

LAPORAN ABDIMAS DOSEN



IMPLEMENTASI TEKNOLOGI PEMBUATAN MIE BERBASIS LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) PADA MASYARAKAT DESA LENGKONG KULON KECAMATAN PAGEDANGAN KABUPATEN TANGERANG

Tim Abdimas :

Dr. rer. nat. Ir. Abu Amar, IPM. (NIDK 8974580023)
Ir. Muhami, MS, IPM. (NIDN 0306076001)
Ir. Syahril Makosim, MSi, IPM. (NIDN 0328086601)
Ir. Darti Nurani, MSi, IPM. (NIDN0321076102)
Ir. Satrio Kuntolaksono, ST, MS. Eng, Ph.D. (NIDN0315128805)

Surat Tugas Nomor :
No. : 004 / ST-PLT/PRPM-ITI/VI/2024
Kontrak Penelitian :
No.: 005/KP-HI/PRPM-PP/ITI/VI/2024

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
INSTITUT TEKNOLOGI INDONESIA
2024**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Pengabdian Masyarakat	: Implementasi teknologi pembuatan mie berbasis labu kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) pada masyarakat desa Lengkong kulon Kecamatan Pagedangan Kabupaten Tangerang
Bidang Fokus PkM.	: Pemberdayaan Masyarakat mengembangkan Produk pangan berbasis <i>local content</i>
Tujuan Sosial Ekonomi	: Memberdayakan masyarakat


Pelaksana Kegiatan


- 1) Ketua Pengabdi
 - a. Nama Lengkap : Dr rer nat Ir Abu Amar, IPM
 - b. NIDK : 8974580023
 - c. Jabatan Fungsional : Lektor Kepala
 - d. Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
 - e. Nomor HP : 081318962648
 - f. Alamat Surel (*e-mail*) : *abu.amar@iti.ac.id*
- 2) Anggota Pengabdi : Ir. Muhami MS., IPM
NIDN : 0306076001
- 3) Anggota Pengabdi : Ir. Syahril Makosim MSi., IPM
NIDN : 0328086601
- 4) Anggota Pengabdi : Ir. Darti Nurani MSI., IPM
NIDN : 0321076102
- 5) Anggota Pengabdi : Ir. Satrio Kuntolaksono, ST, MSc Eng., PhD
NIDN : 0315128805
- 6) Keterlibatan Mahasiswa 1 : Enny Fatihatun
Nomor Induk Mahasiswa : 1322605001
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
- 7) Keterlibatan Mahasiswa 2 : Kharisma Adam Suhendri
Nomor Induk Mahasiswa : 1322700001
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
- 8) Keterlibatan Mahasiswa 3 : Mutiara Aulia
Nomor Induk Mahasiswa : 1322700003
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
- 9) Keterlibatan mahasiswa 4 : Sektiara Herdarnisari
Nomor Induk Mahasiswa : 1322200002
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
- 10) Keterlibatan Mahasiswa 5 : Althaf Syafiq Hardiansyah
Nomor Mahasiswa : 1142200005
Program Studi : Teknik Kimia
- 11) Keterlibatan Mahasiswa 6 : Alwi Muhammad
Nomor Mahasiswa : 1142200009
Program Studi : Teknik Kimia

Tahun Pelaksanaan : 2024
Institusi Sumber Dana : PRPM
1. Institut Teknologi Indonesia (PRPM-ITI)
Dana : Rp. 3.562.000 (Tiga Juta lima Ratus Enam Puluh Dua Ribu Rupiah).
Nomor Kontrak : 005/KP-HI?PRPM-PP/ITI/VI/2024
2. Mandiri
Dana : Rp. 6.438.000 (Enam Juta Empat Ratus Tiga Puluh Delapan Ribu Rupiah)
Biaya Keseluruhan : Rp. 10.000.000,- (Sepuluh Juta Rupiah)
Mitra Pengabdian : Desa Lengkong Kulon, Kabupaten Tangerang

Tangerang Selatan, 31-08-2024

Mengetahui,


Ketua Program Studi
(Ir Shinta Leonita, MSi.)
NIDN: 0322089006

Ketua Tim

(Dr. rer. nat. Ir. Abu Amar., IPM)
NIDK: 8974580023

Menyetujui,
Kepala
Pusat Riset dan Pengabdian Masyarakat

(Prof. Dr. Ir. Ratnawati, M.Eng.Sc.,IPM)
NIDN: 0301036303

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Allah subhanahu wataala yang telah memberikan kekuatan kepada kami untuk melaksanakan pengabdian Masyarakat sebagai salah satu bentuk implementasi dari Tri Dharma Perguruan tinggi di Institut Teknologi Indonesia. Kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik karena surat tugas dari Pusat Riset dan Pengabdian Masyarakat (PRPM) ITI yang memberikan dana untuk pelaksanaan Pengabdian Masyarakat ini . Pelaksanaan pengabdian ini sudah dikerjakan sejak bulan Mei 2024 sampai dengan bulan Agustus 2024 di desa Lengkong Kulon, Kecamatan Pagedangan Kabupaten Tangerang.

Salah satu bentuk implementasi hasil riset mahasiswa kami dengan topik Mie berbasis bahan labu kuning (*Cucurbita moschata*, L) diterapkan di desa Lengkong Kulon Kecamatan Pagedangan Kabupaten Tangerang. Tempat/lokasi ini ditetapkan karena kesepakatan prodi Teknologi Industri Pertanian dengan Bapak kepala Desa untuk implementasi hasil riset prodi Teknologi Industri Pertanian ITI.

Dalam laporan ini dipaparkan secara runut adalah kegiatan mulai dari observasi pengumpulan masalah, kesepakatan masalah dan penyelesaiannya serta pelaksanaan di lapangan dan penilaian produk selesai dilakukan pendampingan. Terselenggaranya kegiatan Pengabdian masyarakat ini pelaksana menyampaikan apresiasi disertai ucapan terima kasih kepada berbagai pihak, antara lain;

1. Ibu Prof Dr Ir Ratnawati M.Eng.Sc, IPM yang telah memberikan kepercayaan kepada kami untuk Pelaksanaan Pengabdian ini dan menyetujui pendanaan Pengabdian Masyarakat ini
2. Bapak Kepala Desa Lengkong Kulon bapak Muhammad Sohib yang telah memberikan kesempatan kepada kami dari ITI untuk melakukan pelatihan dan pendampingan pembuatan mie labu kuning kepada ibu ibu PKK desa Lengkong Kulon kecamatan Pagedangan.
3. Semua teman teman dari Laboratorium Analisis Bahan Agro Industri Prodi teknologi Industri Pertanian ITI
4. Para mahasiswa yang terlibat dan semua pihak yang telah membantu dan berkontribusi sampai selesai dan tuntasnya kegiatan ini, yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu.

Pada kesempatan ini pelaksana juga menyampaikan permohonan maaf jika dalam pelaksanaan kegiatan dan penulisan laporan ini tidak sempurna, kritik yang bersifat konstruktif untuk penyempurnaan pelaksanaan kegiatan yang akan datang sangat kami harapkan.

Tangerang Selatan, 31 Agustus 2024
Ketua Abdimas,
Dr. rer. nat. Ir. Abu Amar,IPM

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Analisis situasi dan permasalahan mitra	1
1.2. Permasalahan dan Solusi	6
1.3. Metode	9
1.4. Gambaran IPTEKs	12
BAB 2. PELAKSANAAN KEGIATAN	14
2.1. Sosialisasi	14
2.2. Recruitmen	15
2.3. Tahap Diseminasi proses produksi mie labu Kuning	16
BAB 3. HASIL DAN PEMBAHASAN	26
3.1. Recruitmen	26
3.2. Hasil Pre dan Posttest Peserta	26
3.3. Hasil Uji Sensori	27
BAB 4. PENUTUP	30
UCAPAN TERIMA KASIH	30
DAFTAR REFERENSI	31
LAMPIRAN	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Suasana Masjid Yang Disekitarnya Ada Makam Di Desa Lengkong Kulon Dan Sekolah Dasar, Desa Lengkong Kulon Kecamatan Pagedangan, Kabupaten Tangerang.....	4
Gambar 2	Suasana Sekitar Perumahan Kampung/Desa Lengkong Kulon Penuh Dengan Sampah Warga , Dan Sebelah Kanan Adalah Lapangan Desa Yang Relative Kurang Bersih.	4
Gambar 3	Urutan Proses Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat	10
Gambar 4	Urutan Proses Pembuatan Mie Labu Kuning Sampai Terbentuk Perebusan Mie Basah	12
Gambar 5	Urutan Proses Produksi Mie Labu Kuning Dalam Gambar Dari Kiri Ke Kanan Mulai Perebusan Sampai Produk Siap Olah	13
Gambar 6	Sambutan Bapak Kepala Desa Lengkong Kulon Muhammad Sohib Saat Acara Sosialisasi Program Proses Produksi Mie Labu Kuning, Program Studi Teknologi Industri Pertanian ITI (ki-kn Ir Syahril Makosim, MSi, IPM, Muhammad Sohib, Ibu Kepala Desa, Ir Shinta Leonita MSi, Ketua Prodi TIP ITI)	14
Gambar 7	Foto <i>sebelah kiri</i> Ibu Ir. Muhami, MS., IPM, sedang perkenalan di awal pertemuan kemudian dilanjut dengan memberikan paparan tentang proses produksi mie labu kuning. Foto <i>sebelah kanan</i> audiens yang terdiri atas peserta ibu ibu PKK desa Lengkong Kulon dengan seragam biru muda dan kerudung pink, dan teman teman Pengabdi dari TIP ITI.....	15
Gambar 8	Sambutan Ibu Kepala Desa Selaku Ketua PKK Desa Lengkong Kulon (Kiri) Kemudian Dilanjutkan Sambutan dari Ibu Ir. Linda Yoshi, MT, mewakili PRPM ITI (kanan) yang berbaju hitam	17
Gambar 9	Pre test di Awal Acara Dipandu Oleh Ibu Ir Muhami MS, IPM Dan Bapak Ir Syahril Makosim, Msi, IPM, Peserta Melakukannya Dengan Semangat (<i>Kiri</i>), Kemudian Selesai Paparan Dan Penjelasan Dilanjutkan Foto Semua Peserta Ibu Ibu PKK menggunakan baju seragam berwarna orange (<i>kanan</i>). Nampak dalam gambar Ir. Linda Yoshi., MT selaku perwakilan dari PRPM ITI yang hadir juga memberikan sambutannya (<i>berbaju hitam dibelakang</i>) saat acara pembukaan diseminasi hasil riset ini.	18
Gambar 10	<i>Kiri atas</i> memulai pencampuran bahan dengan menggunakan sarung tangan yang bersih peserta menjalankan tugasnya dengan baik, <i>Kanan atas</i> mulai mengaduk adonan yang sudah dicampur secara perlahan namun pasti, agar semua bahan tercampur dengan homogen. <i>Kiri bawah</i> : memastikan semua adonan sudah kalis dan memudahkan untuk dibentuk sebelum dimasukkan ke alat mesin pencetak mie, sementara yang lain memperhatikan dengan seksama. <i>Kanan bawah</i> Pak Muhammad Sohib sempat hadir untuk meninjau peserta PKK apakah melaksanakannya dengan baik dan benar didampingi dosen dosen TIP juga bu Ka. Prodi.....	19
Gambar 11	<i>Bagian kiri</i> mahasiswa menunjukkan cara bagaimana agar diperoleh lembaran homogen yang tipis, <i>Bagian kanan</i> diikuti praktek langsung oleh peserta memasukkan lembaran kasar adonan	

	kedalam mesin pencetak sudah kelihatan terampil sehingga menghasilkan lembaran lembaran mie yang tipis yang siap untuk dipotong	20
Gambar 12	Potongan Potongan Adonan Patah Patah Yang Siap Dicampur Lagi Kemudian Dimasukkan Kedalam Mesin Pencetak	20
Gambar 13	<i>Sebelah kiri</i> pemotongan lembaran tipis mie labu kuning sedang dilakukan dan hasilnya berbentuk potongan memanjang yang tipis namun lebar lebar. Hal ini bergantung pada cetakan yang digunakan. Potongan yang dihasilkan bagus memiliki lebar dan panjang yang merata. (<i>Sebelah kanan</i>) hasil potongan sudah dapat dilihat sekarang didepan para peserta kemudian direncanakan untuk proses berikutnya yaitu perebusan dalam air yang mendidih	21
Gambar 14	Perebusan sebelah kiri saat potongan mie dimasukkan dalam air mendidih, sebelah kanan saat mie yang sudah direbus diangkat menggunakan saringan	21
Gambar 15	Peserta melakukan penirisan mie labu kuning yang sudah masak dengan cara menambahkan margarin kemudian diaduk secara perlahan, hal ini sangat dianjurkan agar tidak terjadi perlenngketan antara lembar mie satu dengan yang lainnya. Tahap penirisan mie labu kuning menjadi tahap yang penting juga sehingga mie yang dihasilkan tidak lengket namun terpisah pisah secara baik. Perlu diperhatikan juga jangan terlalu keras saat penggunaan sendok garpu untuk menghindari rusaknya tampilan dari mie labu kuning	22
Gambar 16	Ibu ketua PKK berkerudung hijau tosca bersama dengan seluruh hpeserta berfoto Bersama memunjukkan hasil karyanya selesai pelatihan pembuatan mie labu kuning. Expresi gembira dari semua peserta karena berhasil membuat produk yang baru saja dilaksanakan pelatihannya.....	23
Gambar 17	<i>Foto sebelah kiri</i> Tim Pengabdian menjelaskan pelaksanaan Uji sensori yang akan dilakukan kepada semua peserta. Bagaimana cara memberikan penilaian. Diuraian masing masing <i>attribute sensory</i> antara lain warna produk yang baik adalah kuning cerah dengan point tertinggi 9, teksturnya kenyal saat dipegang dengan indra peraba pada kulit, aromanya khas labu kuning dan rasanya mie labu kuning yang lezat. <i>Foto sebelah kanan</i> Selesai melakukan uji sensori peserta mengkonsumsinya secara langsung dan menikmatinya	24
Gambar 18	Saat Melakukan Post Test Peserta Melaksanakannya Dengan Tekun Dan Serious, Semua Pertanyaan Dalam Soal Dijawabnya Dengan Baik	25
Gambar 19	Hasil Produksinya Dibungkus Dibawa Pulang Peserta Setelah Selesai Acara Pelatihan Dengan Ekspresi Gembira Semuanya Mendapatkan Bagiannya Walaupun Sedikit Sedikit. Kesan Peserta Pelatihan Sangat Positif Karena Biasa Pelatihan Diadakan Di Kantor Desa Sekali Ini Mereka Berkesempatan Keluar Dari Desa Lengkong Kulon Dan Berkunjung Ke Kampus ITI Merupakan Pengalaman Yang Menarik Dan Menyenangkan Mendapatkan Ilmu Yang Banyak	25

Gambar 20	Histogram Peningkatan Pengetahuan Dan Keterampilan Peserta Dari Dua Tema Kerja Rata Rata Mengalami Peningkatan Pengetahuan Dan Keterampilan Peserta Sebesar 13,47%. Hanya Ada Satu Peserta Dari Tiap Team Yang Mengalami Penurunan Nilai Peserta Nomor Lima Dari Team Satu Dan Peserta Nomor Empat Dari Team Dua	27
Gambar 21	Histogram Persentase Penerimaan Mie Labu Kuning	28

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Daftar Hasil Recruitmen Peserta Yang Akan Ikut Pelatihan Proses Produksi Mie Labu Kuning Di Kampus ITI Serpong	16
Tabel 2	Skala Nilai Pada Uji Kesukaan Pada Produk Mie Labu Kuning	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Surat Kontrak Hibah PRPM -ITI	33
Lampiran 2	Surat Tugas PRPM-ITI	36
Lampiran 3	Surat Perpustakaan	38

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Analisis situasi dan permasalahan mitra.

Permasalahan mitra yang akan diselesaikan yaitu: Desa Lengkong Kulan disebut juga sebagai desa Lengkong Kyai dengan kode Wilayah 36.03.22.2006, berada di kecamatan Pagedangan, Kabupaten Tangerang provinsi Banten. Berdasarkan posisi wilayahnya berada disekitar sungai Cisadane, tepat disebelah barat sungai Cisadane. Dari aspek sejarah, keberadaan desa Lengkong Kyai berperan penting terhadap berdirinya kabupaten Tangerang. Hal ini dibuktikan dengan adanya makam pahlawan nasional *Raden Arya Wangsakara* yang sangat berperan dalam sejarah perkembangan daerah Tangerang dan Tigaraksa sekarang. *Raden Arya Wangsakara* ditetapkan menjadi pahlawan nasional oleh Presiden Republik Indonesia Joko Widodo pada tanggal 10 November 2021. Sejarahnya, *Raden Arya Wangsangkara* dikenal sebagai ulama penyebar agama Islam. Penyebaran agama Islam kala itu membuat Belanda takut. Apalagi, pusat penyebaran agama tersebut berada di dekat wilayah kekuasaan Belanda, yakni Batavia. Hal tersebut menjadi faktor utama mengapa Belanda harus menyerang Pesantren Grendeng yang lokasinya di tepi barat Sungai Cisadane. Lewat kegigihan dan jiwa kepahlawanan kolektif, *Raden Arya Wangsakara* bersama warga Lengkong akhirnya berhasil mempertahankan wilayahnya.

Letak desa tersebut sangat unik, posisi desa terhimpit karena berada di tengah-tengah yang dikelilingi oleh tembok pembatas diantara komplek perumahan yang dibangun oleh pengembang BSD (Bumi Serpong Damai). Akses menuju ke daerah ini untuk masuk dan keluar hanya melalui satu pintu masuk, yang menyebabkan kampung tersebut tertutup dan terisolasi. Kondisi iniah yang menyebabkan warga desa sulit untuk berkembang, terutama dalam aspek peningkatan perekonomian dan pengembangan usaha yang lebih luas dan dapat diakses oleh orang diluar desa. Kondisi ini menyebabkan terjadinya kesenjangan sosial yang cukup berarti antara warga desa dengan warga diluar desa terutama dengan warga yang berada di kawasan perumahan BSD. Desa Lengkong Kulon atau desa Lengkong Kyai punya banyak potensi yang bisa dikembangkan, khususnya bidang pariwisata. Desa ini memiliki luas lahan 534,6 ha terluas ketiga setelah desa Situgadung dan Cijantra yang berada di kecamatan Pagedangan. Adapun luas sawahnya hanya 5 Ha sisanya lahan perumahan dan fasilitas lainnya. Jumlah penduduknya 7056 tersusun sebagai berikut: laki laki sebanyak 3645 dan yang perempuan sebanyak 3411. Kondisi demografi di desa ini seimbang antara laik laki dan

perempuan Potensi yang dapat dikembangkan menjadi objek wisata itu, antara lain, seperti yang sudah disebutkan di atas yaitu makam salah satu anggota Tigaraksa atau tiga utusan Kesultanan Banten pendiri Kabupaten Tangerang. Yakni, *Raden Arya Wangsakara*. Banyak peziarah ke makam ini khususnya trah atau keturunannya, atapaun masyarakat lain yang sangat tertarik dengan wisata religi. Dampak banyaknya pengunjung ke makam tersebut perlu difasilitasi sarana prasarana yang mendukung kehadiran para wisatawan religi yaitu adanya makanan khas yang diunggulkan di desa Lengkong Kulon misalnya makanan Khas peninggalan bangsa Arab yang mendominasi daerah itu.

Keberadaan peninggalan sejarah seperti makam pahlawan nasional *Raden Arya Wangsakara* yang ada di desa tersebut tidak hanya dikunjungi oleh trah atau keturunannya saja namun menjadikannya sebagai tujuan ziarah religi oleh orang-orang dari berbagai wilayah yang ada di Tangerang. Saat ini aktivitas tersebut yang secara tidak langsung dapat membantu waga desa sebagai sumber tambahan pendapatan perekonomian warga desa. Ziarah religi yang hanya dilakukan pada waktu-waktu tertentu saja seperti hari besar keagamaan atau hari khusus lainnya, belum cukup untuk meningkatkan penghasilan tambahan yang berkesinambungan bagi warga desa. Desa Lengkong Kyai memiliki sumber potensi lain yang dapat dikembangkan untuk meningkatkan perekonomian kelompok masyarakat desa sekitar, salah satunya yaitu dalam bidang kuliner. Desa Lengkong Kyai mempunyai makanan, kue dan jajanan khas tradisional yang unik dengan cita rasa memikat. Selain berbagai macam jenis kue tradisional khas lainnya. Desa ini memiliki makanan tradisional hasil akulturasi budaya dari luar/Arab yang memiliki cita rasa berbeda dan unik yaitu kue kering yang bernama kue *Kaak*. Kue Kaak telah populer di Indonesia karena merujuk pada hasil akulturasi budaya Arab Indonesia yang komposisinya terdiri atas tepung dan rempah-rempah. Kue Kaak biasa disajikan pada acara kumpul-kumpul keluarga seperti lebaran Idul Fitri dan umumnya dibuat saat Ramadhan.

Cita rasa khas kue Kaak lengkap dengan Aroma rempah memiliki rasa yang pedas manis dan serasa hangat di tenggorokan n ini ciri khas kue ini. Kue ini berkembang di kalangan masyarakat Indonesia mulai abad ke-18 pada gelombang eksodus keturunan Yaman (Hadrami), pada masa ini imigran-imigran dari Hadramaut sudah menempati daerah Lengkong Kyai. Makanan olahan kering yang dibuat di desa ini ada beberapa macam, yaitu kue *Kaak*, kue sagu dan sambel ngoleyang. Beberapa kelompok masyarakat ada yang telah menjual makanan tersebut tetapi dilakukan secara terbatas di wilayah desa saja. Makanan yang dijual masih dilakukan dengan cara sederhana, kemasan yang digunakan hanya ala kadarnya dan

tanpa ada merek serta strategi penjualan untuk menarik konsumen yang dapat memperkuat prospek penjualan yang dapat berdampak pada pendapatan warga.

Menurut informasi kepala desa Lengkong Kulon/Kyai rata rata penduduk bekerja diberbagai sektor, ada di sektor industri, PNS, Pedagang, Wiraswasta, Petani, dan bahkan ada juga ya yang serabutan. Jika dilihat data dari Profil Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil Kabupaten Tangerang tahun 2021, Kecamatan Pagedangan memiliki beban rasio ketergantungan total 39,22% artinya setiap 100 orang usia produktif menanggung 39,22 orang yang tidak bekerja. Dengan demikian maka penduduk usia produktif relative banyak. Oleh karena itu optimalisasi fungsi para sumber daya manusia yang usia produktif ini harus benar benar di aktualisasikan. Di kecamatan Pagedangan jumlah keluarga rata rata juga kecil 3,18. Ini menunjukkan bahwa mereka rata rata keluarga kecil dengan satu atau dua anak. Kepemilikan surat akta lahir di kecamatan Pagedangan sebanyak 84% artinya 84 KK dari 100 Kepala Keluarga sudah memiliki Akta lahir

Analisis situasi untuk kondisi desa pariwisata religi: Program desa Lengkong Kulon/Lengkong Kyai untuk menjadikana makan Raden Arya Wangsakara sebagai titik pusat pengembangan religi sudah menjadi program yang terus diprioritaskan. Hal ini tepat karena kondisi desa tentang budaya ziarah ke makan Raden Arya Wangsakara sudah mengakar di masyarakat dengan keberadaan makam Raden Arya Wangsakara, dapat dengan mudah didorong terus untuk ditumbuh kembangkan menjadi wisata religi yang lebih sempurna, dengan dilengkapi perangkat lainnya misalnya jajanan khas yang disebut sebagai roti Ka'ak. Produk ini harus ada setiap hari karena datangnya pengunjung kan juga setiap hari. Memberikan sentuhan yang s sedikit kepada masyarakat yang sudah terbiasa memproduksi di awalnya dan tentu memperhatikan *good manufacturing practice* nya akan lebih menjadikan produk pagan ini laku dan diharapkan dapat masuk ke jajanan kuliner yang ada di Aeon, Q-BIG atau pasar modern lainnya. Tidak hanya sekedar dapat memproduksi namun diberikan sentuhan kemasan yang manarik aehingga dari sisi *higienitas* nya terjamin dan segi *performance* juga menarik.

Analisis Situasi Lingkungan sekitar makam Raden Arya Wangsakara: Kondisi lingkungan sekitar masjid dan makam perlu pembenahan yang berarti iagar layak menjadii Kawasan wisata religi yang layak dan represenratif . Artinya daerahnya harus tertat rapi dan yang penting bersih bebas dari berbagai sampah yag sangat mengganggu pengunjung saat mereka berziarah ke makan Raden Arya Wangsakara maupun berkunjung ke Masjidnya. Oleh karena kelengkapan sarana wudlu, toilet yang sehat menjadi permasalahan yang harus

dibenahi. Jika lingkungan bersih air cukup dan tempat wudlu dan toilet nyaman akan membuat para pengunjung atau para peziarah nyaman dan cukup waktu untuk istirahat sambil menikmati kue Ka'ak khas dari Desa Lengkong Kyai ini.

Di bawah ini gambar yang dapat disampaikan kondisi sekitar Masjid dan makam Raden Arya Wangsakara.



Sumber gambar (wordpress.com/2014/06/11)

Gambar 1: Suasana Masjid Yang Disekitarnya Ada Makam Di Desa Lengkong Kulon Dan Sekolah Dasar, Desa Lengkong Kulon Kecamatan Pagedangan, Kabupaten Tangerang.



Sumber gambar (wordpress.com/2014/06/11)

Gambar 2: Suasana Sekitar Perumahan Kampung/Desa Lengkong Kulon Penuh Dengan Sampah Warga , Dan Sebelah Kanan Adalah Lapangan Desa Yang Relative Kurang Bersih.

Kondisi diatas perlu dibenahi, pemberian sosialisasi pentingnya hidup bersih dan pelaksanaan kerja bakti dari desa akan memudahkan untuk menciptakan kondisi yang asri, rapi dan nyaman

sehingga hal itu dapat dicapai dengan mudah. Situasi ini harus diterapkan, karena kebiasaan hidup bersih menjadi acuan baku untuk dapat memproduksi bahan pangan yang layak untuk dikonsumsi. Oleh karena itu pembiasaan pola hidup yang sehat bersih akan dimiliki tatkala para PKK atau Karang Taruna mampu memproduksi kue Ka'ak yang higienis, begizi dan siap jual

Analisis situasi keberadaan PKK Penggerak: Di Lengkong Kulon/Lengkong Kyai ini juga terdapat kelompok ibu ibu penggiat kampung berseri Astra Kampung Sawah di RW 03. Di kampung ini ada kebun tematik, kebun tematik ini berisikan berbagai macam jenis sayuran antara lain ada pepaya, pisang, kangkung, cabai, tomat, timun suri, dan masih banyak lagi yang lainnya. Manfaat kebun ini sebagai wahana pembelajaran bagi PAUD ataupun anak kanak TK/SD. Keberadaan ini perlu didorong atau ditingkatkan, yang sudah berjalan dengan baik diteruskan namun berdasarkan pantauan kami perlu disuntuk dengan semangat untuk lebih menggiatkan lagi kelompok ibu penggiat kampung berseri ini. Ada usulan ide dari pak Kades bahwa Lorong Lorong tempat dilaluinya masyarakat beraktifitas akan lebih indah dijika ditanami dengan buah aggur. Ini lebih baikjika dapat dilaksanakan, namun untuk realisasinya harus berkoordinasi dengan dinas terkait apakah memang memungkinkan tanahnya untuk ditamami dengan buah anggur. Aktifitas PKK dan para pemuda info pak Kades perlu diberikan bekal ketrampilan dalam membuat mie berbasis labu Kuning. Produk Mie berbasis labu Kuning ini hasil riset mahasiswa Prodi TIP yang telah diproduksi dan telah dilakukan ujian sidang sarjana pada tahun yang lalu , oleh katena itu untuk membantu desa Lengkong Kulon agar faham gizi dan faham pemamfaatan Labu Kuning tidak hanya untuk membuat dodol saja namun dijadikan sebagai bahan utama pembuatan Mie . Dari Pengabdian perguruan Tinggi ini mammpu memperbaiki Indikator kinerja Utama (IKU) Prodi yaitu hasil penelitian perguruan tinggi yanag diimplementasikan ke masyarakat . Bentuk abdimas Program Studi atau Insttusi ini selaran dengan capaian IKU perguruan tingi.

Produk ini jika dikembangkan akan menarik sehingga bergandengan dengan wisata religi disajikan kue Ka'ak ciri khas dari Desa Lengkong kulon nini, dan diberikan sajian mi ayam yang bebas gluten bagi para peziarah yang hobbi mengkonsumsi mie ayam namun ada masalah dengan gluten yang terkandung pada mie biasa, Ini merupakan kesempatan yang menarik untuk dikembangkan, sekaligus memberikan pengetahuan, dan ketrampilan pada Karang taruna dan ibu PKK makanan mie labu kuning yang bebas gluten yang anti alergi

kepada masyarakat luas yang bermasalah dengan gluten. Satu sisi membuat produk yang sehat, sisi lain mengangkat bahan labu kuning yang hanya dimanfaatkan untuk kolak saja

Tujuan Pelaksanaan Kegiatan Dan Kaitannya Dengan IKU Dan Fokus Pengabdian Kepada Masyarakat.

- 1) Tujuan yang akan dicapai dalam pelaksanaan ABDIMAS ini adalah Menerapkan/diseminasi Ilmu Pengetahuan dan Teknologi yang dihasilkan oleh para dosen melalui penelitian agar hasil penelitian dapat diterapkan oleh masyarakat yaitu penelitian teknologi proses produksi mie labu kuning (*Cucurbita moschata*) dengan keunggulan mampu menurunkan penggunaan terigu dan dihasilkan produk yang kandungan gluten-nya sedikit yang sebagian masyarakat ada yang tidak menerima gluten sehingga mie labu kuning yang dihasilkan menjadi lebih sehat
- 2) Melatih masyarakat dalam hal ini PKK desa Lengkong kulon untuk mampu meningkatkan kemampuannya dalam hal teknologi produksi mie labu kuning yang menyehatkan
- 3) Pendampingan proses produksi serta evaluasi pasca pelatihan teknologi pembuatan mie labu kuning (*Cucurbita moschata*)
- 4) Keberlanjutan Program dapat dikolaborasikan dengan program desa untuk peningkatan pemberdayaan masyarakat Desa Lengkong Kulon

1.2. Permasalahan dan Solusi

Permasalahan prioritas adalah masalah sosial ekonomi. Keberadaan PKK yang sudah mulai aktif perlu digerakkan lagi, PKK dan karang taruna nya sudah memiliki penggiat kampung berseri Astra Kampung Sawah di RW 03. Di kampung ini ada kebun tematik, kebun tematik ini berisikan berbagai macam jenis sayuran antara lain ada pepaya, pisang, kangkung, cabai, tomat, timun suri, dan masih banyak lagi yang lainnya. Kondisi Kampung berseri perlu dioptimalkan lagi karena kondisi kampung berseri Astra masih sederhana jenis tanaman yang ada masih belum berkembang. Pemanfaatan hasil kebun sangat terbatas. Untuk itu perlu aktivasi seluruh penggiat agar keberadaan kebun dapat difungsikan dengan baik. Ide dari Kepala Desa untuk melatih penggiat kampung berseri Astra ini dalam ketrampilan pembuatan mie berbasis labu kuning (*Cucurbita moschata*) menjadi kegiatan yang menarik yang akan dilakukan. Mie berbasis labu kuning hasil *research* Mahasiswa dan dosen Teknologi Industri

Pertanian ITI dapat diimplementasikan di kampung berseri ini. Ini kegiatan yang menarik karena produknya dapat dimanfaatkan untuk usaha masyarakat membuat mie ayam *free gluten* kepada peziarah. Ini sesuai dengan keinginan kepala desa untuk meningkatkan aktifitas PKK penggerak agar semua program terpadu khususnya program desa yang akan mendesain makanan khas selain kue KAAK yang sudah ada sebelumnya. Produk baru ini harus lebih menyehatkan dan disukai oleh masyarakat luas. Nah mie labu kuning yang ditawarkan menjadi menarik karena lahan kosong dapat dimanfaatkan hidroponik untuk produksi labu kuning. Labu kuningnya dimanfaatkan sebagai bahan baku mie labu kuning, yang akan diterapkan

Permasalahan kedua yang ada khususnya masalah sosial ekonomi dan budaya di desa Lengkong Kulon/Lengkong Kyai adalah tidak terawat dengan baik tidak ada *sustainabilitasnya* perawatan makam Raden Arya Wangsakara serta Masjid yang tertua di Kawasan Kabupaten Tangerang yang menjadi titik pusat pengembangan wisata Religi di desa Lengkong Kulon. Disamping itu, tidak ada sarana dan prasarana yang memadai sebagai kelengkapan orang berziarah ke wisata religi misalnya oleh-oleh atau makanan camilan yang dapat ditenteng untuk dibawa pulang oleh peziarah. Masyarakat sudah mampu walaupun masih sederhana memproduksi kue khas Arab yang bernama kue Ka'ak, namun belum diproduksi secara benar atau secara higienis, sehingga untuk bersaing masuk kedalam system kuliner di luar desa agak berat

Permasalahan ketiga mengenai social ekonomi yang ada lainnya, adalah daerah sekitar wisata religi belum tertata dengan baik, sarana wudhlu dan sarana toilet di Masjid dan juga di sekitar makam serta lingkungan masih kotor, banyak sampah yang berserakan yang menyebabkan lingkungan wisata religi terkesan kumuh. Banyak kotoran hasil aktivitas manusia, sampah sampah kering yang berserakan yang ada disekeliling lokasi wisata sangat mengganggu pemandangan (Gambar 1). Masalah ini sangat, tidak mudah mengatasinya karena masalah *social behaviour* harus diinfiltrasi secara perlahan lahan melalui proses sosialisasi dan digaungkan setiap ada kegiatan yang banyak dilakukan oleh desa maupun kegiatan di kecamatan.

Solusi permasalahan

Untuk solusi pertama yang akan dilakukan adalah. Optimalisasi fungsi dari PKK dan Karang Taruna yang sudah ada perlu digerakkan lagi dengan meningkatkan wawasan dan

pengetahuannya sehingga kampung berseri Astra yang sudah ada memiliki fungsi yang lebih luas. Cara yang dilakukan sebagai berikut:

- a. Pendataan ulang kegiatan kampung berserti Astra apa saja yang sudah berjalan
- b. Kesepakatan antara calon peserta pelatihan dari desa Lengkong kulon dengan Pengabdi harus jelas
- c. Pelatihan Pembuatan Mie berbasis Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) menghasilkan Mie yang menyehatkan yang mengurangi penggunaan terigu sehingga kandungan glutennya lebih rendah

Indikator Capaian:

- a) Kegiatan kampung berseri Astra update Kembali
- b) Dokumentasi Pelatihan sosialisasi pelatihan dan Pendampingannya
- c) Jumlah masyarakat yang melaksanakan produksi mi labu kuning secara mandiri

Untuk solusi kedua yang akan dilakukan adalah: . Melakukan penjelasan tentang pola hidup sehat kepada masyarakat desa Lengkong Kulon/Kyai secara ntensif dengan cara dilakukan sarasehan untuk menggugah tanggung jawab individu sebagai anggota masyaraat untuk tidak membuang sampah sembarangan dapat dilakukan dengan cara

- a. Sarasehan awal tentang pola hidup sehat
- b. Pelaksanaan bersih bersih daerah sekitar makam, sekitar masjid Bersama Karang taruna dan Pengabdi dan juga penggerak PKK sebagai bentuk kepedulian terhadap pola hidup sehat.
- c. Perbaikan sarana prasarana sekitar Makam/Masjid misalnya Toilet dan tempat Wudhu

Indikator capaiannya

- a) Terlaksana sarasehan pola hidup sehat dibuktikan dengan dokumentasi yang ada
- b) Dokumentasi lingkungan Makam dan masjid yang sudah bersih dan tertata dengan baik
- c) Pembuatan Toilet dan tempat wudlu yang memadai disekitaran makam dan masjid

Untuk solusi ketiga yang akan dilakukan adalah .Masyarakat yang dulu sudah terbiasa membuat kue Kaak perlu diaktifkan Kembali dengan cara yang lebih higienis, lebih terstandart, dan lebih dipastikan kualitasnya dengan cara urutan sebagai berikut:

- a) Rekrutmen peserta yang sudah pernah membuat kue Kaak
- b) Penjelasan tentang Good Manufacturing Practice saat pembuatan Kue Kaak
- c) Demo dan pelatihan langsung pembuatan Kue Kaak
- d) Pelatihan pembuatan Kemasan Kue Kaak yang rapi dari performance nya juga dari estetikanya serta dari kutuhan sebagai kemasan pangan

e) membantu memperoleh SPP IRT produk Kue Kaak

Indikator Capaiannya:

- a) Terdokumentasinya peserta potensial untuk pembuat kue Kaak
- b) Peserta potensial paham prinsip prinsip GMP dalam proses produksi
- c) Ada produk Kue Kaak yang dihasilkan yang terstandartkan akan mutu/kualitasnya dan sudah ada SPP IRT nya
- d) Adanya Kemasan yang layak dan memenuhi standart kemasan Pangan

Uraian hasil riset tim pengusul atau peneliti yang berkaitan dengan kegiatan yang akan dilaksanakan, akan memiliki nilai tambah.

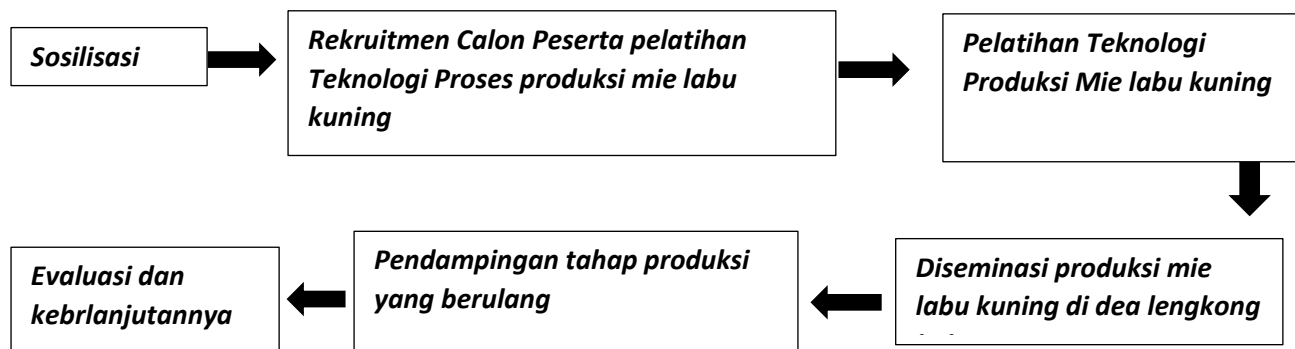
Permasalahan yang akan diselesaikan adalah meningkatkan aktifitas PKK penggerak dan Karang taruna yang ada di desa Lengkong Kulon kecamatan Pagedangan. Hal ini dapat ditingkatkan aktivitasnya dengan penerapan /desiminasi teknologi produksi mie labu kuning. Proses produksi mie labu kuning telah diinisiasi oleh peneliti dari Teknologi Industri Pertanian yaitu Ir Muhami, MS IPM dan Ir Shinta Leonita, STP, MSi, bersama dengan Mahasiswa kami yang bernama Febri. Pemanfaatan labu kuning sampai saat ini mamsih dalam taraf diversifikasi produk yang terbatas misalnya kolak dodol dan juga puree (di luar negeri) . Banayak masyarakat yang sangat menyukai produk mie, mie berbasis tepung terigu banyak mengandung gluten Senyawa ini dapat menimbulkan alergi pada sebagian masyarakat. Oleh karena itu pengenalan teknologi produksi mie labu kuning sebagai IPTEK hasil riset perlu dilaksanakan /didesiminasikan dan selanjutnya untuk diproduksi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa Lengkong kulon. Prosesnya sederhana penemuan formula mie labu kuning telah ada dan uji ilab sangat mendukung bahwa nutrisi secara SNI masih dalam range yang baik. Uji sensorik juga mendukung bahwa performance, aroma dan rasa serta Tekstur baik, walaupun nilai tekstur diantara indikator sensorik yang relatif kecil namun kalau diakumulasikan diterima oleh panelis sebagai produk baru. Tahapannya: mixing semua bahan sesuai formula-moulding sesuai ukuran dan perebusan -penirisan jadilah mie labu kuning yang siap saji.

1.3 Metode

Tahapan atau langkah-langkah dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan mitra sasaran.

Tahapan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat pada setiap tahunnya setidaknya memuat hal-hal sebagai berikut. a. Sosialisasi b. Pelatihan c. Penerapan teknologi d. Pendampingan dan evaluasi e. Keberlanjutan program

Tahun pertama dari program yang ditawarkan dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar 3: Urutan Proses Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat

- 1) **Sosialisasi** pada tahap ini memperkenalkan kepada masyarakat program pengabdian masyarakat produksi teknologi Industri Pertanian Institut Teknologi Indonesia kepada masyarakat desa Lengkung kulon yang difasilitasi oleh kepala Desa ibu ibu penggerak PKK dan juga ketua Karang Taruna bapak Fahri. Tim Pengabdian lebih banyak mendengarkan permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat baik dari kepala desa, ibu ibu PKK dibawah yang diketuai oleh bu Kades dan juga Karang taruna. Terhimpun masalah yang sudah dikompilasi untuk ditindak lanjuti oleh tim pengabdian. Mendengarkan curhatan masyarakat/menghimpun permasalahan sebagai titik awal masuknya proses diseminasi teknologi proses produksi mie labu kuning. Hal ini sejalan dengan apa yang dilakukan oleh Leonita et.al, 2022 saat menjalankan abdimas di kelurahan Keranggan Kota Tagerang selatan.
- 2) **Tahapan Rekrutmen** Calon peserta pelatihan dianggap penting untuk memastikan jalannya proses diseminasi oleh karena itu pendataan harus dilakukan dengan dilakukan pre test akan kesanggupann masyarakat melakukan pelatihan. Kemudian **Tahapan Pelatihan** dilaksanakan jika calon peserta sudah terdata secara rapi. Pelatihan dengan melakukan demonstrasi untuk menghasilkan produk yang diinginkan secara nyata perlu diketahui dan dilaksanakan sehingga muncul pengembangan yang mengarah ke yang lebih baik disesuaikan oleh kebutuhan setempat (Amar, et.al 2018)

- 3) **Tahap diseminasi** adalah tahap penting masyarakat untuk mencoba secara mandiri namun tetap masih dalam kontrol tim pengabdian yaitu dalam proses produksi mie labu Kuning (*Cucurbita moschata*), dengan harapan mereka sudah dapat melaksanakan sesuai dengan formula yang diterima. Bahkan dalam tahap uji coba mandiri ini menghasilkan perbaikan proses yang disesuaikan dengan feeling masyarakat untuk menghasilkan performance produk yang diinginkan. Hal ini yang penting tahapan proses tidak dirubah agar tetap menghasilkan produk yang higienis memiliki atribut sensorik yang baik dan tentu saja aman untuk dikonsumsi.
- 4) **Pendampingan tahap produksi** Setelah uji coba mandiri tahap diseminasi dilakukan dan menghasilkan kualitas produk yang minimal sama dengan saat pelatihan perlu dilakukan secara berulang ulang dan selalu dilakukan evaluasi untuk supaya kualitas produk stabil dan dapat dipertanggung jawabkan baik kualitas fisik kualitas sensorik maupun kualitas kimiawi dan mikrobiologis. Keterampilan yang sudah diperoleh dalam proses produksi mie labu kuning ini harus dipertahankan dengan selalu melaksanakan produksi dan persiapan untuk usaha secara mandiri.
- 5) Evaluasi oleh tim pengabdian untuk keberlanjutan program didiskusikan dengan kepala desa langkah yang harus diambil. Evaluasi melalui pengamatan dan juga melalui post test hasil pelatihan sampai produksi berulang untuk dapat menjustifikasi program keberlanjutannya apakah semua peserta layak didanai oleh modal awal dari desa ini perlu didiskusikan lebih lanjut dengan kepala desa PKK dan karang taruna dan Tim Pengabdian Tim Pengabdian memastikan partisipasi masyarakat yang pertama serius mengikuti pelatihan dibuktikan dengan konsistensi hadir dan ikut mulai rekrutmen, pelatihan, produksi mandiri dan juga produksi berulang untuk memastikan keterampilan dan keseriusan peserta. Yang kedua aktivitas peserta selama pelatihan diseminasi dan juga produksi berulang dari mie labu kuning. Kemudian dari kedua poin besar tersebut dibuat skor untuk menentukan pilihan yang terbaik dari peserta agar keberlanjutan program berjalan dengan terus. Program akan berlanjut jika peserta merasakan ada manfaat secara sosial ekonomi di keluarga masing masing mungkin tidak semuanya melakukan produksi mie labu kuning semua. Hal ini difahami bahwa rangkaian ekonomi sirkular bisa menjadi solusi yang akan menggerakkan semuanya . Contoh ada yang menyediakan bahan bakunya ada yang melakukan produksi mie labu kuningnya ada yang menggunakan mie labu kuning sebagai bahan baku mie ayam yang sudah masyarakat. Muncul simpul simpul ekonomi pada masyarakat di desa Lengkong kulon

1.4 Gambaran IPTEKS

Proses Produksi Mie labu Kuning yang memenuhi *Good Manufacturing Practice* menjadi suatu target yang harus diterapkan di desa Lengkong Kuloni. Hal ini menjadi consens insan di perguruan Tinggi karena setiap produk pangan yang akan diedarkan ke masyarakat harus memenuhi baku mutu standart Pangan. Paling tidak produk ini harus dilengkapi dengan **SPP IRT** (target akhir jika sudah ada Nampak jelas produksinya secara rutin dan seharusnya ada bantuan pendanaan dari Desa). Produk ini merupakan produk industry rumah tangga. Ini terkait dengan mata kuliah Rehgulasi pangan dan Bioteknologi yang diajarkan di kampus kepada mahasiswa. Penerapan ini sangat mungkin karena persyaratannya tidak terlalu berat cukup dengan dapur produksi yang sudah ada terpisah dengan dapur rumah tangga. Dengan demikian pemantauan kebersihannya sanitasinya sangat mudah.

Proses produksi mie labu kuning ini sebagai hasil penelitian mahasiswa kami yang telah menciptakan produk baru berbasis bukan gandum namun basis pada labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan tepung kanji yang merupakan bahan baku local semuanya bukan bahan baku import oleh karena itu sangat layak kdan sangat memungkinkan diintroduksikan ke masyarakat ampung lengkong Kulon/Kampung lengkong Kyai. Proses produksi ini juga sangat mudah secara menyeluruh proses produksinya dapat diterapkan ke masyarakat karena ini produk home industri. Dengan demikian tidak ada kendala dalam proses alih teknologi. IPTEK yang diterapkan mulai Percampuran berbagai bahan (sesuai formula tentunya) antara lain labu kuning dan tepung kanji/singkong dan tepung terigu sampai kalis dengan mennggunakan air yang telah ditetapkan dan jamur tiram yang sudah ditetapkan diuleni sampai kalis kemudian di lakukan pencetakan menjadi lembaran kemudian dicetak sebagai mi berbentuk mie, perebusan dan penirisan jadilah mie basah labu Kuning.

Dibawah ini gambaran produk yang ada:



Gambar 4: Urutan Proses Pembuatan Mie Labu Kuning Sampai Terbentuk Perebusan Mie Basah (*Dokumen Pribadi*)



Gambar 5: Urutan Proses Produksi Mie Labu Kuning Dalam Gambar Dari Kiri Ke Kanan Mulai Perebusan Sampai Produk Siap Olah (*Dokumen Pribadi*)

Gambaran produk spesifikasi: mie labu kuning adalah bentuk mie basah yang siap saji berwarna kuning tanpa tambahan pengawet kaya zat antioksidan karena banyak mengandung senyawa karotinoid 160mg.100g bahan termasuk kategori antioksidan kuat (Lismawati, et.al, 2021). Cocok dijadikan *functional food* sedikit mengandung gluten jadi baik dikonsumsi oleh lanjut usia balita maupun untuk orang yang alergi gluten atau untuk semua kalangan yang ingin sehat.

Proes produksi yang mudah dengan teknologi yang sederhana semua masyarakat mampu melaksanakannya hanya saja formula mie labu kuning menjadi kunci untuk menghasilkan produk yang kenyal dan tasty.

Manfaat bagi Kesehatan sudah teruji karena banyaknya antioksidan yang bersumber dari senyawa karotinoid sebagai sumber provitamin A pada manusia, keberadaan karotinoid memberikan warn amie labu kuning yang ssangat menarik tanpa penambahan bahan pewarna mie sudah kuning cerah. Kandungan protein dari jamur tiram yang cukup memadai, memenuhi asupan gizi protein namun jika akan dierkaya dengan telur sebagai protein hewainai dapat dimodifikasi

BAB 2. **PELAKSANAAN KEGIATAN**

2.1. Sosialisasi

Pelaksanaan sosialisasi dapat dilaksanakan dengan adanya komunikasi awal yang telah dijalin antara ketua PKK desa Lengkong kulon kepada PRPM ITI tanggal 15 April tentang masalah yang dihadapi. (Lampiran 1) . Kemudian respon ketua Prodi TIP untuk memberikan surat permohonan kepada pak Kades (Lampiran 2) dan juga kepada ibu ketua PKK desa Lengkong Kulon (lampiran 3). Dengan komunikasi yang terjalin dengan baik maka dapat dilakukan sosialisasi di desa Lengkong kulon dengan menyampaikan penjelasan tentang proses produksi mie labu kuning dari Pengabdian di Program Studi Teknologi Industri Pertanian ITI dihadapan para penggerak PKK dan beberapa karang taruna yang ikut serta dalam kegiatan ini. Acara Sosialisasi ini dihadiri oleh Kepala desa bapak Muhammad Sohib yang telah memberikan pengarahan dan penguatan kepada PKK dan masyarakat desa. Sosialisasi ini diawali dengan sambutan dari ketua PKK ibu kepala desa dan dilanjutkan oleh sambutan dari ketua Program Studi Teknologi Industri Pertanian Ibu Ir. Shinta Leonita, MSi, dan dilanjutkan dengan pengarahan oleh bapak Muhamad Sohib selaku kepala Desa yang memberikan motivasi kepada masyarakatnya. Gambar 6 dibawah menunjukkan suasana di kantor kepala desa Lengkong kulon saat sosialisasi.



Gambar 6: Sambutan Bapak Kepala Desa Lengkong Kulon Muhammad Sohib Saat Acara Sosialisasi Program Proses Produksi Mie Labu Kuning, Program Studi Teknologi Industri Pertanian ITI (ki-kn Ir Syahril Makosim, MSi, IPM, Muhammad Sohib, Ibu Kepala Desa, Ir Shinta Leonita MSi, Ketua Prodi TIP ITI) (*dokumen pengabdian*)

Pengarahan bapak kepala Desa menekankan bahwa lingkungan wilayah desa Lengkong Kulon sangat modern, maka harus ada terobosan baru yang mengikuti zamannya atau trend nya antara lain pengembangan produk olahan mie labu kuning dengan berbagai topping yang kekinian misalnya *cream cheese champignon* dan yang lainnya sangat menarik untuk

dikembangkan. Oleh karena itu harapannya dengan implementasi abdimas prodi TIP ITI tentang proses produksi labu kuning sangat disport untuk dapat dikerjakan secara baik.

Acara dilanjutkan dengan paparan proses produksi mie labu kuning oleh ibu Ir Muhami MS, IPM. Acara ini dipandu oleh bapak Ir Syahril Makosim MSI, IPM selaku moderator. Dijelaskan proses produksi mie labu kuning dengan penggunaan bahan baku utama yaitu labu kuning, kemudian tepung terigu, tepung tapioka dan taugé, serta telur. Dibawah ini gambar 7 saat paparan dan audiens yang memperhatikan secara serius saat penjelasan dilaksanakan.



Gambar 7: Foto *sebelah kiri* Ibu Ir. Muhami, MS., IPM, sedang perkenalan di awal pertemuan kemudian dilanjut dengan memberikan paparan tentang proses produksi mie labu kuning. Foto *sebelah kanan* audiens yang terdiri atas peserta ibu ibu PKK desa Lengkong Kulon dengan seragam biru muda dan kerudung pink, dan teman teman Pengabdian dari TIP ITI. (dokumen pribadi)

2.2.Recruitmen

Program Sosialisasi yang telah berhasil disampaikan kepada masyarakat PKK desa Lengkong kulon memberikan hasil yang baik, ditandai dengan semangatnya ibu bu saat diskusi selesai pemaparan. Ada pertanyaan menarik dari peserta bagaimana nilai gizi mie labu kuning dibandingkan dengan labu kuning yang diolah secara sederhana dengan cara pengukusan saja? Kalau Labu kuning yang diolah menjadi mie berarti melalui proses yang lebih panjang bukankah ini menurunkan nilai gizinya? Kemudian dijelaskan oleh bapak Dr rer nat Ir Abu Amar, IPM bahwa resiko pengolahan bahan pangan sudah memastikan adanya penurunan nilai gizi, namun tujuan proses produksi ini untuk memberikan nilai tambah dari produk bahan bakunya. Dengan demikian dua pendekatan dipakai untuk memberikan penjelasan kepada penanya. Kualitas pertanyaan ini menunjukkan bahwa tingkat pendidikan ibu ibu PKK desa Lengkong Kulon lumayan baik. Pertanyaan lainnya apakah fungsi dari masing masing

komponen dalam pembuatan mie labu kuning itu? Kemudian ibu Ir Muhami menjelaskan secara Irinci fungsi darir masing masing baha yang digunakan.

Selesai diskusi langsung dilakukan rekrutmen kelompok yang akan mengikuti pelatihan di kampus ITI yaitu praktek pembuatan mie labu kuning. Tahap ini perlu dilakukan agar peserta yang akan ikut benar benar komittmen untuk mengikuti secara penuh. Waktunya telah disepakati bulan Juni 2024 dan pesertanya telah ditepakan yaitu ada dua tim kerja terdiri atas:

Tabel 1: Daftar Hasil Rekrutmen Peserta Yang Akan Ikut Pelatihan Proses Produksi Mie Labu Kuning Di Kampus ITI Serpong

NomOr	Tim kerja 1	Tim Kerja 2
1	Umum Utiah	Risma
2	Siti Syahriah	Dede Amaliah
3	Devi Novitasari	yundarsih
4	Yayat Sukaesih	Syarofah
5	Amirah	Suliha
6	Eko Rahmawati	Siti Suryati

(hasil rekrutmen saat Sosialisasi program)

2.3.Tahap Diseminasi Proses Produksi mie labu Kuning

Tahap ini dilaksanakan di kampus Institut Teknologi Indonesia Serpong pada tanggal 12 Juni 2024. Peserta yang hadir sesuai dengan team kerja 1 dan team kerja 2 yang sudah direkrut sesudah sosialisasi di kantor desa Lengkong Kulon. Pimpinan rombongan ibu kepala Desa sebagai ketua penggerak PKK desa dengan 11 orang lainnya yang akan mengikuti diseminasi hasil penelitian proses produksi mie labu kuning. Sambutan dari ibu ketua PKK desa Lengkong Kulon pada gambar 8 berikut



Gambar 8: Sambutan Ibu Kepala Desa Selaku Ketua PKK Desa Lengkong Kulon (Kiri) Kemudian Dilanjutkan Sambutan dari Ibu Ir. Linda Yoshi, MT, mewakili PRPM ITI (kanan) yang berbaju hitam (*dokumen pribadi*)

Dalam sambutannya ibu ketua PKK mengucapkan terima kasih atas kesempatan anggota PKK desa Lengkong Kulon untuk mengikuti diseminasi hasil riset ini dalam bentuk pelatihan proses produksi mie labu kuning di kampus Institut Teknologi Indonesia. PRPM menyatakan bahwa sebagai bentuk kepedulian Institut untuk membantu masyarakat melalui program abdimas yang dilaksanakan melalui dosen dosen di lingkungan Institut khususnya untuk program ini dengan dosen Teknologi Industri Pertanian ITI. Selesai acara sambutan sambutan dilaksanakan pre test sebagai bentuk pertanggung jawaban secara ilmiah.

Oleh karena itu acara berikutnya adalah *pre test* untuk melihat kondisi awal tentang pengetahuan dan tentang ketrampilan peserta mengenai proses produksi mie labu kuning. Kemudian dilanjutkan dengan paparan singkat teknis produksi mie labu kuning semua ini di laksanakan dilantai dua gedung Bakri, Sebelum berfoto ersmaa ibu Muhami menjelaskan secara singkat proses produksi mie labu kuning. Terakhir foto bersama dengan semua peserta. Foto bersama seperti pada gambar 9 dibawah ini.



Gambar 9: Pre test di awal acara dipandu oleh Ibu Ir Muhami MS, IPM dan bapak Ir Syahril Makosim, MSi, IPM, peserta melakukannya dengan semangat (*kiri*), kemudian selesai paparan dan penjelasan dilanjutkan foto semua peserta ibu ibu PKK menggunakan baju seragam berwarna orange (*kanan*). Nampak dalam gambar Ir. Linda Yoshi., MT selaku perwakilan dari PRPM ITI yang hadir juga memberikan sambutannya (*berbaju hitam dibelakang*) saat acara pembukaan diseminasi hasil riset ini. (*dokumen pribadi*)

Pelaksanaan diseminasi langsung dikerjakan di laboratorium analisis bahan Agro-Industri dipandu oleh bapak Ir Suyono dan beberapa mahasiswa yang terlibat secara Aktif yaitu Enny dan Sektiara dan yang lainnya juga. Mahasiswa membantu secara teknis proses produksi mie labu kuning awalnya mahasiswa memberikan contoh dalam pengerjaannya. Kemudian diikuti dengan dua kelompok team kerja yang sudah ditentukan saat rekrutmen di kantor kepala desa Lengkong Kulon kecamatan Pagedangan. Pada awalnya dua team masih ragu ragu untuk beraktifitas, atau takut takut terjun secara *all out*. Namun sejalan dengan cairnya suasana selama pelatihan mereka langsung akrab dan terampil melakukan serangkaian proses yang harus dilakukan. Bahkan dua team kerja kelihatan sangat cekatan untuk melakukan pembuatan adonan. Pembuatan adonan ini dilakukan agar supaya kalis untuk memudahkan pembentukan adonan sebelum masuk ke mesin pencetakan mie. Gambar 10 dibawah ini menggambarkan alur proses produksi mie kuning, khususnya saat mencampurkan bahan bahan agar menjadi adonan yang homogen.



Gambar 10: *Kiri atas* memulai pencampuran bahan dengan menggunakan sarung tangan yang bersih peserta menjalankan tugasnya dengan baik, *Kanan atas* mulai mengaduk adonan yang sudah dicampur secara perlahan namun pasti, agar semua bahan tercampur dengan homogen. *Kiri bawah*: memastikan semua adonan sudah kalis dan memudahkan untuk dibentuk sebelum dimasukkan ke alat mesin pencetak mie, sementara yang lain memperhatikan dengan seksama. *Kanan bawah* Pak Muhammad Sohیب sempat hadir untuk meninjau peserta PKK apakah melaksanakannya dengan baik dan benar didampingi dosen dosen TIP juga bu Kaprodi. (*dokumen pribadi*)

Pembuatan adonan sampai kalis ini merupakan tahap penting dalam pembuatan mie labu kuning. Hal ini sangat dianjurkan untuk memperoleh lembaran lembaran bahan yang akan dicetak dalam mesin pencetak agar mudah terbentuk lembaran lembaran tipis sebelum dilakukan pemotongan. Jika adonan tidak kalis dan tidak homogen memudahkan lembaran lembaran itu mudah patah dan akibatnya sulit untuk dipotong. Dengan demikian tahap pembentukan lembaran yang awalnya kalisnya adonan harus benar benar dijaga dan dapat dicapai sebelum masuk kedalam mesin pemotong. Inilah yang harus diperhatikan oleh peserta agar memperoleh produk mie yang elastis dan memudahkan tahapan pengerjaan berikutnya.

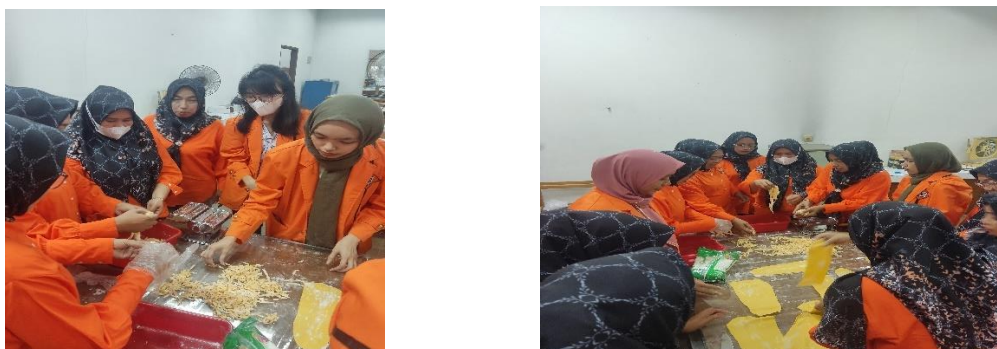
2.3.1. Pembentukan lembaran.

Tahapan berikutnya adalah pembentukan lembaran lembaran tipis yang berasal dari mesin penggiling. Saat dimasukkan kedalam mesin penggiling awalnya adonan masih tebal namun dengan proses yang berkali kali akan diperoleh lembaran tipis dan homogen. Seperti yang ditunjukkan pada gambar 11 berikut ini.



Gambar 11. *Bagian kiri* mahasiswa menunjukkan cara bagaimana agar diperoleh lembaran homogen yang tipis, *Bagian kanan* diikuti praktek langsung oleh peserta memasukkan lembaran kasar adonan kedalam mesin pencetak sudah kelihatan terampil sehingga menghasilkan lembaran lembaran mie yang tipis yang siap untuk dipotong. (*dokumen pribadi*)

Lembaran lembaran yang patah patah dibuat adonan kembali secara bersama sama dengan menyatukan dan sedikit diuleni agar menyatu dengan baik, sehingga membentuk lembaran yang akan siap untuk dimasukkan kedalam mesin pencetak seperti gambar 12 dibawah ini.



Gambar 12. Potongan Potongan Adonan Patah Patah Yang Siap Dicampur Lagi Kemudian Dimasukkan Kedalam Mesin Pencetak. (*dokumen pribadi*)

2.3.2. Pemotongan dan Perebusan

Tahapan berikutnya adalah pemotongan lembaran mie labu kuning seperti yang dipaparkan dalam gambar 13 berikut ini. Pemotongan juga tahap penting karena menentukan bentuk mie labu kuning yang dihasilkan. Keberhasilan pemotongan ini bergantung pada keberhasilan pembentukan lembaran lembaran tipis proses sebelumnya.



Gambar 13: *Sebelah kiri* pemotongan lembaran tipis mie labu kuning sedang dilakukan dan hasilnya berbentuk potongan memanjang yang tipis namun lebar lebar. Hal ini bergantung pada cetakan yang digunakan. Potongan yang dihasilkan bagus memiliki lebar dan panjang yang merata. *(Sebelah kanan)* hasil potongan sudah dapat dilihat sekarang didepan para peserta kemudian direncanakan untuk proses berikutnya yaitu perebusan dalam air yang mendidih. *(dokumen pribadi)*



Gambar 14: *Perebusan sebelah kiri* saat potongan mie dimasukkan dalam air mendidih, *sebelah kanan* saat mie yang sudah direbus diangkat menggunakan saringan *(dokumen pribadi)*

2.3.3. Penirisan

Penirisan adalah proses akhir yang harus dilakukan secara teliti agar air yang masih ada di lembaran lembaran mie menetes secara sempurna. Selama proses penirisan, untuk mencegah terjadinya perlengketan antara lembaran lembaran mie labu kuning perlu ditambahkan margarine sambil diaduk aduk dengan demikian terjadi pemisalan lembaran mie masak yang baik. Namun pengadukan atau pemisahan dengan menggunakan sendok garpu harus dilakukan secara perlahan jangan sampai mie yang terjadi rusak atau patah. Gambar 15. di bawah ini menunjukkan cara pengadukan mie labu kuning yang masak dengan menggunakan sendok. Pemberian margarine ini sebenarnya salah satu trick untuk menghindari terjadi perlengketan antar lembaran mie yang dihasilkan. Untuk itu diperlukan ketrampilan yang baik agar pemberian margarine tidak berlebihan. Jika berlebihan maka mie yang dihasilkan akan terasa *oily* atau dirasakan dalam mulut terlalu berlemak. Dalam istilah pangan jika dimasukkan dalam rongga mulut maka *mouthfeel* nya memberikan sensasi nempel di rongga mulut atau langit langit rongga mulut. Ini harus dihindari untuk menghasilkan rasa yang tepat.

Yang penting untuk uji sensori mie labu kuning ini adalah penampilan/*performance* nya harus menarik dengan warna labu kuning yang cerah sangat menarik, karena adanya β -Carotin yang cukup tinggi sebagai anti oksidan tanpa penambahan zat warna sintetik, warna mie labu kuning sudah sangat menarik, kuning cerah ini keunggulan dari mie labu kuning. Dengan demikian memiliki kandungan nilai gizi yang lebih baik dari mie yang lainnya, cocok untuk anak anak Balita dan juga Lansia bahkan untuk segala usia.



Gambar 15. Peserta melakukan penirisan mie labu kuning yang sudah masak dengan cara menambahkan margarin kemudian diaduk secara perlahan, hal ini sangat dianjurkan agar tidak terjadi perlengketan antara lembar mie satu dengan yang lainnya. Tahap penirisan mie labu kuning menjadi tahap yang penting juga sehingga mie yang dihasilkan tidak lengket namun terpisah pisah secara baik. Perlu diperhatikan juga jangan terlalu keras saat penggunaan sendok garpu untuk menghindari rusaknya tampilan dari mie labu kuning. (*dokumen pribadi*)



Gambar 16. Ibu ketua PKK berkerudung hijau tosca bersama dengan seluruh hpeserta berfoto Bersama memunjukkan hasil karyanya selesai pelatihan pembuatan mie labu kuning. Expressi gembira dari semua peserta karena berhasil membuat produk yang baru saja dilaksanakan pelatihannya. (*dokumen pribadi*)

2.4.Uji Sensory Mie Labu Kuning dengan topping ayam kecap

Toping ayam kecap sudah disiapkan sebelumnya kemudian dilakukan pencampuran disajikan secara proporsional kepada seluruh peserta termasuk dosen dan mahasiswa untuk melakukan uji sensory. Sebagai panelis untuk uji Sensory peserta tidak diberi tahu produk mana yang akan dicicipi kemudian kegiatan ini dilaksanakan secara serentak dengan mencicipi produknya. Ada dua produk dari dua kelompok kerja. Penilaian produk dilakukan dengan metode uji kesukaan (*preference test*) ini dipakai karena ini produk baru yang sebelumnya tidak ada. Untuk menilai produknya panelis diminta mengisi form (terlampir) yang sudah disediakan dengan pemberian penilaian mengikuti metode Flidner dan Wilhelmi (1993). Ada Sembilan skala penilaian dari angka 1 sangat tidak suka dan angka 9 sangat suka sekali. Panelis diminta untuk mencentang angka mana yang dipilih. Ada empat *attribute* sensori yang harus dinilai yaitu warna-tekstur-aroma dan rasa mie labu kuning.

Atribut warna menggambarkan warn amie labu kuning seara visual menggunakan indera penglihatan yang baik adalah kuning cerah alami, tekstur menggambarkan kekenyalan mie labu kuning apakah kenyal cukup atau terlalu lunak ini dapat dilakukan dengan indera peraba pada kulit tangan kita, untuk aroma mie labu kuning dapat diputuskan dengan indera penghidu, terakhir rasa dapat dilakukan dengan merasakan langsung dalam rongga mulut kita. Masing masing *attribute* sensori harus diberi angkanya pada skala mana yang menurut panelis sesuai. Gambar 17 dibawah ini menunjukkan saat persiapan uji sensori dan pelaksanaan uji sensori.



Gambar 17. Foto sebelah kiri Tim Pengabdi menjelaskan pelaksanaan Uji sensori yang akan dilakukan kepada semua peserta. Bagaimana cara memberikan penilaian. Diuraian masing masing *attribute sensory* antara lain warna produk yang baik adalah kuning cerah dengan point tertinggi 9, teksturnya kenyal saat dipegang dengan indra peraba pada kulit, aromanya khas labu kuning dan rasanya mie labu kuning yang lezat. Foto sebelah kanan Selesai melakukan uji sensori peserta mengkonsumsinya secara langsung dan menikmatinya .

2.5.POST TEST

Postest dilaksanakan sebagai tahap akhir dari pelatihan proses produksi mie labu kuning. Untuk meninjau kembali pengetahuan dan ketrampilan peserta selesai pelatihan apakah ada peningkatan atau malah ada penurunan pemahamannya dan juga ketrampilannya saat bekerja. Oleh karena itu peserta dikumpulkan Kembali dengan duduk yang lebih teratur masih dalam ruangan laboratorium mengambil posisi masing masing untk melakukan post test. Soal yang diberikan sama persisi dengan saat dilakukannya pre test dengan harapan teradi peningkatan nilai yang diperoleh. Gambar 18 di bawah ini menunjukkan saat peserta melakukan post test.



Gambar 18. Saat Melakukan Post Test Peserta Melaksanakannya Dengan Tekun Dan Serius, Semua Pertanyaan Dalam Soal Dijawabnya Dengan Baik. (*dokumen pribadi*)



Gambar 19. Hasil Produksinya Dibungkus Dibawa Pulang Peserta Setelah Selesai Acara Pelatihan Dengan Ekspresi Gembira Semuanya Mendapatkan Bagiannya Walaupun Sedikit Sedikit. Kesan Peserta Pelatihan Sangat Positif Karena Biasa Pelatihan Diadakan Di Kantor Desa Sekali Ini Mereka Berkesempatan Keluar Dari Desa Lengkong Kulon Dan Berkunjung Ke Kampus ITI Merupakan Pengalaman Yang Menarik Dan Menyenangkan Mendapatkan Ilmu Yang Banyak (*dokumen pribadi*)

BAB 3.

HASIL DAN PEMBAHASAN

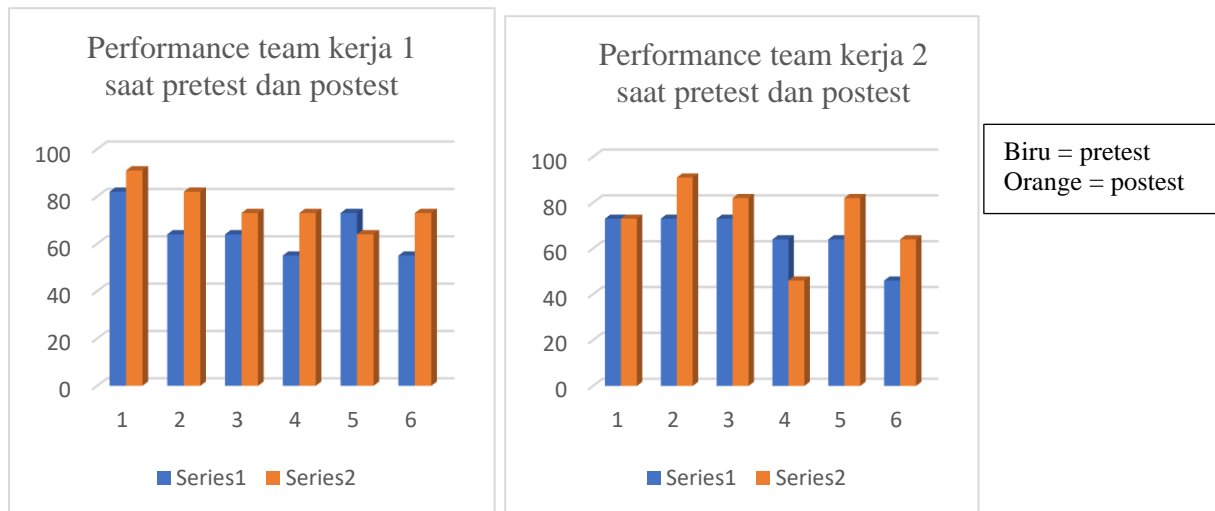
3.1.Recruitmen peserta.

Saat sosialisasi di kantor kepala desa banyak peserta yang hadir ikut mendengarkan dan menyimak sosialisasi rencana tim Pengabdian program studi Teknologi Industri Pertanian lebih kurang ada 26 orang yang hadir. Ini membuktikan antusiasme masyarakat atas anjuran kepala desa bapak Muhammad Sohib dan stimulasi dari ketua PKK setempat yaitu ibu kades. (Gambar 7). Namun saat rekrutmen hanya terjaring dua belas peserta, hal ini disebabkan beberapa hal: kemungkinan waktunya berbarengan dengan acara sebagian warga yang telah ditentukan terlebih dulu, memilih acara lain karena merasakan ada keuntungan yang bakal dimilikinya. Informasi dari Ketua PKK memang Sebagian sudah ada kegiatan lainnya. Oleh karena itu faktor yang menggerakkan sebagian peserta yang berjumlah dua belas orang itu untuk ikut pelatihan adalah: Niat (*intention to perform behavior*) merupakan transisi dari kepercayaan atau keyakinan yang dimiliki seseorang menuju suatu tindakan yang diinginkan (Glanz, et.al., 2008). Niat yang kuat itulah yang menggerakkan aktifitas dua belas orang yakin dan percaya akan memperoleh pengalaman baru yang menurut dia bermanfaat. Dari 26 orang peserta saat sosialisasi diperoleh dua belas orang berarti sekitar 46% masyarakat yang hadir berniat kuat untuk ikut pelatihan. Dua belas calon peserta yang akan ikut pelatihan disajikan dalam Tabel 1. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Samiyah et.al., 2022 menunjukkan bahwa semakin baik/kuat niat anggota dalam unit kerja maka semakin baik prestasi unit kerja tersebut hal ini faktor niat yang kuat yang sangat signifikan mempengaruhi *performance* kerja unit. Dengan demikian diharapkan 12 peserta pelatihan karena niatnya sangat kuat maka akan memperoleh hasil pelatihan yang maksimal. Ini terbukti dengan hasil pretest dan post test nya.

3.2.Hasil Pretest dan Postest Peserta

Hasil pretest dan postest peserta mengenai pengetahuan dan ketrampilan tentang proses produksi mie labu kuning dan ketrampilan pembuatan mie labu kuning ditunjukkan dalam gambar histogram berikut (gambar 20). Nyata ada peningkatan pengetahuan dan ketrampilan peserta pelatihan. Memang peningkatannya relative kecil yaitu sebesar 13,47%, hal ini dapat dimaklumi karena pelatihan baru dilakukan sekali belum dilakukan pendampingan saat praktek mandiri nantinya. Peningkatan pengetahuan dan pemahamannya tentang mie labu kuning sudah dapat diapresiasi, demikian juga peningkatan ketrampilan peserta. Hanya ada satu dari

masing masing team kerja yang mengalami anomali penurunan pengetahuan dan ketrampilannya sebesar 16,6%. Namun jika dirata rata terjadi peningkatan secara menyeluruh ada 13,47%. Gambar histogram (gambar 20) menjelaskan hal ini.



Gambar 20. Histogram Peningkatan Pengetahuan Dan Keterampilan Peserta Dari Dua Tema Kerja Rata Rata Mengalami Peningkatan Pengetahuan Dan Keterampilan Peserta Sebesar 13,47%. Hanya Ada Satu Peserta Dari Tiap Team Yang Mengalami Penurunan Nilai Peserta Nomor Lima Dari Team Satu Dan Peserta Nomor Empat Dari Team Dua

3.3. Hasil Uji SENSORI

Untuk *sensory evaluation* menggunakan metode Flidner dan Wilhelmi (1993) dengan ketentuan pada Tabel 2 berikut.

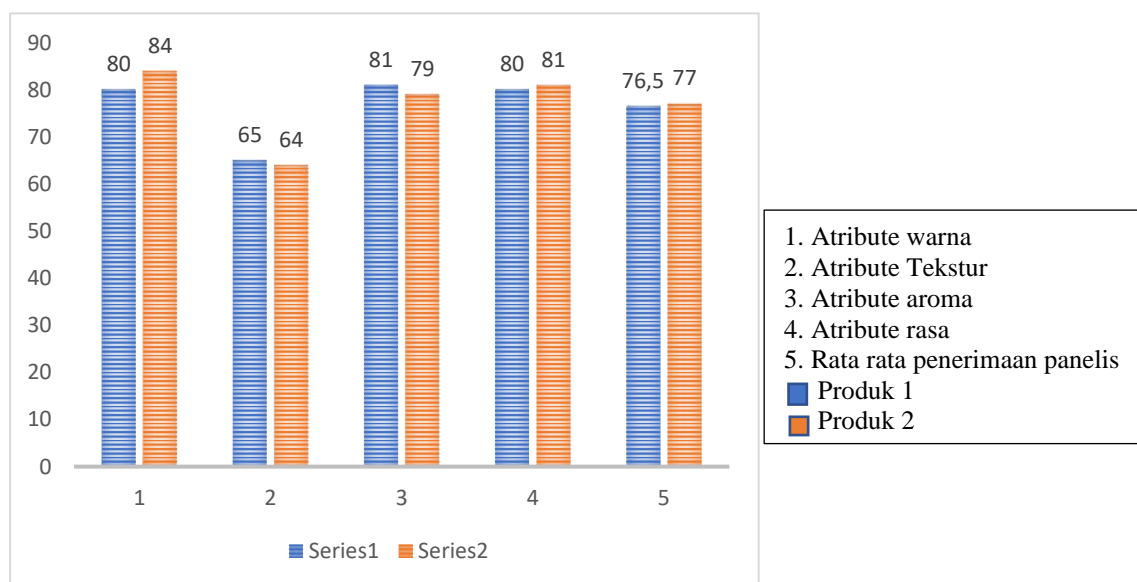
Tabel 2. Skala Nilai pada Uji kesukaan pada produk mie labu kuning

Skala hedonik	Skala Nilai	Ketentuan hasil penilaian
Sangat suka sekali	9	0-65% tidak diterima sebagai produk baru
Sangat Suka	8	66-72% sangat sedikit diterima sebagai produk baru
Suka	7	73-79 hampir diterima oleh panelis sebagai produk baru
Agak Suka	6	80-86% diterima oleh panelis sebagai produk baru
Biasa saja	5	dengan sedikit perbaikan sifat sensoriknya
Agak tidak suka	4	87-94% sangat dterima oleh panelis sebagai produk baru yang hamper bebas dari keluhan sensik
Tidak suka	3	95-100% mutlak diterima oleh panelis sebagai produk b aru tanpa ada keluhan sensorik
Sangat tidak suka	2	
Sangat tidak suka sekali	1	

(Flidner dan Wilhelmi, 1993)

Berdasarkan analisis data yang ada menunjukkan bahwa memang produk yang disajikan dari kedua team masih sangat sedikit diterima oleh panelis dengan penerimaan produk diterima sebesar 76,5-77%. Menurut Flidner ini masih masuk kategori hampir

diterima sebagai produk yang baru kategori sedikit diterima, ,masih banyak perlu perbaikan sifat sensorik yang harus diperbaiki baik prosesnya maupun sifat sensoriknya. Untuk melihat hasil histogram penerimaan uji sensorik produk mie labu kuning yang diproduksi peserta dapat disajikan pada gambar 21 berikut.



Gambar 21. Histogram Persentase Penerimaan Mie Labu Kuning

Total rata rata penerimaan produk oleh panelis mencapai persentase 76,5 sampai 77% panelis menerima kedua produk itu. Ini menurut Flidner dan Wilhelmi (1993) masuk kategori hampir diterima, namun masih banyak keluhan dari panelis yang harus diperhatikan antara lain tekstur masih belum elastis seperti halnya mie dari terigu. Hal ini dapat dijelaskan bahwa perlu perbaikan proses agar mie labu kuning dapat sepenuhnya diterima oleh panelis. Namun demikian jika terbiasa sudah diterapkan lama kelamaan panelis akan terbiasa dengan tektur yang tidak terlalu liat bahkan malah cenderung lunak. Sifat yang demikian ini cocok untuk orang tua maupun anak anak. Keunggulan dari warna mie labu kuning yang memperoleh nilai 80 dan 84 menunjukkan bahwa disukai oleh panelis. Penyebab menariknya warna adanya senyawa β -Carotin yang banyak dijumpai pada labu kuning. Kandungan β -Carotin pada Labu kuning (*Cucurbita moschata*) sebesar 14,59% (Lismawati.et.al., 2021).

Kalau dilihat dari aroma dan rasa sudah mendapat penilaian 79 sampai dengan 81 masuk ke kategori dapat diterima walaupun masih ada beberapa atribut sensori yang dikeluhkan oleh panelis misalnya dominan bau labu kuning, apakah ini merupakan suatu respon yang negative atau positif. Jika masyarakat menyukai aroma labu kuning yang dominan

menunjukkan bahwa sifat sifat natur dari produk menjadi suatu kelebihan yang perlu dipromosikan, bahwa produk ini menyehatkan tanpa ada tambahan bahan kimia sintetik.

BAB 4. PENUTUP

Mie labu kuning (*Cucurbita moschata*, L) yang diproduksi oleh peserta pelatihan sudah hampir diterima oleh panelis dari segi uji sensorik, namun mesti perlu perbaikan proses dan beberapa atribut sensorik yang harus ditingkatkan penerimaannya oleh panelis. Warna produk sudah dapat diterima, demikian juga mengenai aroma dan rasa sudah dapat diterima oleh panelis, walaupun bau labu kuning relative dominan ini menjadi faktor yang dapat dipromosikan sebagai produk yang natural. Tekstur yang lunak memiliki nilai penerimaan yang masih rendah oleh panelis, nilai penerimaannya dapat disiasati dengan sifat yang demikian baik untuk anak-anak kecil dan juga orang tua.

Secara umum pelatihan ini berhasil karena dari pretest dan posttestnya mengalami kenaikan 13,47% untuk pengetahuan dan ketrampilan proses produksi mie labu kuning. Keberhasilan ini juga disebabkan oleh motivasi yang kuat dari seluruh peserta serta dukungan dari ketua PKK dan kepala desa yang mengawal pelatihan. Demikian hasil pelatihan proses produksi mie labu kuning sebagai bentuk diseminasi hasil riset prodi Teknologi Industri Pertanian di masyarakat desa Lengkong Kulon Kecamatan Pagedangan Kabupaten Tangerang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian masyarakat Program Studi teknologi Industri Pertanian, mengucapkan terima kasih kepada PRPM ITI yang telah memberikan kepercayaan kepada kami dengan kontrak nomor 018/KP-HI/PRPM-PP/ITI/VI/2024 untuk melaksanakan diseminasi hasil riset di masyarakat desa Lengkong LKulon Kecamatan Pagedangan Kabupaten Tangerang.

DAFTAR REFERENSI

1. Amar A, Muhami M, Hendrawan I, Tampubolon ES. Incubators for household-scale yoghurt production in improving production process in Kuningan District. *MITRA: Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*. 2018 Nov;2(2):80-91. doi: 10.25170/mitra.v2i2.102.
2. Fliedner dan Wilhelmi. 1993. *Lebensmittelsensorik*. Behr's Verlag Berlin
3. Glanz, K., Barbara K. R., and K.Viswanath. 2008. *Health Behavior and Health Education Theory, Research, and Practice*. 4th Edition. United States of America: Jossey-Bass
4. Leonita S, Amar A, Sukotjo S, Irianto H. The production of roasted peanuts using the semi-mechanical roaster in Keranggan Village. *MITRA: Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*. 2022 May;6(1):73-83. doi: 10.25170/mitra.v6i1.3049.
5. Lismawati, Tutik , Novita. Kandungan beta karoten dan aktivitas antioksidan terhadap ekstrak buah labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*. 2021 Dec;7(2):263-273. doi: <https://doi.org/10.35311/jmpi.v7i2.111>.
6. Muhami, Syahril M. Pengeruh Formula Pada Mi Basah Labu Kuning (*Cucurbita moschota*). Laporan Penelitian Dosen Prodi Teknologi industry Pertanian - Institut Teknologi Indonesia. Perpustakaan Pusat ITI; Tangerang Selatan. 2021
7. Samiyah, M., Hadi, U., Pudjiraharjo, W.J., Probowati, Y., Rochmah, T.N., Chalidyanto, D. 2021.The effect of Intention on the performance of work in Pharmacy. *Systematic reviews in Pharmacy*:12 (1):1185-1189