

Utilization of Yellow Pumpkin as a Nookin Product

Pemanfaatan Buah Labu Kuning Menjadi Produk Nookin

Ni Putu Bella Purnamawati¹, Ni Luh Gede Puspa Ningsih², Agus Satyananda Mastra^{3*}, Eko Sulisty⁴

Program Studi D4 Manajemen Perhotelan, Fakultas Bisnis, Pariwisata, Pendidikan Dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura, Bali, Indonesia

Corresponding Author: ghuznanda@undhirabali.co.id

Article info:

<p><i>Keywords:</i></p> <p><i>Utilization of Yellow Pumpkin, NOOKIN Product, Modern Cake</i></p>	<p style="text-align: center;"><i>Abstract</i></p> <p><i>This research was conducted to utilize yellow pumpkin fruit which has many properties for the health of the body and is easily cultivated in Indonesia. Usually yellow pumpkin fruit is used as traditional cake preparations only but in this study yellow pumpkin fruit is processed into modern products. This research was conducted with a data collection method involving several respondents to get input on the potential utilization of pumpkin fruit. The results of this study indicate that the utilization of pumpkin fruit into "NOOKIN" products inspired by traditional foods combined with coconut to produce traditional food creations that have a modern taste so as to produce new innovative products that have unique flavors, and are attractively packaged so that they are accepted by people in various circles.</i></p>
<p>Kata kunci :</p> <p>Pemanfaatan buah labu kuning, Produk NOOKIN, Kue Modern</p>	<p style="text-align: center;">Abstrak</p> <p>Penelitian ini dilakukan untuk memanfaatkan buah labu kuning yang memiliki banyak khasiat bagi kesehatan tubuh serta mudah di budidayakan di Indonesia. Biasanya buah labu kuning dimanfaatkan sebagai olahan kue tradisional saja namun dalam penelitian ini buah labu kuning diolah menjadi produk modern. Penelitian ini dilakukan dengan metode pengumpulan data yang melibatkan beberapa responden untuk mendapatkan masukan tentang potensi pemanfaatan buah labu kuning. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pemanfaatan buah labu kuning menjadi produk "NOOKIN" yang terinspirasi dari makanan tradisional yang dipadukan dengan kelapa sehingga menghasilkan kreasi makanan tradisional yang memiliki cita rasa modern sehingga menghasilkan produk inovasi baru yang memiliki rasa unik, dan dikemas dengan menarik sehingga diterima oleh masyarakat diberbagai kalangan.</p>

PENDAHULUAN

Pada awal tahun 2022 yang bertepatan pada bulan Februari, pariwisata khususnya di Bali sudah mulai bertahap menuju normal yang mana wisatawan baik domestik ataupun asing sudah mulai berdatangan kembali ke Bali. Banyak perusahaan yang sudah mulai bangkit kembali contoh pada usaha akomodasi, banyak hotel- hotel yang sudah mulai buka kembali dengan era *New Normal* dengan salah satu syarat hotel atau restoran tersebut sudah memiliki sertikat CHS (*Cleanliness, Health, and Safety*). Pada kesempatan ini, banyak pariwisata didorong untuk mengembangkan lebih kreatif lagi mengenai konsep yang dapat menunjang berkembangnya pariwisata yang mana salah satunya di bagian kuliner. Banyak sekali kuliner

yang menjadi pusat perhatian dari wisatawan baik wisatawan lokal maupun asing apalagi kuliner asli khas Indonesia. Kuliner baik modern ataupun khas asli Indonesia sering menggunakan dengan bahan alami yang mana salah satunya menggunakan buah labu kuning.

Buah Labu Kuning merupakan salah satu buah yang sangat mudah ditemukan di Indonesia karena memiliki jenis cuaca tropis. Buah Labu Kuning berasal dari Ambon yang mana memiliki warna oranye yang mana memiliki bentuk seperti bintang jikalau buah tersebut di potong dan jika dimakan buah ini memiliki rasa manis. Menurut hasil penelitian dari *Cancer Chemoprevention Research Center (CCRC)* Fakultas Farmasi Univeritas Gajah Mada menunjukkan bahwa daun labu berfungsi sebagai sayur dan bijinya bermanfaat untuk dijadikan kwaci, air buahnya dapat digunakan sebagai penawar racun binatang berbisa, dan bijinya juga bisa menjadi obat cacing pita (Kompiasiana, 2014). Tidak hanya itu, Buah Labu juga memiliki banyak manfaat seperti penangkal kanker, menjadi sumber karbohidrat bagi penderita diabet, menajamkan penglihatan, dan masih banyak lagi.

Berdasarkan uraian tersebut, penulis membuat produk modifikasi dari buah labu melalui event ***“Candle Light Dinner dan Launching Pemanfaatan Buah Labu Kuning Menjadi Produk NOOKIN”***. Proyek ini dibuat dengan harapan agar masyarakat umum ataupun pelaku industry mengetahui pemanfaatan buah labu kuning menjadi produk olahan inovasi baru yang memiliki nilai jual.Serta mengkreasikan buah labu kuning dengan kelapa yang identik dengan makanan tradisional indonesia,sehingga akan menghasilkan produk yang mengambil unsur tradisional namun dikemas secara modern.Buah kelapa merupakan buah tropis yang banyak ditemui di Indonesia,buah kelapa digunakan sebagai bahan masakan,kue,minuman ataupun yang lainnya.Buah Kelapa (*Cocos mucifera L*)merupakan tumbuhan serba guna dimana semua bagian tumbuhannya dapat berguna atau dapat diolah serta buah kelapa memiliki banyak khasiat diantaranya mengurangi peradangan dan menjaga sistem kekebalan tubuh.Dengan penambahan unsur kelapa akan menciptakan perpaduan rasa tradisional yang sangat kental.Dari hasil kreasi buah labu kuning dan buah kelapa maka akan menghasilkan produk Nookin (*coconut pumpkin*) yang menjadi produk inovasi baru.

METODE

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui cara memanfaatkan serta mengolah buah labu kuning menjadi salah satu bahan dasar dalam pembuatan produk inovasi baru serta untuk mengetahui strategi pemasaran yang tepat dalam memasarkan produk inovasi baru hasil olahan buah labu kuning.Penelitian ini dilakukan dengan metode pengumpulan data melalui kuisisioner atau penyebaran angket kepada mahasiswa ataupun masyarakat umum untuk memperoleh tanggapan atau masukan tentang potensi pemanfaatan buah labu kuning.Partisipan dalam pengumpulan data ini melibatkan sebanyak 15 orang masyarakat umum,untuk mendapatkan data yang ingin diperoleh,penulis memberikan tester dari produk olahan buah labu kuning kepada partisipan kemudian setelah mencoba produk maka partisipan akan diarahkan untuk mengisi kuisisioner yang berisi beberapa pertanyaan,saran ataupun masukan untuk produk labu kuning tersebut.Penilaian yang

terdapat dalam kuisioner diantaranya : penilaian terhadap rasa ,tekstur ,serta penampilan produk.

HASIL

Dalam pengumpulan data,melibatkan 15 orang partisipan dari masyarakat umum. Pada pengumpulan data ini melibatkan masyarakat umum yang memiliki peran di dunia pariwisata baik itu mahasiswa kampus perhotelan,mahasiswa tata boga,chef, waiter/waitress,serta masyarakat umum.Dalam pengumpulan data ini,partisipan meberikan tanggapan sebagai berikut :14 orang partisipan mengatakan produk olahan labu kuning (Nookin) memiliki rasa yang unik atau beda dari produk kue yang sudah ada dipasaran,13 orang partisipan mengatakan produk olahan labu kuning (Nookin) memiliki tekstur yang balance antara perpaduan labu dengan kelapa,15 orang partisipan mengatakan penampilan produk sangat cantik dan dikemas dengan menarik sehingga banyak yang akan tertarik dengan produk olahan buah labu kuning(Nookin).Dan 15 orang partisipan mengatakan mereka akan merekomendasikan produk Nookin kepada teman-teman ataupun keluarga.

PEMBAHASAN

Dalam penelitian pengolahan buah labu kuning yang dikreasikan dengan buah kelapa akan menghasilkan perpaduan yang menarik dan unik sehingga menarik banyak peminat dari berbagai kalangan masyarakat.Buah labu kuning juga difungsikan sebagai bahan pemanis alami sehingga kita tidak perlu menambahkan gula tambahan yang akan berdampak buruk bagi kesehatan,warna kuning alami yang dihasilkan dari buah labu kuning menambah daya tarik tampilan kue sehingga tidak perlu menambahkan zat pewarna tambahan,serta rasa yang dihasilkan dari penambahan kelapa yang diolah akan menghasilkan rasa yang gurih sehingga akan menjadi perpaduan manis dan gurih sehingga tidak akan menimbulkan rasa enek saat makan terlalu banyak.

Salah satu partisipan yang berprofesi sebagai *pastry chef* berpendapat bahwa : “pemanfaatan buah labu untuk makanan modern saat ini memang masih jarang,kalaupun ada pasti rasanya tidak terlalu enak dan cenderung membosankan karena tidak ada kreasi apapun” (Sandya,Pastry chef) dan terdapat satu partisipan yang berprofesi sebagai *Chef De Party* memberikan tips sebagai berikut “ jika ingin memilih buah labu kuning yang enak adalah pilih warna yang cerah pastikan tanpa bintik bintik putih,pilihlah labu yang berat karena menandakan kandungan air yang banyak sehingga sudah matang sempurna dan manis,dan saat mengukus labu kuning tambahkan sedikit taburan garam gunanya untuk membangkitkan rasa dari buah labu kuning” (Angga,CDP).



Gambar 1. Produk olahan Buah Labu Kuning dan Kelapa (Nookin)
(Sumber:Dokumen Pribadi,2023)

SIMPULAN

Berdasarkan data yang sudah diperoleh dari cara memanfaatkan dan mengolah buah labu kuning menjadi suatu produk yang baru . Maka dapat disimpulkan bahwa dengan memanfaatkan buah labu dan mengkombinasikannya dengan buah kelapa akan menghasilkan suatu produk baru NOOKIN yang bercita rasa modern dan memiliki rasa yang unik dan otentik,tetap memiliki rasa khas nusantara namun dalam bentuk modern sehingga dapat bersaing dengan produk-produk kue modern lainnya.

Penelitian selanjutnya diharapkan agar lebih memperluas jangkauan penelitian baik dari segi jumlah partisipan yang perlukan dalam memperoleh data maupun jangkauan penyebaran penelitian diberbagai bidang maupun segala lapisan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Atmodjo, M. W. (2005). *Restoran Dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Offset Yogyakarta
- Bagyono. (2007). *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Mertayasa, I. G. (2012). *Food And Beverage Service Operational Job Preparation*. Bali: Andi.
- Murdijati, G. (2006). *Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin*. Yogyakarta:Pusat Kajian Makanan Tradisional Universitas Gadjah Mada.
- Mardiatmoko, G. (2011). *Produksi Tanaman Kelapa (Cocos Nucifera L)*. Ambon:Badan Penerbit Fakultas Pertanian Universitas Pattimura.
- Oka.A.Yoeti. (2007). *Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata2008*. Bandung: Alfabeta.
- Sihite, R. (2000). *Tourism Industry*. Surabaya: SIC.
- Suswanto, G. (2002). *Dasar-Dasar Pariwisata*. Yogyakarta: Andi.
- Aryanto, V. dan Wismantoro, Y. (2020). *Marketing Digital : Solusi Bisnis Masa Kini dan Masa Depan*. Jakarta:Penerbit Kanisuis
- Firmansyah, A. (2019). *Pemasaran Produk Dan Merek (Planning & Strategy)*. Surabaya:CV Penerbit Qiara Media
- Munavizt, S. (2010). *Pariwisata Teknologi: Definisi Produk Pariwisata (Tourism Product)*.Diakses dari <http://pariwisatadanteknologi.blogspot.com/2010/06/produk-pariwisata-tourism-product.html?m=1>