kurang berani mengambil resiko dalam mengembangkan usahanya. d. Kurang memperhatikan kebersihan tempat produksi dan karyawan	Sistem pemasaran secara titip-jual memiliki peluang penjualan yang cukup besar untuk memperbaiki keefektifan kinerja penjualan yang saat ini masih belum dilakukan.  <b><u>Aspek Produksi</u></b> Produk memiliki peluang pasar cukup besar dan luas karena sasaran konsumen yang dituju tidak memandang usia dan <i>gender</i> .	Masuknya pesaing lain yang membuat atau menjual produk sejenis sehingga pengusaha perlu menjaga kualitas produknya secara berlanjut dan berani untuk berinovasi  <b><u>Aspek Produksi</u></b> Terjadinya kenaikan bahan baku akan mempengaruhi harga jual produk  Produk yang memiliki umur simpan pendek sehingga menghambat proses pemasaran
<b><u>Aspek Produksi</u></b>	<b><u>Aspek Produksi</u></b>		
a. Bahan baku waluh belum banyak digunakan masyarakat. b. Rasa produk dapat diterima berbagai kalangan umur c. Produk belum banyak ditemukan di daerahlain	a. Proses pembuatan produk waluh yang cukup sederhana menyebabkan produk mudah untuk ditiru sehingga menambah daya saing. b. Belum ada manajemen pemasaran yang baik. c. Belum melaksanakan GMP d. Lokasi toko tidak tampak dari pinggir jalan & papan penunjuk kurang jelas e. Produk waluh yang dihasilkan kebanyakan berumur simpan pendek & produsen belum memiliki variasi produk yang		

memiliki umur simpan panjang.

Pengolah labu Ibu Nurdjanah (KWT Mardi Rahayu)

<u>Aspek pengusaha</u>	<u>Aspek pengusaha</u>	<u>Aspek pengusaha</u>	<u>Aspek pengusaha</u>
<p>Nilai positif yang sangat kuat yang dimiliki oleh Bu Nurdjanah adalah kemauan dari dalam dirinya untuk terus melakukan inovasi makanan dari waluh. Beliau tidak pernah berhenti mencoba membuat sajian makanan.</p>	<p>Keterbatasan kemampuan menggunakan peralatan – peralatan dan teknologi yang modern. Sebenarnya beliau mempunyai beberapa alat yang dibidang sudah modern dan dapat dimanfaatkan untuk mendukung <i>hobby</i>nya berinovasi, namun karena beliau kurang pengetahuan tentang penggunaan peralatan tersebut, peralatan tersebut menjadi kurang bermanfaat.</p>	<p>Dengan keuletan dan kepemilikan peralatan yang modern, hal ini sebenarnya dapat dijadikan kesempatan emas bagi usaha bisnis Bu Nurdjanah agar dapat terus berkembang. Apalagi dari antara orang – orang Getasan yang membuat makanan dari waluh, Bu Nurdjanah adalah seorang yang bisa di bilang mempunyai banyak ide kreatif untuk inovasi produknya dan dukungan peralatan modernnya pun memadai.</p>	<p>Dengan segala hal positif yang dimiliki oleh Bu Nurdjanah bukan berarti tanpa ancaman. Ancaman terbesar yang perlu diperhatikan adalah ketika ada pengusaha besar yang membaca kesempatan emas untuk berinovasi dengan makanan waluh dan lebih dulu melakukan banyak inovasi daripada Bu Nurdjanah.</p>
<p><u>Aspek produksi</u></p> <p>a. Produk olahan labu hanya dijumpai di Getasan, sehingga menjadi produk andalan yang dapat dijadikan khas oleh daerah Kopeng.</p> <p>b. Kandungan gizi produk yang berbahan labu baik untuk kesehatan.</p> <p>c. Olahan labu ini tidak menggunakan bahan pengawet</p>	<p><u>Aspek produksi</u></p> <p>Produk olahan labu ini belum banyak dipasarkan, sehingga kebanyakan masyarakat masih asing dengan produk olahan labu ini.</p>	<p><u>Aspek produksi</u></p> <p>Produk olahan labu ini unik dan memiliki kandungan gizi yang baik sehingga berpotensi untuk dipasarkan lebih luas.</p>	<p><u>Aspek produksi</u></p> <p>Banyak muncul pesaing yang mungkin akan ikut mengolah labu menjadi produk makanan yang dapat dipasarkan di masyarakat luas.</p>

Keterangan : disarikan dari analisis SWOT kedua kelompok mahasiswa

Analisis SWOT yang dilakukan oleh tim mahasiswa ini diluar dugaan tim pembimbing (tim IbM). Hal ini menunjukkan bahwa mahasiswa dengan interaksi langsung dengan target belajar mampu merumuskan apa yang dilihat, dicermati dan didengarkan serta dialami bersama pengolah labu. Hal ini dapat disampaikan bahwa mahasiswa telah mampu merefleksikan semua yang pernah dialami di lapangan yang tertuang dalam analisis SWOTnya, ketika akan menyusun rencana yang sekiranya dapat membantu peningkatan usaha pengolah labu tersebut. Menurut Krans & Rourke (1994) *op cit* King (2004) secara garis besar disampaikan bahwa kemampuan mahasiswa mempersiapkan diri sehingga berhasil melakukan pekerjaannya berasal dari kesempatan yang diberikan kepada mahasiswa untuk merenungkan pengalamannya. Hal inilah salah satu keuntungan yang dapat diambil oleh mahasiswa ketika belajar bukan hanya dari diskusi kelas, jurnal dan tutorial di ruang kuliah.



Kemampuan melakukan analisis SWOT yang dibuat mahasiswa dapat dipastikan diperoleh dari bangku kuliah. Dengan demikian kian jelas bahwa ada kombinasi hasil belajar di lapangan (bagaimana si pengolah labu telah mengembangkan usahanya bertahun-tahun) dan di kelas (bagaimana membuat analisis SWOT). Kegiatan menggabungkan pelayanan masyarakat dengan tutorial kuliah di kelas, dengan fokus pada berpikir kritis, reflektif, tanggung jawab pribadi dan masyarakat dapat berdampak pada hasil belajar mahasiswa tentang kemasyarakatannya yang berintegritas (Prentice *et al.*, 2012).

### 3.2. Program yang dilakukan mahasiswa

Dalam rangka peningkatan usaha labu yang telah lama diusahakan oleh kedua kelompok pengolah labu tersebut dan berdasarkan hasil analisis SWOT yang dibuat serta hasil diskusi dengan tim pembimbing juga pengolah labu itu sendiri, mahasiswa kemudian merealisasikan rencana-rencananya sebagai program pengabdian. Oleh karena hasil analisis SWOTnya berbeda maka program yang dilakukan oleh mahasiswa juga berbeda (Tabel 2 dan 3).

Tabel 2 dan 3 serta Gambar 2-6 berikut adalah kegiatan-kegiatan yang dilakukan mahasiswa, yakni untuk UPPKS Mugi Rahayu dan KWT Mardi Rahayu.

Tabel 2. Kegiatan atau program yang dilakukan kelompok mahasiswa untuk pengolah labu UPPKS Mugi Rahayu

---

#### Program dari aspek pemasaran

---

##### 1. Perbaikan spanduk (MMT), pembuatan papan penunjuk jalan, brosur dan tas kain serta edukasi tentang pembukuan sederhana.

*Alasannya, ...Saya mengunjungi tempat Ibu Nanik dan mengobservasi semua yang ada di lokasi, terutama produk aneka olahan waluhnya. Saya melihat bahwa di tempat beliau belum mempunyai brosur untuk bagian pemasarannya. Sehingga saya memiliki ide untuk membuat brosur untuk bagian pemasarannya. Terutama jika Bu Nanik sedang mengadakan pameran. Karena brosur ini merupakan sebagian alat dalam pemasaran. Media promosi tanpa daftar yang bagus dalam memperkenalkan produk-produk apa saja yang dijual oleh Bu Nanik.....*

---

#### Program dari aspek produksi

---

##### 1. Penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) untuk Meningkatkan Kualitas Produk Pangan, yang dilakukan dengan

- pengenalan perlengkapan mengolah yang harus dikenakan oleh seorang pengolah makanan, seperti : celemek, penutup kepala, masker, sarung tangan.
-

- Pengenalan perlengkapan sanitasi seperti tempat sampah dan alat penangkap lalat.
- Perbaiki ruang produksi seperti pelapisan dinding dengan bahan yang mudah dibersihkan.

#### Alasan yang disampaikan

- a. ....Celemek memiliki fungsi untuk mencegah baju pekerja terkena cipratan langsung dari adonan. Celemek yang diberikan berwarna putih supaya bisa cepat terlihat bila kotor, dan bisa segera dibersihkan. Dengan menggunakan celemek bersih saat bekerja membuat dan mengolah adonan, dapat dihasilkan produk aneka olahan waluh yang lebih bersih dan terjaga kualitasnya. Dengan demikian diharapkan umur simpan produk bisa lebih panjang, karena produk aneka olahan waluh Bu Nanik tanpa penambahan bahan pengawet....
  - b. ....Penutup kepala, masker, sarung tangan berfungsi untuk mencegah kontaminasi dari anggota tubuh karyawan saat membuat produk aneka olahan waluh. Karyawan cenderung berbicara satu sama lain saat bekerja bersama seharian di dapur pengolahan, oleh karena itu diperlukan masker untuk mencegah bakteri dari mulut masuk ke adonan saat pembuatan. Sarung tangan dibutuhkan untuk mencegah bakteri dan kotoran yang menempel di tangan mengkontaminasi produk. Sedangkan penutup kepala untuk mencegah adanya rambut yang jatuh atau masuk ke dalam adonan, terutama bagi karyawan perempuan....
  - c. ....Tempat sampah diberikan sebanyak 2 buah berukuran besar, lengkap dengan penutup. Tujuan pemberian tempat sampah tertutup ini untuk mengumpulkan sampah – sampah di satu tempat, yakni di luar area pengolahan. Dengan demikian bakteri, dan mikroorganisme kontaminan lainnya yang ada di sampah tidak akan mengkontaminasi produk yang dibuat di area pengolahan. Tempat sampah diberikan yang menggunakan penutup, supaya mencegah lalat bergerombol di area pengumpulan sampah, karena saat observasi sebelumnya Bu Nanik hanya menggunakan plastik sebagai tempat sampah sementara, dan diletakkan begitu saja di area dapur, sehingga lalat sering hinggap disitu dan beterbangan di area dapur....
  - d. ....Alat penangkap lalat diberikan karena saat observasi dijumpai lalat – lalat yang beterbangan di area dapur pengolahan. Walaupun jumlahnya tidak terlalu banyak, lalat – lalat ini berbahaya karena dapat membawa bakteri penyebab penyakit, sehingga produk menjadi tidak sehat bila dikonsumsi. Lalat- lalat ini juga mengkontaminasi produk sehingga kualitasnya kurang baik .....
  - e. ....pembuatan seng penutup dinding dapur untuk mencegah dinding dapur kotor karena terkena adonan. Hal ini dilakukan karena saat observasi dinding dapur tampak kotor dan berjamur, karena kondisi yang lembab dan kotor terkena cipratan adonan saat proses produksi. Dengan peletakkan seng sebagai pembatas antara dinding dan kompor, cipratan adonan akan mengenai seng, dan akan terlihat bagian mana yang kotor karena seng diberi cat warna putih. Seng kemudian secara berkala akan dibersihkan. Dengan demikian area dapur menjadi lebih bersih, karena pertumbuhan jamur di dinding dapat dicegah.....
2. Inovasi produk yang sebelumnya belum ada yakni pembuatan kue kering “lidah kucing” dengan bahan dasar labu. Alasannya ..... Pengembangan produk merupakan hal yang penting dalam suatu usaha...

---

Keterangan: cetak miring merupakan kutipan yang ditulis oleh mahasiswa dalam laporan kegiatan KKKU



Gambar 2. Desain tas kain yang dirancang mahasiswa dan tas yang sudah jadi untuk diserahkan kepada pengolah labu (dalam gambar adalah suami Ibu Nanik)



Gambar 3. Mahasiswa memberikan pengarahannya bagaimana menggunakan celemek (A) dan pengecatan lapisan dinding di ruang produksi (B), belajar mengolah kue kering di ruang produksi UPPKS Mugi Rahayu (C).



Gambar 4. Mahasiswa merancang ulang *showroom* olahan labu di UPPKS Mugi Rahayu

Tabel 3. Kegiatan atau program yang dilakukan kelompok mahasiswa untuk pengolahan labu KWT Mardi Rahayu

---

### Program utama

---

#### 1. Inovasi produk bahan baku labu kuning,

*Alasan : .....Permasalahan utama yang tim kamu temukan adalah inovasi produk yang masih kurang. Jenis-jenis produk olahan Ibu Nur ini umumnya hampir sama dengan usaha olahan waloeh di tempat lain, yaitu geplak, egg roll, dan lain sebagainya. Oleh sebab itu, diperlukan inovasi produk baru agar usaha Ibu Nur ini dapat bersaing terutama dengan sesama pengusaha olahan waloeh dalam menguasai pangsa pasar. Salah satunya adalah dengan pembuatan labulatos.....*

---

### Program pendukung

---

#### 1. Pembuatan Selai,

*Alasannya : ....Produk menggunakan selai seperti yang pia yang dihasilkan oleh Ibu Nur memiliki umur simpan relatif pendek. Oleh sebab itu, dibutuhkan inovasi baru yang dapat digunakan sebagai filling untuk pia dengan meningkatkan umur simpannya, bahkan produk lainnya seperti nastar labu yang dapat diproduksi kelak.....*

#### 2. Pembuatan Rak Labu

*Alasannya : ....Labu yang merupakan bahan baku pembuatan produk hanya diletakkan di lantai dan ditutupi plastik. Akibatnya labu menjadi mudah rusak (memar atau busuk) sehingga dibutuhkan rak untuk menampung labu-labu tersebut. Dengan tidak kontak langsung dengan lantai, umur simpan labu akan lebih panjang....*

#### 3. Pengadaan dan Desain Kemasan dan Stiker

*Alasannya : .....Kemasan egg roll yang digunakan hanya terbuat dari plastik dan dimasukkan ke dalam kotak dari kertas. Akibatnya, egg roll tersebut mudah remuk terutama jika penyimpanannya ditumpuk. Oleh sebab itu dibutuhkan kemasan yang dapat menjaga produk egg roll dan meningkatkan daya tariknya. Selain itu, pembuatan selai dari program pertama di atas membutuhkan kemasan yang dapat distrilisasi agar umur simpannya panjang. Rumah Waloeh Rizky juga masih belum mempunyai tas paket, padahal jika ada kunjungan dari birowisata konsumen biasa menanyakan tentang paketan. Stiker yang dimiliki oleh Ibu Nurdjanah juga masih terdapat nama masing-masing produk sehingga dibutuhkan desain stiker yang dapat digunakan untuk semua produk, seperti bakpao, puding waluh, dan produk lainnya.....*

Lanjutan

---

#### 4. Pembuatan Brosur dan Kerjasama Dengan Birowisata

Alasannya :....Koneksi Ibu Nurdjanah masih tidak begitu banyak sehingga diperlukan kerjasama dengan birowisata tertentu agar dapat memperluas pasar Ibu Nurdjanah dan penyebaran brosur ke tempat tertentu agar masyarakat mengetahui bahwa di Getasan terdapat produk olahan waluh....

#### 5. Pembukuan dan Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP)

Alasannya : Ibu Nurdjanah tidak memiliki pembukuan dan perhitungan harga yang jelas mengenai usahanya sehingga tidak jelas bagi beliau apakah usahanya mengalami keuntungan dan kerugian. Beliau hanya menetapkan harga dengan kira-kira saja.

#### 6. Pengadaan Alat Labulatos, Penangkap Lalat, dan Oven

Alasannya : ....Dibutuhkan alat untuk membuat produk labulatos yang baru. Selain itu, rumah Ibu Nur terutama di ruang produksi banyak terdapat lalat dan selama ini pencegahannya hanya menggunakan lem lalat yang kurang efektif. Oven yang dimiliki juga dalam kondisi tidak baik sehingga Ibu Nur terhambat saat ingin berinovasi membuat produk yang membutuhkan oven....

#### Lanjutan

#### 7. Pembuatan Banner, MMT, Stamp

Alasannya : ....Banyak rumah yang bertetangga dengan Ibu Nur sehingga konsumen akan sulit menemukan rumah yang ditempati Ibu Nur. Oleh sebab itu dibutuhkan MMT dan banner untuk diletakkan di depan rumah Ibu Nur dan di ruang display. Stamp yang digunakan untuk usaha juga sudah rusak dan tak layak pakai.....

Keterangan: cetak miring merupakan kutipan yang ditulis oleh mahasiswa dalam laporan kegiatan KKU



Gambar 5. Kegiatan perbaikan yang dilakukan oleh mahasiswa mengenai penempatan labu. Tempat labu sebelumnya (A), mahasiswa yang sedang merancang dan mengatur penempatan labu agar tidak mudah membusuk (B), Rak Labu hasil desain mahasiswa

Gambar 6. Mahasiswa memberikan pelatihan pembukuan sederhana kepada Ibu Nurdjanah sebagai ketua KWT Mardi Rahayu.

Dalam merealisasikan program yang disusun mahasiswa, tim pembimbing menyerahkan sepenuhnya mekanisme komunikasinya dengan masing-masing pengolah labu kepada kelompok mahasiswa, tidak bersama pembimbing lagi seperti pada saat minggu pertama. Berdasarkan program yang disusun juga terlihat bagaimana mahasiswa yang berasal dari disiplin ilmu yang berbeda dapat mempunyai satu tujuan dan saling bersinergi satu sama lain untuk Pengolah Labu ini. Peran pembimbing dalam hal ini yang juga sebagai tim proyek IbM melakukan pengamatan untuk memantau kegiatan agar tetap dalam koridor program IbM-DIKTI dan penyesuaian anggarannya serta menyelesaikan masalah-masalah yang muncul misalnya ketidakberhasilan olahan labu yang mereka rencanakan, bagaimana mengkomunikasikan kesesuaian pembuatan brosur antara idealnya ilmu pemasaran dan keinginan pengolah labu, dan lain sebagainya. Pada prinsipnya mahasiswa berusaha mencari solusi sendiri dan pembimbing mendampingi untuk mengarahkan. Percobaan formulasi produksi inovasi labu dilakukan secara mandiri di laboratorium dan berbagai desain tas, brosur serta papan nama semuanya dilakukan oleh mahasiswa.

Kemampuan menerapkan ilmunya tidak terlepas dari pelajaran yang berasal dari ruang kuliah. Berikut kutipan yang ditulis oleh mahasiswa dalam laporan kegiatan terkait persiapan memberikan pelatihan pembuatan kue kering :

*.....Setelah formulasi jadi, dilanjutkan dengan survei kecil untuk menanyakan tentang overall rasa pada mahasiswa sekitar unika dan bu Nanik serta pak Slamet. Hasil dirasa sudah enak dan siap untuk diajarkan.....*

Kutipan di atas merupakan sebagian contoh yang dapat disebut sebagai ungkapan refleksi - yang menunjukkan adanya rasa percaya diri mengajari Ibu Nanik. Hal tersebut menguatkan bahwa memberikan kesempatan mahasiswa menerapkan ilmu yang diperoleh dapat menumbuhkan rasa percaya diri. Rasa percaya diri diperlukan sebagai modal keberhasilan aktualisasi diri kelak. Ungkapan-ungkapan yang tertulis (Tabel 2 dan 3 cetak miring), sebagai alasan melaksanakan program terlihat sangat natural yang berasal dari pemikiran mahasiswa sendiri yang muncul dari hasil belajar, mengamati dan mendengarkan pengolah labu selama mereka bersama kelompok pengolah labu di Kecamatan Getasan tersebut.

### **3.3. Evaluasi program**

Dalam pelaksanaan kegiatan, metode evaluasi tidak dilakukan secara terstruktur namun dilakukan secara kontinyu berdasarkan pelaporan yang dilakukan mahasiswa. Sebagai contoh Apabila terdapat hal-hal yang perlu dilakukan perbaikan akan dilakukan secara langsung untuk mengganti program yang lebih sesuai di lapangan bersama tim pendamping dan pengolah labu yang bersangkutan.

### **3.4. Pameran**

Pameran akhir dari seluruh kegiatan dilakukan secara bersama-sama dengan program KKU yang diselenggarakan oleh LPPM-Universitas Katolik Soegijapranata. Khususnya untuk pameran produk dan hasil inovasi produk yang dilakukan terhadap dua kelompok pengolah labu tersebut digunakan sebagai upaya mengenalkan produk dan membawa UPPKS Mugi Rahayu dan KWT Mardi Rahayu mengenal aneka produk olahan dan mengenalkan bagaimana suatu promosi produk yang dilakukan UKM sejenis. Mahasiswa dan pengolah labu sangat antusias dan sangat serius mempersiapkan segala sesuatunya untuk pameran. Respon yang diperoleh dua kelompok pengolah labu tersebut sangat positif, demikian juga mahasiswa telah membuktikan hasil kerjanya secara maksimal.

### **3.5. Pelaporan dan presentasi**

Setelah seluruh kegiatan mahasiswa di target belajar (pengolah labu) diharuskan membuat laporan. Pelaporan dan presentasi yang dilakukan mahasiswa sepenuhnya mengikuti ketentuan dari program KKU yang dikelola oleh LPPM Universitas Katolik Soegijapranata.

## **IV. KESIMPULAN DAN SARAN**

Berdasarkan hasil yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa

1. mahasiswa dapat belajar dan membantu kelompok pengolah labu tersebut dari aspek produksi, inovasi dan manajemen serta pemasaran setelah memperoleh kesempatan yang diberikan untuk mengalami, mengamati dan mendengarkan pergumulan kedua kelompok perempuan pengolah labu kuning meski dalam waktu yang singkat
2. Interaksi bersama dengan target belajar dalam hal ini pengolah labu memungkinkan mahasiswa menemukan rasa percaya diri menerapkan pengetahuan yang dipelajari di bangku kuliah dalam konteks multidisiplin.
3. Skema IbM yang terintegrasi dengan Program KKU dapat dukungan yang kongkrit untuk pelaksanaan kegiatan mahasiswa dalam proses belajar bersama masyarakat terutama dalam proses pembimbingan dan aspek pendanaan.

Berdasarkan hal-hal yang ditemukan dalam kegiatan tersebut di atas maka saran yang dapat disampaikan adalah membuat skema sejenis agar lebih banyak mahasiswa yang dapat terlibat dalam kegiatan tersebut tanpa mempermasalahkan biaya yang harus dikeluarkan mahasiswa.

## **V. UCAPAN TERIMAKASIH**

Ucapan terimakasih disampaikan kepada DP2M-Dikti Tahun Anggaran 2013 dengan skema program IbM, Program KKU-LPPM Universitas Katolik Soegijapranata dan seluruh mahasiswa yang terlibat dalam skema IbM yang terintegrasi dengan KKU berjudul : IbM dalam Pengembangan Produk Berbasis Waluh di Kecamatan Getasan, Kabupaten Semarang.



## VI. DAFTAR PUSTAKA

- DP2M- Ditjen Dikti. 2006. Panduan Pengelolaan Program Hibah DP2M: Penelitian, Pengabdian kepada Masyarakat dan Kreativitas Mahasiswa. Edisi VII.
- Hantoro, I., AR Pratiwi, AEM Soekesi dan MS Prapti. 2012. Pendayagunaan Buah Labu Segar (*Cucurbita* sp) Menjadi *Intermediatte Product* (Tepung Labu) Sebagai Upaya Menuju Pertumbuhan Inklusif Berkelanjutan di Wilayah Kabupaten Semarang. Penelitian tidak dipublikasikan.
- King JT. 2004. Service-Learning as a Site for Critical Pedagogy: A Case of Collaboration Caring and Defamiliarization Across Borders. *Journal of Experimental Education*, Vol 26. No.3, pp 121-137.
- Menik SP, ARP Pratiwi, AEM Soekesi. 2014. IbM dalam Pengembangan Produk Berbasis Waluh di Kecamatan Getasan, Kabupaten Semarang. Laporan Kemajuan Program IbM.
- Prentice M, G. Robinson, and M. Patton. 2012. *Cultivating Community Beyond the Classroom*, American Association of Community Colleges.