

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PENGOLAHAN LABU KUNING UNTUK  
MENINGKATKAN EKONOMI KREATIF DI DESA PENGADANGAN, KECAMATAN  
PRINGGASELA, LOMBOK TIMUR

*Community Empowerment Through Yellow Squash Processing To Boost The  
Creative Economy In Pengadangan Village, Pringgasela District, East Lombok*

Hanif Sanad<sup>1\*</sup>, Dita Dwi Putri<sup>2</sup>, Novita Angelina<sup>3</sup>, Millah Hanifa Aulia<sup>4</sup>, Defi  
Puspita Sari<sup>5</sup>, Ni Made Widiastuti<sup>6</sup>, Najwa Fazzahra Bakary<sup>7</sup>, Intan Dwi  
Saputri M<sup>8</sup>, M. Karsa Gaesa Al-Huda<sup>6</sup>, Muhammad Wahyu Ramadhani<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Teknik Sipil, <sup>2</sup>Universitas Mataram, Program Studi  
Agroekoteknologi, Universitas Mataram, <sup>3</sup>Program Studi Akuntansi,  
Universitas Mataram, <sup>4</sup>Program Studi Ilmu Komunikasi, Universitas Mataram,  
<sup>5</sup>Program Studi Agribisnis, Universitas Mataram, <sup>6</sup>Program Studi Ilmu  
Hukum, Universitas Mataram, <sup>7</sup>Program Studi Ilmu Komunikasi, Universitas  
Mataram, <sup>8</sup>Program Studi Manajemen, Universitas Mataram, Universitas  
Mataram,

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

Informasi artikel		
Korespondensi	:	hanifsanad5@gmail.com
Tanggal Publikasi	:	27 Oktober 2025
DOI	:	<a href="https://doi.org/10.29303/wicara.v3i5.8806">https://doi.org/10.29303/wicara.v3i5.8806</a>

### ABSTRAK

Program Kuliah Kerja Nyata PMD Universitas Mataram di Desa Pengadangan, Kecamatan Pringgasela, Kabupaten Lombok Timur difokuskan pada pemberdayaan masyarakat melalui optimalisasi potensi lokal berupa labu kuning (*Cucurbita moschata*). Komoditas ini selama ini hanya dimanfaatkan sebatas konsumsi rumah tangga tanpa adanya diversifikasi produk. Penelitian ini menggunakan metode survei, observasi, wawancara, dan dokumentasi untuk merumuskan program kerja yang meliputi sosialisasi pemanfaatan hasil pertanian, pelatihan pembuatan keripik labu kuning, serta sosialisasi desain kemasan produk. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya kelompok PKK dan kader desa, dalam mengolah labu kuning menjadi produk bernilai tambah dengan berbagai varian rasa. Produk “Keripik LabuKu” yang dihasilkan menjadi keluaran nyata kegiatan, dilengkapi dengan desain kemasan yang menarik dan informatif. Program ini berkontribusi terhadap peningkatan kreativitas, penciptaan peluang usaha baru, serta penguatan kemandirian ekonomi masyarakat Desa Pengadangan.

**Kata kunci:** pemberdayaan masyarakat, ekonomi kreatif, labu kuning, keripik, kemasan produk

### ABSTRACT

*The Community Service Program (KKN) of Universitas Mataram in Pengadangan Village, Pringgasela District, East Lombok, focused on community empowerment through the*

*optimization of local potential, namely pumpkin (Cucurbita moschata). This commodity has generally been used only for household consumption without product diversification. This study employed surveys, observations, interviews, and documentation to design work programs, including agricultural product utilization workshops, pumpkin chips production training, and product packaging design socialization. The results indicate an improvement in community knowledge and skills, particularly among PKK women and village cadres, in processing pumpkins into value-added products with various flavors. The resulting product, "Keripik LabuKu," served as a tangible output of the program, complemented by attractive and informative packaging design. This program contributed to enhancing creativity, creating new business opportunities, and strengthening the economic independence of Pengadangan Village.*

*Keywords: community empowerment, creative economy, pumpkin, chips, product packaging*

## PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan kegiatan intrakulikuler yang memadukan pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi dengan metode pemberian pengalaman belajar dan bekerja kepada mahasiswa dalam pemberdayaan masyarakat. Menurut Syardiansyah (2017), Kuliah Kerja Nyata (KKN) menjadi sarana bagi mahasiswa untuk mengasah kemampuan berpikir kritis, menjalin kerja sama, dan menjadi pengalaman yang memberikan kontribusi nyata bagi masyarakat desa. Bentuk kegiatan yang dilakukan pun beragam, mulai dari pelatihan, penyuluhan, bimbingan dan pendampingan sesuai dengan kebutuhan Masyarakat.

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata Universitas Mataram 2025 mengangkat empat tema besar, yaitu ekonomi kreatif, ekonomi hijau, ekonomi biru, dan literasi. Melalui keempat tema ini, mahasiswa diharapkan mampu memberikan kontribusi nyata sesuai dengan potensi dan kebutuhan desa binaan. Khusus pada tema ekonomi kreatif, program KKN diarahkan untuk mendorong masyarakat agar lebih inovatif dalam mengolah potensi lokal menjadi produk bernilai tambah, sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi sekaligus memperkuat identitas desa. Ekonomi kreatif merupakan bagian integratif dari pengetahuan inovatif, pemanfaatan teknologi secara kreatif, dan budaya, dengan faktor terpenting berupa ide serta inovasi sumber daya manusia yang mampu mengembangkan produk yang sudah ada maupun menciptakan hal baru dengan memasukkan unsur kreativitas di dalamnya (Kustanti, 2022:247). Salah satu lokasi pelaksanaan tema ekonomi kreatif adalah Desa Pengadangan, yang dipilih karena memiliki potensi besar dalam pengembangan komoditas pertanian, khususnya tanaman hortikultura.

Desa Pengadangan terletak di Kecamatan Pringgasela, Kabupaten Lombok Timur, Provinsi Nusa Tenggara Barat (Narso, 2021). Wilayah ini dikenal sebagai desa agraris dengan sebagian besar masyarakat menggantungkan hidup dari sektor pertanian dan peternakan (Fauzi, 2019). Komoditas utama yang dibudidayakan meliputi padi, aneka sayuran seperti cabai rawit, tomat, kacang-kacangan, serta tanaman palawija dan tembakau jenis Virginia yang menjadi salah satu tumpuan ekonomi masyarakat (Utami et al., 2023). Selain itu, produk peternakan seperti sapi dan kambing juga turut mendukung mata pencaharian penduduk. Sebagai desa dengan luas wilayah terbesar di Kecamatan Pringgasela, Desa Pengadangan menyimpan potensi besar dalam sektor pertanian (BPS Lombok Timur, 2024). Budidaya padi dan berbagai jenis sayuran seperti cabai rawit, tomat, dan labu menjadi fokus utama dalam kegiatan pertanian. Namun dalam praktiknya, hubungan kekuasaan antara petani dan investor sering kali menempatkan petani pada posisi yang kurang menguntungkan, khususnya dalam hal

penentuan harga dan distribusi hasil pertanian. Hal ini menunjukkan pentingnya pemberdayaan petani dalam mengolah dan mengelola hasil panennya secara mandiri (Rahmatin, 2020).

Salah satu komoditas lokal yang memiliki potensi besar tetapi belum dimanfaatkan secara optimal adalah labu kuning (*Cucurbita moschata*). Tanaman ini banyak ditemukan bahkan di halaman belakang rumah warga, namun belum dikembangkan secara maksimal sebagai komoditas usaha. Padahal, labu kuning memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dan baik untuk kesehatan tubuh manusia. Halimah & Rahmawati (2021) menjelaskan bahwa labu kuning kaya akan betakaroten, vitamin A, vitamin C, vitamin K, vitamin B3 (niasin), serta berbagai mineral penting seperti zat besi, kalium, magnesium, dan fosfor. Selain itu, labu kuning juga mengandung serat pangan dan inulin yang berperan penting dalam pemeliharaan kesehatan tubuh. Dengan potensi gizi yang lengkap ini, sebenarnya labu kuning dapat dikembangkan menjadi produk pangan bernilai ekonomi dan kesehatan tinggi.

Meskipun memiliki kandungan gizi yang melimpah, labu kuning juga menghadapi tantangan dalam pemanfaatannya. Kandungan air yang tinggi, yakni mencapai 91 g per 100 g bahan, menjadikan labu kuning mudah rusak dan memiliki daya simpan rendah (Sariati et al., 2025). Kondisi ini membuat masyarakat lebih sering membagikan hasil panen secara cuma-cuma karena tidak tahan lama jika disimpan. Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam pengolahan agar labu kuning tidak hanya dikonsumsi dalam bentuk segar, tetapi juga diubah menjadi produk olahan yang lebih awet dan bernilai tambah. Salah satu bentuk diversifikasi olahan tersebut adalah keripik labu kuning, yang digemari masyarakat karena teksturnya yang renyah serta daya simpannya yang lebih panjang (Sabahannur, 2022).

Terkait dengan kondisi tersebut, program Kuliah Kerja Nyata (KKN) diarahkan pada kegiatan yang mendukung penguatan ekonomi kreatif masyarakat Desa Pengadangan melalui sosialisasi dan pelatihan pengolahan hasil pertanian, khususnya labu kuning. Diversifikasi labu menjadi keripik bukan hanya mampu meningkatkan nilai tambah produk, tetapi juga membuka peluang usaha baru, terutama bagi ibu rumah tangga dan petani lokal. Sejalan dengan penelitian Puspitasari et al. (2020), kadar air yang rendah pada keripik menjadikan produk ini lebih tahan lama serta memiliki kecenderungan umur simpan yang lebih baik dibandingkan labu segar. Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan peran masyarakat dalam mengelola potensi local.

Program optimalisasi pengelolaan hasil tani Masyarakat Desa Pengadangan memiliki sejumlah tujuan yang signifikan. Pertama, menciptakan peluang usaha bagi masyarakat dengan mengelola hasil tani berupa labu kuning menjadi produk olahan bernilai tambah, seperti keripik. Kedua, meningkatkan peran ibu rumah tangga dan petani labu agar lebih produktif serta mampu berkontribusi pada ekonomi keluarga. Ketiga, membuka peluang usaha baru yang mendorong terciptanya lapangan kerja. Keempat, meningkatkan nilai jual labu yang selama ini cenderung hanya dipasarkan dalam bentuk segar dengan harga rendah.

## METODE KEGIATAN

Kegiatan KKN Pemberdayaan Masyarakat Desa Universitas Mataram dilaksanakan melalui tahapan strategis yang dirancang agar pelaksanaan berjalan sistematis, jelas, dan terarah. Tahapan juga menjadi sarana bagi mahasiswa untuk mengidentifikasi potensi desa serta menentukan program kerja yang relevan untuk dijalankan selama 45 hari pengabdian di Desa Pengadangan.

### Pengumpulan Data

Tahapan awal sebelum dilaksanakannya program KKN meliputi survei lokasi, observasi, wawancara, dan dokumentasi. Survei lokasi berupa kunjungan ke Desa Pengadangan untuk melihat secara langsung kondisi desa. Saat survey juga dilakukan observasi yang bertujuan untuk memperoleh informasi awal berdasarkan pengamatan terhadap kondisi sosial dan potensi desa. Menurut Creswell (2015), observasi merupakan teknik pengumpulan data dengan cara mengamati langsung peristiwa atau perilaku subjek penelitian pada situasi tempat peristiwa terjadi. Sejalan dengan itu, Daruhadi & Sopiati (2024) menjelaskan bahwa observasi tidak terbatas pada indra mata, tetapi melibatkan seluruh pancaindra, sehingga dapat memberikan gambaran yang lebih menyeluruh tentang realitas yang diamati.

Selain observasi, wawancara juga dilakukan untuk menggali informasi lebih dalam terkait kebutuhan dan potensi desa. Rubin & Rubin (2011) mendefinisikan wawancara sebagai teknik pengumpulan data melalui interaksi langsung berupa tatap muka dan tanya jawab antara peneliti dan partisipan. Wawancara dalam kegiatan ini dilakukan secara luring maupun daring (melalui WhatsApp), dengan melibatkan beberapa pihak, seperti Kepala Desa Pengadangan, Bapak Hasban Wadi (staf kantor desa), Ibu Nana Rujika (anggota PKK), dan Bapak Syahrul (Kawil Aik Ngempok). Hal ini sejalan dengan pendapat Daruhadi & Sopiati (2024:5428) bahwa wawancara bertujuan memperoleh pemahaman mendalam tentang pengalaman, pandangan, dan perspektif individu terkait fenomena yang diteliti.

Selanjutnya, data yang diperoleh dari hasil survei lokasi, observasi, dan wawancara dilengkapi dengan studi dokumentasi. Dokumentasi yang digunakan meliputi buku, laporan KKN Desa Pengadangan sebelumnya, artikel, serta arsip kegiatan KKN yang terdokumentasi di media sosial. Creswell (2015) menjelaskan bahwa studi dokumentasi dapat memberikan wawasan tentang konteks historis, kebijakan, peristiwa, dan perkembangan yang relevan dengan fenomena penelitian. Senada dengan itu, Bowen (dalam Daruhadi & Sopiati, 2024:5430) menegaskan bahwa studi dokumen merupakan metode pengumpulan data yang meneliti berbagai dokumen untuk kepentingan analisis, tanpa harus berinteraksi langsung dengan subjek penelitian.

### Perencanaan Kegiatan

Setelah memperoleh data dan informasi yang memadai mengenai Desa Pengadangan, tahap selanjutnya adalah penyusunan program kerja beserta proposal kegiatan KKN. Proposal tersebut memuat latar belakang desa, gambaran kondisi wilayah, permasalahan yang ditemukan, solusi dan program kerja yang ditawarkan, serta dilengkapi dengan timeline kegiatan dan rancangan anggaran biaya (RAB) yang diperlukan.

### Implementasi Program

Berdasarkan hasil survey, observasi, wawancara, dan dokumentasi yang dilakukan di Desa Pengadangan, maka program kerja yang dapat dilaksanakan dalam kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Pemberdayaan Masyarakat Desa (PMD) ini terdiri dari tiga tahapan kegiatan, yaitu:

1. Sosialisasi Pemanfaatan Hasil Pertanian dan Potensi Labu

Kegiatan pertama adalah melakukan sosialisasi pemanfaatan hasil pertanian, terutama tanaman hortikultura yang ada di Desa Pengadangan. Kegiatan ini terdiri dari 2 sesi, yaitu sesi pematerian dan sesi tanya jawab. Sosialisasi ini bertujuan untuk

mengedukasi Masyarakat tentang pemanfaatan dan pengelolaan hasil pertanian menjadi produk-produk bernilai jual, terutama labu kuning yang dapat diolah menjadi produk berupa minuman, keripik, pudding, dan lainnya. Kegiatan ini dijadwalkan pada minggu ke-dua KKN dan diharapkan dihadiri oleh Masyarakat Desa Pengadangan.

## 2. Pelatihan Pembuatan Keripik Labu Kuning

Setelah sosialisasi pemanfaatan hasil pertanian, program dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan keripik labu kuning yang ditujukan kepada ibu-ibu, terutama Ibu PKK dan Kader Desa Pengadangan. Kegiatan ini bertujuan agar Masyarakat tidak hanya tahu bahwa labu dapat diolah menjadi keripik, tapi juga tahu cara pembuatan keripik labu kuning dan bahan apa saja yang diperlukan untuk membuatnya. Setelah pelatihan, diharapkan ibu PKK dapat mengetahui dan mengajarkan masyarakat luas Desa Pengadangan tentang cara pembuatan keripik labu kuning ini. Pelatihan ini dijadwalkan pada minggu ke-tiga di Bencingah Desa Pengadangan. Berikut cara pembuatan serta alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan keripik labu kuning.

### a. Alat dan Bahan

Alat yang dibutuhkan adalah baskom, nare, alat giling, wajan, pisau, panci, sutil, saringan, kompor, dan cetakan. Sedangkan bahan yang dibutuhkan diantaranya yaitu, 250 g labu kuning yang telah dikukus, 300 g tepung terigu, 4 sdm tepung tapioca, 1 sdm penyedap rasa, 1 sdt lada, dan minyak goreng

### b. Cara pembuatan

1. Siapkan semua alat dan bahan yang dibutuhkan.
2. Kukus labu kuning yang sudah dipotong selama kurang lebih 10 menit hingga empuk, lalu haluskan.
3. Campurkan labu kukus yang telah dihaluskan dengan tepung terigu, tepung tapioca, penyedap rasa, lada, dan garam ke dalam baskom.
4. Aduk adonan hingga tercampur rata dan kalis.
5. Ambil sedikit adonan, pipihkan tipis-tipis menggunakan alat giling atau roller.
6. Cetak adonan sesuai selera (bisa bulat atau bentuk lain).
7. Panaskan minyak dalam wajan dengan api kecil.
8. Goreng keripik hingga berwarna kuning keemasan dan renyah.
9. Angkat dan tiriskan dengan saringan. Biarkan dingin sebelum dikemas.

## 3. Sosialisasi Desain Kemasan Produk

Tahap terakhir, yaitu sosialisasi tentang kemasan dan desain pada kemasan produk. Sosialisasi ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang jenis-jenis kemasan, cara pemilihan, dan cara mendesain label atau informasi yang akan dicantumkan pada kemasan produk. Pengemasan produk yang baik ditujukan untuk membantu Masyarakat dalam mengemas produknya dan meningkatkan daya saing produk di pasaran.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Pengumpulan Data Awal

Pengumpulan data dilakukan melalui empat teknik, yaitu survey Lokasi, observasi, wawancara, dan dokumentasi. Survei Lokasi dilakukan sebanyak dua kali, yaitu pada Rabu, 14 Mei 2025, dan Minggu, 1 Juni 2025. Pada survei pertama, tim KKN mengunjungi Kantor Desa Pengadangan untuk bertemu Kepala Desa sekaligus melakukan wawancara



terkait kondisi desa dan masyarakat. Dari hasil wawancara diperoleh informasi bahwa Desa Pengadangan merupakan desa dengan hasil pertanian yang melimpah, khususnya sayuran. Observasi kemudian dilakukan dengan berkeliling desa bersama Bapak Hasban Wadi, yang menunjukkan bahwa terdapat banyak lahan pertanian dan kebun sayuran, dimana kebun ini bahkan banyak ditemukan di rumah-rumah warga. Jenis tanaman yang banyak dibudidayakan meliputi cabai, tomat, daun kelor, kembang kol, labu siam, hingga labu kuning. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar masyarakat Desa Pengadangan berprofesi sebagai petani sayuran.

Pada survei kedua, tim KKN melakukan diskusi dengan Ibu Nana Rujika dan Bapak Syahrul mengenai program kerja yang sesuai untuk dilaksanakan di desa. Berdasarkan diskusi tersebut, diketahui bahwa sebelumnya telah banyak program KKN yang dilaksanakan, mulai dari pembuatan PIRT, sertifikat halal, pupuk kompos dan lain-lain. Dari hasil diskusi juga diperoleh saran agar program KKN tahun 2025 difokuskan pada pengelolaan salah satu hasil pertanian, yaitu labu kuning. Komoditas ini memiliki kandungan gizi yang tinggi serta baik bagi kesehatan, namun selama ini hanya diolah sebagai sayuran sekali makan tanpa ada upaya diversifikasi. Saran tersebut kemudian dipertimbangkan dan dikembangkan menggunakan data-data yang diperoleh melalui jurnal serta artikel menjadi program kerja utama KKN PMD Universitas Mataram di Desa Pengadangan tahun 2025.

#### Perencanaan Program Kegiatan

Berdasarkan hasil survei, observasi, wawancara, dan dokumentasi yang telah dilakukan, ditemukan bahwa Desa Pengadangan memiliki potensi besar di sektor pertanian, khususnya komoditas labu kuning yang melimpah, namun belum dimanfaatkan secara optimal. Informasi dari perangkat desa, ibu PKK, serta tokoh masyarakat menunjukkan perlunya program pemberdayaan yang dapat meningkatkan nilai tambah hasil pertanian sekaligus membuka peluang usaha baru bagi masyarakat.

Hasil pengumpulan data tersebut kemudian menjadi dasar penyusunan program kerja KKN. Perencanaan dilakukan melalui penyusunan proposal kegiatan yang mencakup latar belakang, permasalahan, solusi, serta rancangan kegiatan yang relevan dengan kebutuhan masyarakat. Dari proses diskusi dengan perangkat desa dan kader masyarakat, disepakati tiga bentuk kegiatan utama, yaitu:

1. Sosialisasi Pemanfaatan Hasil Pertanian dan Potensi Labu  
Bertujuan memberikan wawasan kepada masyarakat mengenai diversifikasi pengolahan hasil tani, khususnya labu kuning, agar tidak hanya dijual dalam bentuk segar.
2. Pelatihan Pembuatan Keripik Labu Kuning  
Dirancang untuk meningkatkan keterampilan ibu PKK dan kader desa dalam mengolah labu menjadi produk olahan yang tahan lama dan bernilai ekonomi lebih tinggi.
3. Sosialisasi Desain Kemasan Produk  
Disiapkan untuk membantu pelaku UMKM desa dalam memahami pentingnya kemasan sebagai strategi pemasaran produk lokal.

#### Sosialisasi Optimalisasi Pemanfaatan Hasil Pertanian dan Potensi Labu

Kegiatan Sosialisasi Optimalisasi Pemanfaatan Hasil Pertanian dan Potensi Labu dilaksanakan pada hari Kamis, 17 Juli 2025, bertempat di aula Masjid Desa Pengadangan. Acara ini merupakan salah satu rangkaian program kerja mahasiswa KKN Universitas Mataram yang berfokus pada pemberdayaan masyarakat melalui

pengembangan sektor pertanian lokal. Kegiatan diawali dengan sesi penyampaian materi oleh pemateri utama, yaitu Bapak Riza Hamkary Salam, M.Si dengan topik “Nilai Tambah Produk Pertanian Berbasis Desa”, sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 1. Materi yang disampaikan menekankan pentingnya masyarakat desa memiliki pemahaman terkait bagaimana hasil pertanian tidak hanya dijual dalam bentuk segar, tetapi juga dapat diolah menjadi berbagai produk turunan yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Setelah sesi pemaparan, acara kemudian dilanjutkan dengan sesi tanya jawab yang berlangsung secara interaktif.

Gambar 1. Pemaparan materi oleh Riza Hamkary Salam M,Si.



Peserta yang hadir pada kegiatan ini terdiri dari berbagai unsur masyarakat, di antaranya anggota PKK, karang taruna, ibu kader, perangkat desa, serta warga setempat. Kehadiran peserta yang cukup beragam menunjukkan adanya semangat dan kepedulian bersama dalam meningkatkan potensi desa melalui optimalisasi hasil pertanian. Tujuan utama dari kegiatan sosialisasi ini adalah memberikan pemahaman sekaligus membuka wawasan masyarakat mengenai urgensi pengolahan hasil pertanian lokal, khususnya labu kuning, yang selama ini cenderung hanya dijual dalam kondisi mentah tanpa pengolahan lebih lanjut. Padahal, apabila diolah dengan baik, labu kuning dapat menjadi bahan dasar berbagai produk makanan bernilai jual, misalnya tepung labu, selai labu, hingga olahan camilan seperti keripik labu. Selain fokus pada labu kuning, dalam sesi sosialisasi juga dipaparkan potensi pengolahan berbagai hasil pertanian lain yang melimpah di Desa Pengadangan. Misalnya, tomat yang dapat diolah menjadi saus, pasta, atau selai, cabai yang bisa dijadikan bubuk cabai atau sambal instan; serta kelapa yang dapat menghasilkan santan, minyak, maupun produk turunan lainnya.

Sosialisasi berlangsung dengan lancar dan penuh antusiasme. Hal ini terlihat dari banyaknya peserta yang aktif bertanya, berbagi pengalaman, serta menceritakan usaha-

usaha kecil yang pernah mereka jalankan dalam memanfaatkan hasil tani. Salah satu peserta berbagi pengalamannya dalam mengembangkan usaha berbahan dasar pisang, yaitu pisang sale. Usaha tersebut awalnya hanya dipasarkan di lingkungan sekitar sebagai usaha rumahan, namun kini telah berkembang hingga mampu menembus pasar di Mataram. Dari proses interaksi ini, tampak adanya kesadaran baru bahwa produk pertanian lokal, termasuk labu kuning, memiliki potensi besar untuk dikembangkan lebih jauh.

#### Pelatihan Pembuatan Kripik Labu Kuning

Kegiatan pelatihan pembuatan kripik labu kuning dilaksanakan pada Sabtu 26 Juli 2025 di Bencingah Desa Pengadangan. Ide pembuatan kripik labu kuning didasarkan pada kesadaran bahwa potensi labu di Desa Pengadangan sangat besar, akan tetapi masyarakat masih menjual labu secara mentah-mentah atau sekedar menjadikan labu sebagai sayuran. Melalui kegiatan ini, mahasiswa mencoba memberikan alternatif pengolahan sederhana yang dapat dikerjakan oleh ibu-ibu rumah tangga maupun pelaku UMKM. Pelatihan ini melibatkan partisipasi dari Ibu-ibu PKK dan Kader Desa Pengadangan yang kemudian dibagi menjadi lima kelompok. Pembagian kelompok ini dimaksudkan agar proses pelatihan berjalan lebih terarah, karena setiap kelompok didampingi langsung oleh mahasiswa KKN. Dengan adanya pendampingan, peserta merasa lebih terbantu dalam memahami tahapan pengolahan, serta lebih leluasa dalam bertanya maupun berdiskusi. Suasana pelatihan menjadi interaktif karena setiap kelompok dapat saling bertukar pengalaman sekaligus membandingkan hasil olahan masing-masing. Lalu, setiap kelompok mulai membuat kripik labu secara langsung sesuai arahan moderator yang memandu kegiatan dari awal hingga akhir.

Proses pelatihan bertujuan agar masyarakat memahami cara pengolahan kripik labu kuning, mulai dari pemilihan bahan, pengukusan, pembuatan adonan, penggorengan, hingga pemberian bumbu sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 2, 3, 4, dan 5. Antusiasme peserta terlihat dari keterlibatan aktif serta rasa kompetitif yang muncul ketika setiap kelompok berusaha menyelesaikan proses lebih cepat agar dapat segera menggoreng kripik. Produk kripik yang dihasilkan kemudian diberi tiga varian rasa, yaitu balado, ayam bawang, dan keju. Inovasi rasa ini menjadi penting karena pada umumnya kripik hanya dijual dalam varian original dan balado. Penambahan varian rasa ayam bawang dan keju, yang saat ini tengah tren di Indonesia, merupakan upaya menghadirkan pembaruan produk yang sesuai dengan dinamika selera konsumen. Hal ini sejalan dengan pendapat Buchari (dalam Asmoro & Indrarini, 2021) bahwa inovasi adalah persepsi masyarakat terhadap pembaruan produk atau jasa, dan menjadi hal yang krusial agar sebuah usaha tetap mampu bersaing di pasar. Oleh karena itu, pengembangan varian rasa kripik labu kuning ini diharapkan dapat meningkatkan daya tarik dan nilai jual produk di tengah persaingan pasar yang semakin ketat.

Gambar 2. Proses pembuatan kripik Labu Kuning





Gambar 3. Hasil adonan yang sudah di bentuk



Gambar 4. Proses Penggorengan

Gambar 5. Kripik Labu Kuning yang sudah siap di sajikan



Kegiatan ini menghasilkan dampak yang cukup positif, karena masyarakat mampu mempraktikkan cara pengolahan labu kuning menjadi keripik yang renyah dan enak. Lebih jauh lagi, peserta mulai memahami bahwa labu kuning tidak hanya dapat dikonsumsi secara langsung, tetapi juga dapat diolah menjadi produk yang bervariasi, baik sebagai camilan rumah tangga maupun sebagai produk bernilai jual tinggi. Kesadaran baru ini menjadi modal awal bagi masyarakat Desa Pengadangan untuk terus berinovasi memanfaatkan hasil pertanian lokal agar memiliki nilai tambah yang lebih besar.

Dengan adanya kegiatan ini, diharapkan Desa Pengadangan mampu mengembangkan produk olahan pertanian unggulan yang tidak hanya memenuhi kebutuhan konsumsi lokal, tetapi juga memiliki peluang untuk dipasarkan lebih luas. Potensi pengembangan UMKM berbasis olahan labu kuning sangat terbuka, apalagi jika didukung dengan inovasi rasa, kemasan menarik, dan strategi pemasaran yang tepat. Melalui pendampingan mahasiswa KKN, masyarakat Desa Pengadangan kini memiliki keterampilan baru yang dapat dijadikan modal usaha, baik secara individu maupun kelompok. Dengan begitu, pelatihan pembuatan keripik labu kuning ini tidak hanya menjadi kegiatan sesaat, melainkan juga sebuah langkah awal dalam pemberdayaan masyarakat menuju kemandirian ekonomi desa.

#### Produk Keripik “LabuKu” sebagai Output Kegiatan

Sebagai tindak lanjut dari kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan keripik labu kuning, tim KKN bersama masyarakat Desa Pengadangan menghasilkan produk olahan bernama “Keripik LabuKu” (Gambar 5). Produk ini tidak hanya berfungsi sebagai hasil nyata dari pelatihan, tetapi juga sebagai contoh implementasi dari materi sosialisasi mengenai pengolahan, inovasi rasa, dan desain kemasan produk.

Gambar 5. Produk keripik LabuKu



“Keripik LabuKu” dirancang dengan menyesuaikan target pasar, baik dari segi rasa maupun tampilan visual. Varian rasa yang ditawarkan meliputi original, balado, ayam bawang, dan keju, sehingga mampu menjangkau selera konsumen yang lebih luas. Selain itu, kemasan produk dibuat menarik dengan memuat informasi penting seperti komposisi, tanggal kadaluarsa, dan identitas produk.

Launching produk ini dilakukan bersamaan dengan kegiatan Sosialisasi Desain Kemasan dan Branding. Dengan demikian, masyarakat dapat melihat langsung bagaimana sebuah produk lokal dipersiapkan, mulai dari pengolahan bahan baku, pengemasan, hingga strategi branding. Kehadiran produk “Keripik LabuKu” diharapkan dapat menjadi inspirasi sekaligus contoh nyata bagi pelaku UMKM dan masyarakat desa dalam mengembangkan produk olahan yang siap bersaing di pasar.

#### Sosialisasi Desain Kemasan Sebagai Strategi Pemasaran Produk UMKM

Sosialisasi ini dilakukan pada Sabtu, 9 Agustus 2025 yang dihadiri oleh pelaku UMKM, anggota PKK, Ibu Kader, hingga karang taruna Desa Pengadangan. Kegiatan ini menjadi salah satu program KKN yang penting karena bertujuan memberikan pemahaman kepada masyarakat, khususnya pelaku UMKM mengenai peran kemasan dalam memperkuat citra produk dan menarik minat konsumen. Selama ini banyak produk lokal yang sebenarnya memiliki kualitas bagus, namun kurang mendapat perhatian di pasaran karena tampilan kemasannya yang kurang menarik akibat penggunaan kemasan yang seadanya. Melalui kegiatan ini, mahasiswa menekankan bahwa kemasan tidak hanya berfungsi sebagai pelindung produk, tetapi juga sebagai media komunikasi antara produsen dan konsumen. Desain kemasan yang baik dapat menyampaikan pesan tentang kualitas, keunikan, dan identitas produk itu sendiri. Oleh sebab itu, kemasan perlu dirancang dengan memperhatikan bahan, desain, warna, dan informasi yang dicantumkan. Kemasan yang menarik dan meyakinkan akan membantu produk lebih mudah diterima konsumen serta mampu bersaing dengan produk sejenis di pasaran.

Sosialisasi ini dibawakan oleh salah satu mahasiswa KKN, Millah Hanifa Aulia, dengan tema “Desain Kemasan sebagai Strategi Pemasaran Produk” (Gambar 6). Penyampaian materi dilakukan secara komunikatif sehingga peserta lebih mudah memahami pentingnya pemilihan kemasan yang sesuai dengan jenis produk. Peserta diperkenalkan dengan berbagai bahan kemasan, mulai dari plastik, kertas, logam, gelas, hingga karton. Masing-masing bahan dijelaskan mengenai kelebihan dan kekurangannya, sehingga pelaku UMKM lebih berhati-hati dalam memilih. Pengetahuan ini dibutuhkan karena kualitas produk tidak hanya bergantung pada bahan utama, tetapi juga pada kemasan yang menjaga produk tetap aman hingga sampai ke tangan konsumen.

Selain membahas bahan, sosialisasi juga menekankan tentang pentingnya desain kemasan yang sesuai dengan target pasar. Sebagai contoh, untuk produk anak-anak, kemasan bisa dibuat lebih berwarna, ceria, dan penuh ilustrasi. Sementara untuk produk yang ditujukan kepada remaja atau dewasa, desain dapat dibuat lebih elegan, minimalis, dan menggunakan warna yang lebih modern. Penyesuaian desain dengan segmen pasar inilah yang diharapkan dapat meningkatkan daya tarik produk di mata konsumen. Dengan begitu, produk lokal Desa Pengadangan memiliki kesempatan lebih besar untuk bersaing dengan produk lain yang berasal dari luar daerah.

Gambar 6. Suasana Penyampaian Materi Sosialisasi



Dampak dari kegiatan ini terlihat jelas dari respon positif para peserta. Banyak pelaku UMKM yang menyadari bahwa selama ini mereka kurang memberi perhatian pada kemasan karena dianggap tidak terlalu penting, padahal justru kemasan memiliki

pengaruh besar terhadap keputusan pembelian konsumen. Setelah mengikuti kegiatan, sebagian pelaku UMKM mulai berencana memperbaiki kemasan produknya dengan menambahkan label, logo, serta informasi penting seperti komposisi bahan, tanggal kadaluarsa, dan izin edar. Hal ini sejalan dengan tujuan sosialisasi, yaitu mendorong UMKM agar mampu menghadirkan kemasan yang tidak hanya menarik secara visual, tetapi juga informatif dan sesuai standar. Dengan demikian, kegiatan sosialisasi desain kemasan tidak hanya meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya kemasan, tetapi juga memberikan motivasi nyata untuk mengembangkan strategi pemasaran produk lokal agar lebih berdaya saing di pasar yang lebih luas.

### KESIMPULAN

Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang dilaksanakan di Desa Pengadangan menunjukkan bahwa potensi lokal berupa labu kuning dapat dikembangkan menjadi produk olahan bernilai ekonomi melalui kegiatan sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan masyarakat. Hasil pengumpulan data awal menegaskan bahwa sebagian besar masyarakat berprofesi sebagai petani sayuran, namun pemanfaatan hasil pertanian, khususnya labu kuning, masih terbatas. Melalui perencanaan dan implementasi program, masyarakat memperoleh pemahaman baru tentang perlunya diversifikasi produk, keterampilan mengolah labu kuning menjadi keripik dengan berbagai varian rasa, serta kesadaran akan pentingnya kemasan dalam strategi pemasaran.

Kegiatan ini tidak hanya memberikan keterampilan teknis, tetapi juga menumbuhkan semangat inovasi dan kemandirian ekonomi masyarakat. Peran aktif ibu PKK, kader desa, pelaku UMKM, dan karang taruna menjadi bukti adanya potensi kolaborasi yang kuat dalam mengembangkan ekonomi kreatif desa berbasis hasil pertanian lokal.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Universitas Mataram, Dosen Pembimbing Lapangan (DPL), Pemerintah Desa Pengadangan, Ibu PKK, Kader Posyandu, karang taruna, dan seluruh masyarakat Desa Pengadangan yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan program ini.

### DAFTAR PUSTAKA

- Asmoro, A. A., & Rachma, I. (2021). Hubungan Inovasi Produk Makanan terhadap Minat Beli Masyarakat di Gresik. *Jurnal Ekonomika dan Bisnis Islam*, 4(1), 57. <https://doi.org/10.26740/jekobi.v4n1.p55-64>
- Creswell, J. W. (2015). *Penelitian Kualitatif & Desain Riset*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Daruhadi, G., & Pia, S. (2024). Pengumpulan Data Penelitian. *J-CEKI: Jurnal Cendekia Ilmiah*, 3(5), 5425–5430.
- Fauzi, M. (2019). Agricultural Potentials of Pengadangan Village. *Agricultural Development Journal*, 15(2), 10–20.
- Halimah, R. N., & Rahmawati, F. (2021). Substitusi Puree Labu Kuning terhadap Donat untuk Meningkatkan Konsumsi Labu Kuning. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1). <https://jurnal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44542>
- Kustanti, R. (2022). Pengembangan UMKM Berbasis Ekonomi Kreatif di Kabupaten Jepara. *Jurnal Ekobistek*, 11(3), 247.



- Narso, P. (2021). Geographic Profile of Pengadangan Village. *Geographic Review*, 5(1), 78–91.
- Puspitasari, E., et al. (2020). Pendugaan Umur Simpan Keripik Kelapa (*Cocos Nucifera* L.) Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Model Pendekatan Persamaan Arrhenius. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 8(1), 36–45. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2020.008.01.04>
- Rahmatin, W. N. (2020). Relasi Kuasa antara Pemodal dengan Petani Sayur dalam Pengelolaan Pertanian di Desa Pengadangan Kecamatan Pringgasela Kabupaten Lombok Timur. *Sosio Edukasi: Jurnal Studi Masyarakat dan Pendidikan*, 3(2). <https://doi.org/10.29408/sosedu.v3i2.3525>
- Rubin, H. J., & Rubin, I. S. (2011). *Qualitative Interviewing: The Art of Hearing Data*. SAGE Publications.
- Sabahannur, et al. (2022). Karakteristik Keripik Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* L.) Goreng Vakum pada Berbagai Konsentrasi  $\text{CaCl}_2$  dan Suhu Pembekuan. *AGRINIK*, 6(2), 252–265.
- Sariati, et al. (2025). Implementasi Simple dan Weighted Moving Average dalam Peramalan Produksi Keripik Labu Kuning pada UMKM X di Pontianak. *Jurnal Teknik Pertanian Terapan*, 3(1), 40–48. <https://doi.org/10.25047/jtpt.v3i1.6291>
- Syardiansyah. (2017). Peranan Kuliah Kerja Nyata sebagai Bagian dari Pengembangan Kompetensi Mahasiswa. *JIM UPB*, 7(1), 51.
- Utami, N., Bagiastra, I., & Suyasa, I. (2023). Potensi Budaya di Desa Wisata Pengadangan Kabupaten Lombok Timur sebagai Daya Tarik Wisata. *Journal of Responsible Tourism*, 2(3), 635–648. <https://doi.org/10.47492/jrt.v2i3.2553>