

PENGOLAHAN TEPUNG LABU KUNING KELOMPOK WANITA TANI DEWI CATUR, KABUPATEN BANGLI

¹I Gusti Ayu Ika Monika Prastyandhari, ²I Putu Pranatha Sentosa dan ³Maria Fransiska

¹ Fakultas Ekonomika, Bisnis dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura, Badung,
Bali, Indonesia

*Email: ayumonika@undhirabali.ac.id; pranathasentosa@undhirabali.ac.id;
mariafransiska@undhirabali.ac.id

ABSTRAK

Kelompok Wanita Tani Dewi Catur Lembaga desa yang terletak di Desa Catur, Kecamatan Kintamani, Kabupaten Bangli, Provinsi Bali, memiliki banyak potensi yang dapat dikembangkan dan diolah dari hasil pertanian, salah satunya adalah labu kuning. Labu kuning atau *waluh* merupakan bahan makanan yang cukup populer di Indonesia. Tanaman labu kuning tergolong jenis tanaman yang mudah untuk dibudidayakan. Selama ini labu kuning hanya dimanfaatkan sebagai campuran sayuran, cemilan (keripik), dan jajanan tradisional. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan serta keterampilan Kelompok Wanita Tani dalam mengolah hasil panen. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini berupa: ceramah, demonstrasi, dan kegiatan pelatihan dan pendampingan. Kegiatan pendampingan ini menghasilkan produk berupa tepung labu kuning. Dalam pelaksanaan pendampingan kelompok peserta sangat antusias dalam mengikuti pelatihan. Kegiatan ini diikuti oleh 23 peserta yang mewakili tiga banjar yang ada di Desa Catur. Produk yang dihasilkan dalam pelatihan sudah diikutsertakan dalam pameran desa. Ibu-ibu KWT juga sudah mengembangkan produk dari tepung sudah diolah menjadi beraneka macam jenis kue kering. Dari kegiatan pelatihan ini dapat diberikan kesimpulan bahwa pengetahuan mitra semakin meningkat, mitra memiliki keterampilan dalam memilih dan mengolah bahan, dan mitra telah menghasilkan produk yang dikemas dan siap untuk dipasarkan.

Kata kunci: labu kuning, tepung labu kuning, Kelompok Wanita Tani Dewi Catur

ABSTRACT

The Dewi Catur Women Farmers Group is an institution located in Catur Village, Kintamani District, Bangli Regency, Bali Province, which has a lot of potential that can be developed and processed from agricultural products, one of which is pumpkin. Pumpkin is a fairly popular food item in Indonesia. Pumpkin plants are classified as types of plants that are easy to cultivate. So far, pumpkin is only used as a mixture of vegetables, snacks (chips), and traditional snacks. The purpose of this activity is to increase the knowledge and skills of the Women Farmers Group in processing crops. The methods used in this activity are; lectures, demonstrations and training and mentoring activities. This mentoring activity produces a product in the form of pumpkin flour. In the implementation of group assistance, the participants were very enthusiastic in participating in the training. This activity was attended by 23 participants representing three banjars in Catur village. The products produced in the training have been included in the village exhibition. The women have also developed products from flour that has been processed into various types of pastries. From this training activity, it can be concluded that the knowledge of partners is increasing, partners have skills in selecting and processing materials, and partners have produced products that are packaged and ready to be marketed.

Keywords: yellow pumpkin, yellow pumpkin flour, Dewi Catur Women Farmer Group

PENDAHULUAN

Kelompok Wanita Tani Dewi Catur merupakan suatu lembaga di Desa catur, Kecamatan Kintamani, Kabupaten Bangli Provinsi Bali. Kelompok Wanita Tani Dewi Catur terletak di Banjar Catur, Desa Catur, Kecamatan Kintamani Bangli. Wilayah Kelompok Wanita Tani Dewi Catur meliputi Desa Dinas, Desa Adat, dan kegiatan di bidang pertanian. Jumlah anggota Kelompok Wanita Tani Dewi Catur sebanyak 37 orang.

Kelompok Wanita Tani Dewi Catur memiliki banyak potensi yang dapat dikembangkan dan diolah dari hasil pertanian.

Mayoritas mata pencaharian Kelompok Wanita Tani Dewi Catur sebagian besar bergerak pada sektor pertanian. Mitra dalam kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah ibu-ibu Kelompok Wanita Tani Dewi Catur yang memiliki profil sebagai berikut:

Tabel 1 Profil Mitra

No	Kelompok Wanita Tani Dewi Catur	
1	Nama Organisasi	Kelompok Wanita Tani Dewi Catur
	Ketua	Ana Setyowati
	Wakil Ketua	Ni Luh Artikayanti
	Sekretaris	Ni Wayan Restiti
	Bendahara I	Ni Putu Ariani
	Bendahara II	Ni Wayan Naris
2	Sie Produksi	Ni Ketut Soma
3	Seksi Produksi	Ni Nyoman Resmikan
4	Seksi Distribusi	Ni Komang Suantini
5	Seksi Pemasaran	Ni Luh Putri Suarini
6	Jumlah Anggota	37 orang
7	Pendidikan	SD, SMP, SMK/SMA
8	Bidang Kegiatan	Posyandu, arisan PKK, kebersihan lingkungan pertanian (pembibitan sayuran)

Melihat situasi dan kondisi pada saat ini, mewabahnya Virus Covid-19 membuat perekonomian masyarakat menjadi terpuruk. Hal ini sangatlah berdampak pada penghasilan masyarakat di dunia dan termasuk Bali khususnya. Pendapatan yang diperoleh masyarakat Bali umumnya sebagian besar berasal dari sektor pariwisata, hal ini juga berdampak terhadap usaha-usaha dalam bidang lainnya, diantaranya adalah pada sektor pertanian. Tutupnya banyak usaha dalam bidang pariwisata, para petani merasakan dampaknya, meresahkan hasil pertanian yang dihasilkan, pemasok utama hasil pertanian mereka adalah pada sektor pariwisata, yaitu hotel dan restoran. Dengan adanya permasalahan diatas, ditambah kebutuhan rumah tangga semakin meningkat, meliputi biaya pendidikan anak, kebutuhan rumah tangga dan kebutuhan lainnya.

Tingginya kebutuhan akan biaya hidup tidak menjadikan sebagai alasan bagi Kelompok Wanita Tani Dewi Catur untuk berdiam diri dan berputus asa. Ibu-ibu Kelompok Wanita Tani Dewi Catur, berusaha untuk dapat memberikan kontribusi menambahkan penghasilan dalam keluarga. Cara yang tepat untuk membantu meningkatkan penghasilan keluarga adalah dengan cara meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta kemauan ibu-ibu Kelompok Wanita Tani Dewi Catur dalam mengolah hasil pertanian untuk menjadi bahan pangan yang bergizi, higienis, aman dikonsumsi serta memiliki nilai jual yang tinggi dan dapat dijadikan sebagai peluang usaha.

Dalam meningkatkan pengetahuan serta keterampilan dan kemauan ibu-ibu Kelompok Wanita Tani Dewi Catur, tidak hanya dilakukan dengan bertukar pikiran atau pendapat serta berbagi informasi saja. Hal tepat yang dilakukan adalah

memberikan informasi serta keterampilan yang disertai dengan pelaksanaan kegiatan secara nyata atau langsung, untuk membangkitkan semangat para Kelompok Wanita Tani Dewi Catur.

Dari hasil wawancara yang dilakukan Tim Pengusul bersama dengan Ketua Kelompok Wanita Tani Dewi Catur, beliau mengharapkan agar ibu-ibu yang tergabung dalam Kelompok Wanita Tani dapat bermitra dengan Tim Pengusul PKM serta diberikan pendampingan dalam pengolahan labu kuning untuk dijadikan tepung serta memiliki nilai jual yang lebih ekonomis. Berdasarkan hasil analisis situasi yang telah dilaksanakan melalui observasi lapangan dan wawancara, terjadi kesepakatan untuk menyelenggarakan pendampingan dan pelatihan dalam pengolahan tepung labu kuning.

Salah satu hal yang menjadi kekuatan yang dimiliki oleh mitra dalam pengembangan hasil pertanian adalah bahan baku mudah didapat, harga yang terjangkau, mudah didapat yaitu dari hasil kebun yang dimiliki oleh anggota KWT dan juga masyarakat Desa Catur. Akan tetapi kelemahan yang dimiliki oleh kelompok Wanita Tani tersebut adalah masih rendahnya pengetahuan serta keterampilan dalam pemilihan bahan, metode pengolahan serta proses pengemasan labu kuning.

Selama ini mitra sudah memanfaatkan hasil panen untuk diolah sebagai tepung, akan tetapi mitra belum memahami jenis labu kuning yang akan digunakan, ketebalan potongan labu kuning serta Teknik pengolahannya. Proses pengeringan lama serta labu menjadi berubah warna.

Bercermin dari hal tersebut perlu dilakukan pemberdayaan, pengembangan serta pendampingan bagi Kelompok Wanita Tani Dewi Catur agar kedepannya dapat bertindak sebagai pelaku usaha dan bukan sebagai penonton dalam menghadapi perubahan zaman serta kemajuan teknologi. Kegiatan ini diharapkan nantinya dapat menjadikan Kelompok Wanita Tani Dewi Catur lebih mandiri, berperan secara aktif, serta terbentuk jaringan kerja.

Terdapat banyak hasil pertanian yang dapat diolah dan dipasarkan oleh Kelompok Wanita Tani Dewi Catur. Beberapa

masyarakat berharap dari hasil pertanian, adanya inovasi produk olahan lain yang dihasilkan agar memiliki nilai jual yang tinggi untuk dikembangkan dan menjadi peluang usaha yang menjanjikan pada masa mendatang. Selain pengolahan, mitra juga berharap diberikan pendampingan dalam proses pengemasan produk. Agar produk yang dihasilkan memiliki tampilan yang menarik, memiliki nilai jual tinggi untuk meningkatkan perekonomian keluarga.

Untuk menghasilkan tepung *waluh* yang berkualitas, beberapa tahapan yang perlu dilakukan dalam proses pengolahannya. Menurut Hendrasty (2003), pengolahan tepung labu kuning memerlukan beberapa peralatan dan bahan utama yaitu labu kuning. Labu kuning/*waluh* yang digunakan dalam pengolahan tepung adalah labu kuning yang segar, tidak cacat, dan tidak memar, tidak terlalu tua dan terlalu muda, dengan daging buah yang tebal dan berwarna merah kekuningan. Sementara itu, beberapa alat yang diperlukan dalam pengolahan tepung labu kuning/*waluh* adalah pisau *stainless steel* untuk mengupas dan memotong labu kuning, mesin pemotong (jika memproduksi dalam jumlah besar), alat pengering tenaga surya atau oven untuk mengeringkan labu kuning; mesin penggiling labu kuning yang sudah kering, dan kantong plastik dan *aluminium foil* untuk mengemas tepung labu kuning/*waluh*.

Untuk memberikan pengetahuan berupa materi dilakukan melalui metode ceramah, menjelaskan tahapan-tahapan yang dilakukan dalam persiapan pengolahan tepung labu kuning/*waluh*. Tahap pertama meliputi pemilihan bahan labu kuning yang sudah cukup umur untuk dijadikan tepung. Labu kuning yang telah memenuhi syarat/ dipilih dicuci terlebih dahulu dengan air mengalir untuk menghilangkan kotoran yang melekat pada kulitnya selanjutnya dipotong dengan membujur terlebih dahulu ± 8 potong. Tahap kedua yaitu pengupasan dilakukan dengan menghilangkan bagian biji, serabut dan bagian kulit. Tahap ketiga yaitu pengecilan ukuran dilakukan dengan pemotongan tipis-tipis dan kecil menggunakan mesin. Tahap keempat proses pemblansingan. Pemblansingan dilakukan

dengan menyiapkan dandang atau panci yang ada saringannya, mengisi dengan air secukupnya dan memanaskan air hingga mendidih. Labu kuning yang telah dibelah dimasukkan dalam panci. Kemudian tahap kelima adalah proses pengeringan, dengan menggunakan tenaga surya (penjemuran) atau pengeringan dengan alat pengering (*oven*) (Hendrasty, 2003).

Tahap selanjutnya setelah labu kuning dalam keadaan kering adalah penggilingan. Potongan labu kuning hasil pengeringan dapat segera digiling dengan menggunakan mesin penggiling, agar labu kuning tersebut hancur menjadi bubuk (tepung) (Hendrasty, 2003). Selanjutnya dilakukan pengayakan dan pengemasan. Tepung yang sudah diayak, kemudian ditimbang dan dikemas dengan kantong plastik dengan ukuran yang sesuai kemudian dibungkus kembali dengan menggunakan *aluminium foil* (Hendrasty, 2003).

Setelah pemberian materi dilanjutkan dengan demonstrasi proses pengolahan tepung labu kuning/*waluh*, sesuai dengan teori yang telah disampaikan, dimulai dari pemilihan bahan, proses pengolahan bahan, meliputi: proses pemotongan, pengupasan, pemblansiran, pengeringan sampai pada proses penggilingan, dan pengemasan. Pendampingan dilakukan sampai pada proses pengemasan hasil produk berupa tepung labu kuning/*waluh* yang akan dipasarkan bagi masyarakat umum untuk dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat khususnya bagi Kelompok Wanita Tani Dewi Catur.

SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Solusi

Berkaca dari permasalahan yang dihadapi oleh mitra, berdasarkan hasil analisis tim pelaksana, hasil observasi dan wawancara dengan Ketua Kelompok Wanita Tani Dewi Catur, solusi yang dilakukan sebagai berikut: 1) Mendampingi mitra dalam pemanfaatan hasil panen yang melimpah dijadikan tepung labu kuning/*waluh*; 2) Sosialisasi serta pendampingan dalam bentuk penyuluhan pemilihan bahan dan metode pengolahan tepung labu kuning/*waluh*; dan 3)

memberikan pelatihan pengolahan tepung labu kuning/*waluh*.

Target Luaran

Target atau luaran yang dihasilkan dalam kegiatan PkM Kelompok Wanita Tani Dewi Catur, memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam memilih labu kuning/*waluh*, mengetahui jenis dan fungsi peralatan yang digunakan dalam mengolah tepung labu kuning/*waluh*; menguasai serta mampu menerapkan teknik/metode yang diterapkan dalam proses pengolahan tepung labu kuning/*waluh*.

METODE PELAKSANAAN

1. Metode Ceramah.

Program Kemitraan masyarakat (PKM) bertujuan memberikan informasi, pengetahuan serta keterampilan kepada Kelompok Wanita Tani Dewi Catur, yang dilaksanakan di gudang produksi Kelompok Wanita Tani Dewi Catur, Desa Catur, Kecamatan Kintamani yang berjumlah 23 orang. Adapun materi yang disampaikan mencakup materi pemilihan labu kuning/*waluh*, peralatan pengolahan serta teknik/ metode yang digunakan dalam pengolahan tepung labu kuning/*waluh*, dilanjutkan dengan proses pengemasan produk. Materi diberikan menggunakan metode ceramah dan tanya jawab kepada para peserta. Tolak ukur keberhasilan dan kemampuan peserta diuji dengan pemberian tes dengan nilai PAP (Pedoman Acuan Penilaian) disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 2 Acuan Penilaian.

Rentang	Keterangan
80-100	Sangat Baik
65-79	Baik
55-64	Cukup
40-54	Kurang
0-39	Gagal

2. Metode Demonstrasi

Kegiatan berikutnya dilanjutkan dengan demonstrasi memberikan contoh dalam pemilihan labu kuning/*waluh* yang sudah cukup umur untuk pengolahan tepung

labu kuning/*waluh*, mempersiapkan peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan tepung labu kuning/ waluh, serta demonstrasi penerapan teknik/ metode yang digunakan dalam proses pengolahan tepung labu kuning/ waluh sampai dengan pengemasan atau *packing*.

3. Metode Pelatihan dan Pendampingan

Setelah proses demonstrasi selesai dilakukan, kegiatan pendampingan selanjutnya adalah proses pengolahan tepung labu kuning/ waluh. Kegiatan pendampingan ini merupakan salah satu wujud dalam penerapan *IPTEK* bagi Kelompok Wanita Tani Dewi Catur, dalam meningkatkan pengetahuan serta keterampilan dalam pengolahan tepung labu kuning/ waluh. Pelatihan serta pendampingan ini berorientasi pada hasil produk, kemudian dilanjutkan dengan proses pengemasan tepung labu kuning/*waluh* untuk dapat dijual atau dipasarkan kepada masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat pengolahan tepung labu kuning/ waluh di Desa Catur, Kecamatan Kintamani, sebagai salah satu upaya dalam peningkatan pengetahuan dan keterampilan. Adapun kegiatan yang telah dilaksanakan adalah:

1) Pengenalan dan Penjelasan Kegiatan

Pengenalan dan penjelasan kegiatan bertujuan mengenalkan dan memberikan informasi kepada Kelompok Wanita Tani tentang kegiatan yang dilaksanakan. Pelatihan dan pendampingan ini dilaksanakan pada hari Kamis dan Jumat, 2 dan 4 September 2021 yang diikuti oleh 23 orang peserta yang dilaksanakan di gudang produksi Kelompok Wanita Tani Dewi Catur. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan pembukaan, perkenalan Tim PKM dan mahasiswa yang ikut terlibat dalam kegiatan pendampingan. Kemudian dilanjutkan dengan memberikan materi pengolahan

tepung labu kuning/*waluh*, meliputi: tentang pengetahuan dalam pemilihan bahan; pengetahuan peralatan serta teknik/metode dalam proses pengolahan tepung labu kuning/ waluh. Ibu-ibu Kelompok Wanita Tani Dewi Catur diminta untuk memberikan pendapat, dengan apa yang ingin mereka ketahui dalam proses pengolahan tepung labu kuning/ waluh.



Gambar 1 Penjelasan kegiatan

2) Pelatihan dan pendampingan pengolahan tepung labu kuning/ waluh

Kegiatan pelatihan dan pendampingan pengolahan tepung labu kuning/ waluh dilaksanakan secara bertahap, dengan tujuan agar mitra dapat memperhatikan dengan baik serta memahami tahapan dalam pengolahan tepung labu kuning. Dalam kegiatan pelatihan dan pendampingan terdapat beberapa hal yang diukur antara lain adalah; 1) pemilihan bahan, 2) pengetahuan peralatan, 3) metode/ teknik pengolahan. Hasil produksi pertanian sering kali tidak dikelola dengan baik sehingga bahan menjadi busuk dan terbuang percuma. Untuk diolah menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis, pemilihan bahan merupakan hal terpenting yang dilakukan, sehingga dapat menghasilkan produk olahan yang berkualitas. Selanjutnya pengetahuan peralatan juga sangat penting diketahui oleh para kelompok untuk dapat menggunakan secara tepat, dan hal yang tidak kalah penting yaitu metode/teknik pengolahan yang akan digunakan dalam proses pengolahan tepung. Evaluasi kegiatan yang dilakukan dapat dilihat pada Tabel 3 berikut.

Tabel 3
Evaluasi penguasaan materi pengolahan tepung labu kuning /waluh.

No	Nama Peserta	Hasil Evaluasi		
		Pemilihan Bahan	Pengetahuan peralatan	Metode /Teknik pengolahan
1	Ni Luh Artikayanti	82	86	87
2	Ni Kadek Puspayanti	82	85	89
3	Ni made Lemin	83	86	90
4	Ni Made Kastini	82	86	87
5	Kadek Rina Sudiari	83	85	88
6	Ni Komang Ardani	82	87	89
7	Ni Wayan Surianing	83	85	88
8	Ni Wayan Naris	85	84	89
9	Ni Nyoman Resmikan	84	86	86
10	Ni Kadek Sutarmi	85	86	90
11	Ni Wayan Mariani	83	86	90
12	Ni Wayan Sentari	82	86	87
13	Ni Nyoman Suantini	83	85	88
14	Ni Luh Kade Sriati	82	87	89
15	Ni Wayan Sutini	83	85	88
16	Ni Ketut Muliasih	82	87	89
17	Ni Komang Sulastri	83	85	88
18	Ni Made Sutri	85	84	89
19	Ni Made widani	84	86	86
20	Ana Setyowati	85	86	90
21	Jero Mangku Wiri	83	86	90
22	Ni Luh Putri	82	86	87
23	Ni ketut Sutari	83	85	88
	Jumlah	1911	1970	2032
	Rata-rata	83,1	85,6	88

Hasil evaluasi kegiatan menunjukkan hasil yang sangat positif. Untuk pemilihan bahan Ibu-ibu Kelompok Wanita Tani Dewi Catur mampu memilih bahan dengan sangat baik dengan rata-rata hasil pengukuran sebesar 83,1. Untuk pengetahuan peralatan Ibu-ibu Kelompok Wanita Tani Dewi Catur mampu mengetahui dan memilih alat yang tepat dengan sangat baik dengan rata-rata hasil pengukuran sebesar 85,6. Untuk metode/ teknik pengolahan labu kuning menjadi tepung labu kuning Ibu-ibu Kelompok Wanita Tani Dewi Catur mampu melakukan pengolahan dengan sangat baik dengan rata-rata hasil pengukuran sebesar 88. Dengan demikian secara keseluruhan kegiatan ini dapat dinyatakan berhasil dengan sangat baik.

Dalam pendampingan pelatihan ini, proses yang paling lama dilakukan adalah pada tahap pengeringan. Dikarenakan cuaca di tempat pelatihan tidak mendukung, maka

proses pengeringan dilakukan juga dengan pengovenan. Proses pengovenan memang lebih cepat dilakukan, daripada dengan menggunakan panas matahari, hanya saja nanti pada hasil akhir akan berpengaruh pada warna dari tepung yang dihasilkan, yaitu berwarna kuning kecoklatan. Proses pendampingan dapat berjalan dengan baik dan mampu meningkatkan pengetahuan serta keterampilan Kelompok Wanita Tani Dewi Catur terutama dalam pemilihan bahan, peralatan dan teknik/ metode pengolahan tepung labu kuning /waluh sampai dengan proses pengemasan. Peserta mampu dalam memilih bahan, menggunakan peralatan dengan tepat sesuai dengan fungsinya dan menerapkan teknik/ metode dalam pengolahan tepung labu kuning/waluh, dan juga melakukan proses pengemasan dengan baik, untuk dijual kepada masyarakat.

Labu kuning yang sudah dipotong dinamakan dengan *chip*, pembuatan *chip* selain menggunakan mesin pemotong dapat dilakukan secara manual dengan alat bantu berupa pisau, ukuran tebal tipisnya irisan labu akan mempengaruhi lama tidaknya proses pengeringan, tebal irisan yang ideal antara 0,1-0,3 cm. Irisan yang terlalu tebal akan membutuhkan waktu pengeringan yang lebih lama sedangkan jika terlalu tipis akan lebih cepat kering bila dalam kondisi pengeringan yang sama. Pembuatan *chip* dalam jumlah besar dapat menggunakan alat mesin pembuat *chip* otomatis atau disebut alat penyawut.



Gambar 2 Proses penyawutan/ pemotongan dengan mesin

Chip labu kuning harus segera dijemur, jika cuaca tidak mendukung, dapat menggunakan alat pengering atau oven pada suhu 50-60 derajat C, pengeringan *chip* perlu mendapat perhatian khusus, karena menentukan mutu tepung yang dihasilkan. Kadar air yang direkomendasikan maksimum 14%. Apabila kadar air masih tinggi tidak akan bertahan lama untuk disimpan dan akan menurunkan kualitas tepung, penjemuran dilakukan diatas rak, menggunakan alas yang tidak korosif (berkarat) misalnya anyaman bambu atau nampan aluminium. Setelah kering, *chip* digiling dengan menggunakan alat penepung tipe *Disk Mill*, penepung ini dilengkapi dengan saringan berbagai ukuran, untuk mendapatkan tepung yang bertekstur halus gunakan penyaring ukuran 80 *mesh*.



Gambar 3 penjemuran/ pengeringan dengan panas matahari

Setelah dilakukan proses penepungan, dilanjutkan dengan proses pengayakan. Proses pengayakan dapat dilakukan pada saat proses penggilingan. Untuk mendapatkan hasil tepung yang lebih halus, dapat dilakukan dengan proses pengayakan setelah proses sepepungan selesai. Kemudian tepung ditimbang dengan ukuran yang diinginkan dan dikemas. Tepung labu kuning/ waluh memberikan rasa manis yang alami dari manisnya labu kuning, dapat diolah menjadi beraneka macam kue/ jajan yang sehat dan bergizi, selain itu dapat menambah cita rasa kue tersebut, dan meminimalisir dalam konsumsi gula.



Gambar 4 Hasil penepungan dan pengemasan

Produksi tepung labu kuning/ waluh yang dihasilkan oleh Kelompok Wanita Tani Dewi Catur, telah diikutsertakan dalam pameran pada kegiatan Bimbingan Teknis “Pemberdayaan Perempuan Pedesaan”, yang diselenggarakan di Buleleng pada 17-19 September 2021, yang dihadiri oleh Ibu Menteri Pemberdayaan Perempuan dan Perlindungan Anak.



Gambar 5 Pameran produk tepung labu kuning

Kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat memperkaya berbagai kegiatan pendampingan yang telah dilakukan dosen dan Universitas Dhyana Pura di Desa Catur Kintamani, yang selama ini telah melaksanakan berbagai program antara lain berupa pengembangan desa wisata (Andityawan et al., 2021; Astuti & Puspaningrum, 2019; Susanto, Anugerah, et al., 2022; Susanto et al., 2018; Utama et al., 2022; Waruwu et al., 2020; Wulandari et al., 2018), pemberdayaan masyarakat terutama kaum perempuan melalui budidaya dan produk herbal (Darmawijaya et al., 2021; Darmawijaya & Susanto, 2021; Erfiani et al., 2021; Permatasari et al., 2020; Susanto, Erfiani, et al., 2022), pemberdayaan masyarakat terkait pembinaan keluarga dan gizi (Pramita, Diaris, & Samben, 2021; Pramita, Diaris, Samben, et al., 2021; Wiradnyani, Nursini, Mustika, et al., 2021; Wiradnyani, Nursini, Sulistyadewi, et al., 2021), serta pengembangan kewirausahaan dan pemasaran (Junaedi et al., 2022; Junaedi, Utama, & Waruwu, 2021; Junaedi, Utama, Waruwu, et al., 2021; Kutschenreuter et al., 2020; Puspaningrum

& Sari, 2020; Setiawan et al., 2021; Susanto et al., 2019, 2021; Suyasa et al., 2018; Wiradnyani, Nursini, Mustika, et al., 2021; Zeckel et al., 2020). Kegiatan pengabdian dengan Kelompok Wanita Tani Dewi Catur diharapkan dapat menjadi komplementer terhadap berbagai kegiatan Tri Dharma Perguruan Tinggi dosen dan mahasiswa Universitas Dhyana Pura yang sudah dilakukan di Desa Catur, Kintamani.

SIMPULAN DAN IMPLIKASI

Berdasarkan pemaparan dari hasil kegiatan PKM yang telah dilakukan bersama dengan Kelompok Wanita Tani Dewi Catur, dapat disimpulkan bahwa: 1). Kegiatan PKM Pengolahan Tepung Labu Kuning/waluh bagi Kelompok Wanita Tani Dewi Catur, Desa catur, yang meliputi pemilihan bahan, pengenalan peralatan dan penerapan teknik/metode yang digunakan dapat berjalan dengan baik dan lancar; 2). Kegiatan PKM Pengolahan Tepung Labu Kuning/waluh bagi Kelompok Wanita Tani Dewi Catur, dapat meningkatkan pengetahuan serta keterampilan dalam pengolahan tepung labu kuning/waluh dari proses pemilihan bahan, pengolahan serta pengemasan untuk siap dipasarkan ke masyarakat luas; dan 3). Kegiatan PKM Pengolahan Tepung Labu Kuning/waluh bagi Kelompok Wanita Tani Dewi Catur, mendapatkan apresiasi dan respon yang positif dari para pengurus dan anggota yang terlibat dalam kegiatan serta dari Ibu Menteri Pemberdayaan Perempuan dan Perlindungan Anak (PPPA), karena produk yang dihasilkan diikutsertakan dalam kegiatan BIMTEK dan pameran yang ditinjau langsung oleh ibu Menteri.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih penulis ucapkan kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat, diantaranya: Universitas Dhyana Pura Bali melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat yang telah mendanai pelaksanaan kegiatan pengabdian ini sehingga dapat berjalan serta memberikan manfaat kepada masyarakat serta memberikan kesempatan kepada tim pengabdian untuk melaksanakan pengabdian di

Kelompok Wanita Tani, Desa Catur, Kecamatan Kintamani, Kabupaten Bangli. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang terlibat secara langsung dalam kegiatan ini, Ibu-ibu Kelompok Wanita Tani Dewi Catur, serta seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dalam pelaksanaan kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Andityawan, I. M., Krisnayanthi, N. L. P. Y., Susila, I. K. E. W., Adiada, A. A. K., Anugerah, D. Z., & Susanto, P. C. (2021). Single Origin Edu-Trekking: Pengembangan Wisata Edukasi Berbasis Kopi Gelombang Ketiga Melalui Social Influencers di Catur Kintamani. *Paradharna (Jurnal Aplikasi IPTEK)*, 4(1), Article 1. https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/para_dharma/article/view/1355
- Astuti, N. P. W., & Puspaningrum, D. H. D. (2019). PKM HIGIENE SANITASI LINGKUNGAN DAN MAKANAN KELOMPOK SADAR WISATA (POKDARWIS) DI DESA CATUR KABUPATEN BANGLI. *Seminar Nasional Aplikasi Iptek (SINAPTEK)*, 0(0), Article 0. <https://doi.org/10.36002/sptk.v0i0.894>
- Darmawijaya, I. P., & Susanto, P. C. (2021). Diversifikasi Produk Simplisia Herbal di Desa Catur Kintamani Kabupaten Bangli. *Jurnal Aplikasi dan Inovasi Iptek*, 3(1), 9–14. <https://doi.org/10.52232/jasintek.v3i1.65>
- Darmawijaya, I. P., Susanto, P. C., & Puspaningrum, D. H. (2021). Pemberdayaan Kelompok Pra-Produktif Simplisia Herbal Melalui Pembuatan Simplisia Jeruk Lemon untuk Meningkatkan Imunitas Tubuh di Masa Pandemi Covid-19. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat Universitas Ma Chung*, 1, 411–419. <https://doi.org/10.33479/senampengmas.2021.1.1.411-419>
- Erfiani, N. M. D., Susanto, P. C., Darmawijaya, I. P., & Lestari, P. I. (2021). EMPOWERING WOMEN AND FOSTERING GREEN ENTREPRENEURSHIP THROUGH HERBAL PRODUCT DEVELOPMENT IN CATUR KINTAMANI. *Proceeding of International Conference on Family Business and Entrepreneurship*, 0, Article 0. <http://e-journal.president.ac.id/presunivojs/index.php/ICFBE/article/view/1377>
- Junaedi, I. W. R., Utama, I. G. B. R., & Waruwu, D. (2021). PKM PENGGUNAAN DIGITAL MARKETING DALAM PEMBANGUNAN DESA CATUR KINTAMANI MENGWI. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 4, 217–227. <https://doi.org/10.37695/pkmcscr.v4i0.1243>
- Junaedi, I. W. R., Utama, I. G. B. R., & Waruwu, D. (2022). Penggunaan Digital Marketing Dalam Pembangunan Desa Wisata Catur Kintamani, Bangli. *Paradharna (Jurnal Aplikasi IPTEK)*, 5(2), Article 2. https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/para_dharma/article/view/1574
- Junaedi, I. W. R., Utama, I. G. B. R., Waruwu, D., & Yuliastuti, I. A. N. (2021). PENINGKATAN PENGETAHUAN KEWIRAUSAHAAN DALAM PENGEMBANGAN DESA WISATA HERBAL CATUR KINTAMANI MENGWI. *Jurnal Dharma Jnana*, 1(3), 179–192.
- Kutschenreuter, A., Erfiani, N. M. D., Susanto, P. C., & Regina, M. (2020). MARKETING STRATEGIES FOR KOPI JEMPOLAN BRAND OF CATUR TOURISM VILLAGE KINTAMANI. *International Conference on Fundamental and Applied Research (I-CFAR)*, 0(0), Article 0.

- <https://doi.org/10.36002/icfar.v0i0.982>
- Permatasari, A. A. A. P., Sari, N. K. Y., Puniawan, I. M. E., & Widhiantara, I. G. (2020). PKM Lulus Kopi Di Desa Catur Bangli. *WIDYA LAKSANA*, 9(2), 217–221. <https://doi.org/10.23887/jwl.v9i2.24110>
- Pramita, I., Diaris, N. M., & Samben, R. K. (2021). PELATIHAN DETEKSI DINI TUMBUH KEMBANG DAN PIJAT BAYI BAGI KADER POSYANDU BANJAR MUNGENGAN, CATUR, KINTAMANI. *WIDYA LAKSANA*, 10(1), 52–58. <https://doi.org/10.23887/jwl.v10i1.28859>
- Pramita, I., Diaris, N. M., Samben, R. K., Samben, R. K., & Sulistyadewi, N. P. E. (2021). WORKSHOP ASI EKSKLUSIF DAN MPASI BAGI IBU DI DESA CATUR, KINTAMANI, BANGLI. *Seminar Nasional Aplikasi Iptek (SINAPTEK)*, 3(0), Article 0. <https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/SINAPTEK/article/view/1326>
- Puspaningrum, D. H. D., & Sari, N. K. Y. (2020). PENGARUH PENERANGAN DAN RASIO PENYEDUHAN TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA TEH CASCARA KOPI ARABIKA (*Coffea arabica* L.): The Drying and Brewing Ratio Effect on Physical and Chemical Properties Arabica Coffee Cascara Tea (*Coffea arabica* L.). *Pro Food*, 6(2), 710–718. <https://doi.org/10.29303/profood.v6i2.159>
- Setiawan, I. M. R. T., Andityawan, I. M., Dinata, I. N. A. A. P., Adiada, A. A. K., Ririhena, J. C. P., & Susanto, P. C. (2021). Diferensiasi Pemasaran Produk Kopi Arabika UUP Catur Paramitha Melalui Packaging dan Branding dalam Menyasar Konsumen Milenial. *Paradharma (Jurnal Aplikasi IPTEK)*, 4(1), Article 1.
- https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/para_dharma/article/view/1354
- Susanto, P. C., Adiada, A. A. K., & Suyasa, N. L. C. P. (2018). IDENTIFICATION OF TOURISM POTENTIALS IN CATUR VILLAGE KINTAMANI. *Seminar Ilmiah Nasional Teknologi, Sains, Dan Sosial Humaniora (SINTESA)*, 1(1), Article 1. <https://doi.org/10.36002/snts.v0i0.524>
- Susanto, P. C., Anugerah, D., Utama, I., & Suyasa, N. (2022). Initiation of a Rural Edutourism Destination in Bali Indonesia based on SWOT Analysis | International Journal of Social Science and Education Research Studies. *International Journal of Social Science and Education Research Studies*, 2(2), 50–60.
- Susanto, P. C., Erfiani, N. M. D., Darmawijaya, I. P., & Lestari, P. I. (2022). Towards gender equality through women empowerment project based on herbal products in Catur Kintamani, Bali. *Community Empowerment*, 7(4), 706–716. <https://doi.org/10.31603/ce.6655>
- Susanto, P. C., Sukmana, I. W. K. T., Puspaningrum, D. H. D., & Stoffl, M. (2019). MENU PLANNING AND PRODUCT DEVELOPMENT FOR SINGLE ORIGIN COFFEE SHOP IN CATUR VILLAGE KINTAMANI BALI. *International Conference on Fundamental and Applied Research (I-CFAR)*, 0(0), Article 0. <https://doi.org/10.36002/icfar.v0i0.931>
- Susanto, P. C., Sukmana, I. W. K. T., & Puspaningrum, H. D. (2021). Pengembangan Usaha Kedai Kopi berbasis Single Origin di Desa Catur Kintamani Kabupaten Bangli. *Paradharma (Jurnal Aplikasi IPTEK)*, 4(2), Article 2. https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/para_dharma/article/view/1367
- Suyasa, N. L. C. P. S., Setiawan, I. M. R. T., & Regina, M. (2018). KOPI

- ARABIKA JEMPOLAN CATUR VILLAGE, KINTAMANI: PRODUCT AND PROMOTIONAL MIX ANALYSIS. *Seminar Ilmiah Nasional Teknologi, Sains, Dan Sosial Humaniora (SINTESA)*, 1(1), Article 1. <https://doi.org/10.36002/snts.v0i0.507>
- Utama, I. G. B. R., Erfiani, N. M. D., Wuruwu, D., Susanto, P. C., Darmawijaya, I. P., & Trimurti, C. P. (2022). Implementation of Tourism Management Concept in Herbal Tourism Village as Alternative Tourism Business in the New Normal Era. *Technium Business and Management*, 2(1), 30–44. <https://doi.org/10.47577/business.v2i1.6065>
- Waruwu, D., Erfiani, N. M. D., Darmawijaya, I. P., & Kurniawati, N. S. (2020). PENGEMBANGAN TANAMAN HERBAL SEBAGAI DESTINASI WISATA DI DESA CATUR, KINTAMANI, BALI. *Panrita Abdi - Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 4(1), 1–10.
- Wiradnyani, N. K., Nursini, N. W., Mustika, I. G., Yogeswara, I. B. A., Kusumawati, I. G. A. W., Sulistyadewi, N. P. E., Purwaningtyas, P., & Puspaningrum, D. H. D. (2021). Pemberdayaan Menu Sebagai Upaya Pengentasan Gizi Buruk Dan Obesitas Balita Di Desa Catur, Kintamani, Bangli, Bali. *Bhakti Persada*, 7(1), 53–58. <https://doi.org/10.31940/bp.v7i1.2397>
- Wiradnyani, N. K., Nursini, N. W., Sulistyadewi, N. P. E., Purwaningtyas, P., Kusumawati, I. G. A. W., Yogeswara, I. B. A., Mustika, I. G., & Puspaningrum, D. H. D. (2021). METODE COOKING SEBAGAI UPAYA PENGENTASAN GIZI KURANG DAN GIZI LEBIH BALITA DI DESA CATUR, KINTAMANI, BANGLI, BALI. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 4, 333–339. <https://doi.org/10.37695/pkmcsr.v4i0.1376>
- Wulandari, M., Susanto, P. C., Andityawan, I. M., Sinlae, J. B., Wiryadikara, R. P., & Adiada, A. A. K. (2018). PENDAMPINGAN KELOMPOK SADAR WISATA DESA CATUR KINTAMANI MENUJU DESA WISATA YANG KEKINIAN. *Seminar Nasional Aplikasi Iptek (SINAPTEK)*, 0(0), Article 0. <https://doi.org/10.36002/sptk.v0i0.459>
- Zeckel, S., Susanto, P. C., & Erfiani, N. M. D. (2020). MARKET POTENTIAL OF CASCARA TEA FROM CATUR VILLAGE KINTAMANI BALI. *International Conference on Fundamental and Applied Research (I-CFAR)*, 0(0), Article 0. <https://doi.org/10.36002/icfar.v0i0.1061>