
**TRANSFORMASI WALUH MENJADI TEPUNG:
SOLUSI PENINGKATAN NILAI TAMBAH PRODUK PANGAN LOKAL
DI Di DESA SUNGAI BATANG KECAMATAN MARTAPURA BARAT
KABUPATEN BANJAR**

Abd Wahab^{1*}, Sampurnawati², Akhmad Aspiannor³, Adam Saputra⁴
^{1,2,3,4}STIMI Banjarmasin

*Email: wahabalanjiri@gmail.com

ABSTRAK

Pangan lokal memiliki peran penting dalam meningkatkan ketahanan pangan dan kesejahteraan masyarakat. Salah satu komoditas yang memiliki potensi besar adalah waluh (*Cucurbita moschata*), yang kaya akan gizi namun pemanfaatannya masih terbatas. Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah waluh melalui pelatihan pembuatan tepung waluh di Desa Sungai Batang, Kecamatan Martapura Barat, Kabupaten Banjar. Metode pelatihan dilakukan secara interaktif melalui penyuluhan, demonstrasi teknis, praktik langsung, dan evaluasi produk. Kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah waluh menjadi tepung berkualitas tinggi yang dapat digunakan sebagai bahan dasar berbagai produk pangan olahan. Hasil dari pelatihan menunjukkan antusiasme tinggi peserta serta adanya potensi pembentukan usaha kecil berbasis pangan lokal. Program ini diharapkan menjadi langkah awal dalam mengembangkan produk pangan lokal yang inovatif dan berdaya saing, sekaligus mendorong peningkatan ekonomi masyarakat desa.

Kata Kunci: Tepung waluh, pangan lokal, pelatihan masyarakat, pengolahan makanan, pemberdayaan desa, nilai tambah, UMKM.

***TRANSFORMING PUMPKIN INTO FLOUR: A SOLUTION TO INCREASE THE
ADDED VALUE OF LOCAL FOOD PRODUCTS IN SUNGAI BATANG VILLAGE,
MARTAPURA BARAT DISTRICT, BANJAR REGENCY***

ABSTRACT

*Local food plays a crucial role in enhancing food security and community welfare. One commodity with great potential is pumpkin (*Cucurbita moschata*), which is rich in nutrients but remains underutilized. This Community Service Program (PkM) aims to increase the added value of pumpkin through a training program on pumpkin flour production in Sungai Batang Village, Martapura Barat District, Banjar Regency. The training was conducted interactively through counseling sessions, technical demonstrations, hands-on practice, and product evaluations. This activity successfully improved the knowledge and skills of community members in processing pumpkin into high-quality flour, which can be used as a base ingredient for various processed food products. The results of the training showed high participant enthusiasm and the potential for establishing small food-based enterprises. This program is expected to serve as a starting point for developing innovative and competitive local food products while also promoting economic growth in the village community.*

Keywords: *Pumpkin flour, local food, community training, food processing, village empowerment, added value, MSMEs*

PENDAHULUAN

Dalam upaya memperkuat ketahanan pangan nasional dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat, pemanfaatan bahan pangan lokal menjadi langkah strategis yang sangat penting. Salah satu bahan pangan lokal yang memiliki potensi besar namun belum tergarap secara maksimal adalah waluh atau labu kuning (*Cucurbita moschata*). Waluh mengandung karbohidrat, serat, serta vitamin A dan C yang bermanfaat bagi kesehatan. Sayangnya, di banyak daerah, termasuk Desa Sungai Batang, Kecamatan Martapura Barat, Kabupaten Banjar, pemanfaatan waluh masih terbatas pada konsumsi segar atau olahan sederhana.

Melihat potensi ini, tim Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) menginisiasi pelatihan pembuatan tepung waluh bagi warga Desa Sungai Batang. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis dalam mengolah waluh menjadi tepung, sehingga dapat memperpanjang masa simpan dan meningkatkan nilai ekonominya. Selain itu, pengolahan ini juga membuka peluang baru untuk menciptakan produk pangan lokal yang inovatif dan berdaya saing.

Desa Sungai Batang di Kecamatan Martapura Barat, Kabupaten Banjar, memiliki potensi besar dalam komoditas waluh (*Cucurbita moschata*), namun pemanfaatannya masih terbatas sehingga banyak yang terbuang dan tidak memberikan nilai tambah ekonomi. Untuk mengatasi hal ini, pelatihan pembuatan tepung waluh dilakukan guna meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah waluh menjadi produk bernilai jual tinggi dan tahan lama. Melalui pelatihan ini, masyarakat diharapkan mampu mengembangkan usaha berbasis tepung waluh, meningkatkan daya saing produk lokal, dan mendorong pertumbuhan ekonomi desa.

Permasalahan dan Tantangan

Masyarakat Desa Sungai Batang menghadapi sejumlah tantangan dalam mengolah waluh secara optimal. Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan teknis menjadi kendala utama. Selain itu, minimnya inovasi dalam pengembangan produk dan akses yang terbatas terhadap permodalan turut menghambat proses diversifikasi usaha. Waluh yang tidak diolah sering kali terbuang sia-sia, menyebabkan hilangnya potensi pendapatan bagi masyarakat.

Solusi yang Ditawarkan

Pelatihan ini difokuskan pada tiga aspek utama yang saling berkaitan dan dirancang untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta daya saing peserta dalam mengembangkan usaha berbasis waluh (labu kuning):

1. Edukasi dan Penyuluhan

Pada tahap awal, peserta diberikan pemahaman mendalam mengenai potensi komoditas waluh sebagai bahan pangan alternatif yang bergizi tinggi dan serbaguna. Materi meliputi:

- a. Manfaat waluh: Menjelaskan nilai gizi, manfaat kesehatan, dan potensi pengganti bahan pangan lain seperti tepung terigu.
- b. Potensi pasar: Menyajikan data dan tren permintaan terhadap produk olahan berbasis waluh baik di pasar lokal, nasional, maupun internasional.
- c. Peluang usaha: Menggali ide-ide bisnis yang dapat dikembangkan dari waluh, seperti tepung waluh, kue, makanan ringan, hingga produk makanan sehat.

Tujuan dari aspek ini adalah membangun kesadaran dan motivasi peserta agar melihat waluh bukan hanya sebagai tanaman konsumsi, tetapi juga sebagai komoditas bernilai ekonomi tinggi.

2. Pelatihan Teknis

Peserta diajarkan secara langsung teknik pengolahan waluh menjadi produk yang siap dipasarkan, dengan fokus utama pada produksi tepung waluh. Materi teknis mencakup:

- a. Pemilihan bahan baku: Identifikasi kualitas waluh yang optimal untuk diolah menjadi tepung.
- b. Pengolahan: Langkah-langkah praktis mulai dari pencucian, pengirisan, pengeringan (dengan sinar matahari atau oven), penggilingan menggunakan alat sederhana atau mesin, hingga proses pengayakan untuk menghasilkan tepung halus berkualitas.
- c. Standarisasi dan kebersihan: Pengenalan prinsip hygiene dan sanitasi pangan untuk menjamin kualitas dan keamanan produk akhir.

Pelatihan teknis ini bertujuan untuk membekali peserta dengan keterampilan praktis dan siap pakai, sehingga mereka dapat langsung memproduksi tepung waluh secara mandiri maupun dalam skala usaha kecil.

3. Penguatan Kapasitas Usaha

Setelah peserta memahami potensi usaha dan menguasai keterampilan teknis, pelatihan dilanjutkan dengan materi pengembangan usaha. Fokusnya meliputi:

- a. Akses permodalan: Informasi tentang lembaga pembiayaan, program pemerintah, koperasi, dan skema kredit mikro yang dapat diakses untuk memulai atau mengembangkan usaha.
- b. Strategi pemasaran: Pembekalan dalam merancang kemasan produk yang menarik, membangun merek, serta teknik pemasaran konvensional dan digital (media sosial, marketplace).
- c. Manajemen usaha kecil: Pengenalan dasar-dasar manajemen keuangan, pencatatan sederhana, dan pengelolaan usaha agar dapat tumbuh secara berkelanjutan.

Bagian ini bertujuan agar peserta tidak hanya mampu memproduksi, tetapi juga dapat mengelola dan mengembangkan usaha olahan waluh secara mandiri dan profesional.

METODE DAN PELAKSANAAN PELATIHAN

Kegiatan dilaksanakan pada 14 November 2024 di rumah Ibu Mahrita, Desa Sungai Batang, dan diikuti oleh 29 peserta. Pelatihan dimulai dengan sosialisasi dan penyampaian materi oleh tim PkM dan aparat desa. Dilanjutkan dengan sesi praktik langsung yang melibatkan peserta secara aktif dalam setiap tahapan pembuatan tepung waluh.

Tahapan pelatihan meliputi:

1. Pembuatan Chip Waluh

Tahapan awal ini bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam waluh agar mempermudah proses penggilingan dan memperpanjang masa simpan. Prosesnya meliputi:

- a. Pengukusan waluh: Waluh yang telah dikupas dan dibersihkan dikukus terlebih dahulu untuk melunakkan teksturnya dan memudahkan proses irisan. Pengukusan juga membantu meningkatkan warna dan aroma alami waluh, serta mengurangi risiko kontaminasi mikroba.
- b. Pengirisan: Setelah dikukus, waluh dipotong menjadi irisan tipis dengan ketebalan sekitar 2–3 mm. Ketebalan yang seragam sangat penting untuk memastikan proses pengeringan berlangsung merata. Pengirisan bisa dilakukan secara manual menggunakan pisau atau menggunakan alat pengiris khusus.
- c. Penjemuran: Irisan waluh (chip) kemudian dijemur di bawah sinar matahari langsung selama 1–2 hari, tergantung pada intensitas matahari dan kelembapan udara. Penjemuran dilakukan di atas tampah atau alas bersih dan diberi penutup kasa untuk

menghindari debu dan serangga. Alternatif modern bisa menggunakan oven pengering untuk hasil lebih konsisten dan higienis.

2. Penggilingan dan Pengayakan

Setelah waluh menjadi chip kering, proses dilanjutkan ke tahap pembuatan tepung.

Langkah-langkahnya meliputi:

- a. Penggilingan: Chip kering dimasukkan ke dalam mesin penepung atau grinder hingga menjadi bubuk halus. Mesin yang digunakan bisa berskala rumah tangga atau industri kecil, tergantung kapasitas produksi. Penting untuk memastikan chip benar-benar kering sebelum digiling agar tidak menggumpal dan mempermudah proses penepungan.
- b. Pengayakan: Bubuk hasil gilingan kemudian disaring menggunakan saringan atau ayakan dengan ukuran mesh 50, yang mampu memisahkan partikel kasar dan menghasilkan tepung dengan tekstur halus dan seragam. Pengayakan juga berfungsi untuk meningkatkan kualitas tampilan dan performa tepung dalam aplikasi produk makanan.

3. Evaluasi dan Pengemasan

Tahap akhir ini sangat penting untuk menjamin kualitas produk akhir dan kesiapan produk untuk dipasarkan. Fokus utamanya mencakup:

- a. Evaluasi kualitas tepung: Peserta diajarkan untuk memeriksa beberapa aspek kualitas, seperti warna (sebaiknya kuning cerah), aroma (tidak apek atau berjamur), tekstur (halus dan bebas gumpalan), serta kadar air (rendah untuk mencegah pembusukan). Evaluasi sederhana bisa dilakukan secara visual dan manual, sementara evaluasi lanjutan bisa menggunakan alat ukur jika tersedia.
- b. Pengemasan produk: Tepung waluh yang telah lolos evaluasi dikemas dalam wadah kedap udara seperti plastik aluminium foil atau plastik PP (polypropylene) dengan segel panas. Desain kemasan sebaiknya dilengkapi label berisi nama produk, tanggal produksi, kadaluwarsa, komposisi, dan izin edar jika memungkinkan. Peserta juga dibekali strategi untuk membuat kemasan menarik secara visual agar lebih kompetitif di pasar.
- c. Penyimpanan: Produk yang telah dikemas disarankan disimpan di tempat kering, sejuk, dan terhindar dari cahaya matahari langsung untuk menjaga kualitas selama masa simpan.

HASIL DAN DAMPAK KEGIATAN

Pelatihan ini memberikan dampak yang signifikan dalam meningkatkan keterampilan teknis peserta, khususnya dalam mengolah waluh menjadi tepung berkualitas tinggi. Melalui bimbingan praktis yang sistematis, peserta mampu menghasilkan tepung waluh dengan karakteristik yang diinginkan, yakni bertekstur halus, berwarna kuning tua yang menarik, dan memiliki cita rasa manis alami tanpa tambahan bahan kimia. Penguasaan proses mulai dari pengukusan, pengirisan, penjemuran, penggilingan, hingga pengayakan menjadi bukti bahwa peserta telah memahami dan mampu menerapkan teknik pengolahan dengan standar yang memadai. Selain peningkatan keterampilan teknis, pelatihan ini juga menumbuhkan kesadaran baru di kalangan peserta mengenai pentingnya pemanfaatan sumber daya lokal secara bijak dan berkelanjutan. Waluh, yang sebelumnya dipandang sebagai komoditas biasa, kini diakui sebagai bahan baku potensial yang memiliki nilai tambah tinggi jika diolah secara tepat.

Lebih jauh lagi, pelatihan ini tidak hanya bersifat edukatif, tetapi juga menanamkan semangat kewirausahaan di tengah masyarakat. Peserta didorong untuk melihat peluang usaha berbasis waluh, mulai dari produksi tepung hingga diversifikasi produk seperti kue, roti, dan

camilan sehat. Dengan nilai gizi yang baik dan tren gaya hidup sehat yang terus meningkat, produk berbasis tepung waluh memiliki prospek pasar yang menjanjikan, baik di tingkat lokal maupun regional. Oleh karena itu, sebagai hasil jangka panjang, pelatihan ini diharapkan mampu mendorong terbentuknya usaha mikro dan kecil yang berkelanjutan dan berdaya saing. Produk-produk ini tidak hanya berpotensi memperkuat ketahanan pangan masyarakat, tetapi juga dapat menjadi sumber penghasilan baru yang meningkatkan kesejahteraan keluarga dan membuka lapangan kerja di lingkungan sekitar.

SARAN UNTUK KEBERLANJUTAN

Agar hasil dari pelatihan ini tidak berhenti pada peningkatan keterampilan semata, melainkan dapat berkembang menjadi gerakan ekonomi lokal yang berkelanjutan, terdapat beberapa saran strategis yang perlu dipertimbangkan untuk tindak lanjut.

Pertama, penyediaan alat-alat pengolahan yang lebih modern dan efisien menjadi hal yang krusial. Meskipun peserta telah mampu mengolah waluh secara manual dengan peralatan sederhana, penggunaan teknologi tepat guna seperti mesin pengiris otomatis, oven pengering hemat energi, dan penepung berkapasitas menengah akan sangat membantu dalam meningkatkan produktivitas, efisiensi waktu, serta menjaga konsistensi kualitas produk. Dukungan dari pemerintah daerah, lembaga pemberdayaan masyarakat, atau mitra swasta sangat dibutuhkan untuk mewujudkan penyediaan alat-alat ini melalui program bantuan alat produksi atau skema pembiayaan mikro.

Kedua, untuk memperkuat pengetahuan dan kemampuan peserta secara menyeluruh, diperlukan pengembangan pelatihan lanjutan yang lebih komprehensif. Pelatihan lanjutan ini tidak hanya berfokus pada aspek teknis pengolahan, tetapi juga mencakup diversifikasi produk seperti pembuatan cookies, brownies, mie, atau makanan bayi berbasis tepung waluh. Selain itu, materi tentang pemasaran digital, branding produk, dan manajemen usaha kecil akan memberikan bekal penting agar peserta mampu memahami rantai nilai produk secara keseluruhan, dari produksi hingga distribusi. Pelatihan ini juga bisa menjadi media untuk mempertemukan peserta dengan pelaku usaha sukses sebagai inspirasi dan mentor.

Ketiga, sangat penting untuk menghadirkan pendampingan berkelanjutan bagi peserta yang memiliki motivasi kuat untuk memulai atau mengembangkan usaha berbasis waluh. Pendampingan ini bisa berupa kunjungan rutin, konsultasi bisnis, akses ke jejaring pasar, hingga fasilitasi pengurusan legalitas usaha seperti Nomor Induk Berusaha (NIB) atau izin P-IRT. Dengan adanya pendampingan, peserta tidak merasa berjalan sendiri dan memiliki dukungan yang nyata dalam menghadapi tantangan usaha. Pendekatan ini akan memperbesar peluang terciptanya usaha mikro dan kecil yang mandiri, berdaya saing, dan mampu memberi dampak ekonomi nyata bagi masyarakat sekitar.

Dengan mengintegrasikan ketiga saran ini secara terstruktur dan berkelanjutan, pelatihan pengolahan waluh tidak hanya menjadi kegiatan jangka pendek, tetapi juga menjadi bagian dari strategi pemberdayaan ekonomi berbasis potensi lokal yang berorientasi pada keberlanjutan dan kesejahteraan masyarakat. Kolaborasi yang berkelanjutan antara masyarakat, pemerintah desa, dan lembaga pendidikan, potensi waluh sebagai bahan pangan lokal dapat dioptimalkan untuk mendukung ekonomi desa dan ketahanan pangan daerah.

DAFTAR PUSTAKA

Harjanto, H., & Kurniawan, D. (2018). *Potensi Waluh (Cucurbita moschata) sebagai Sumber Pangan Alternatif dalam Diversifikasi Konsumsi Pangan*. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(1), 45-53.

- Ripi, V.I. 2011. *Pembuatan Dan Analisis Kandungan Gizi Tepung Waluh (Cucurbita moschata Duch)*. Jawa Timur: Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknologi Industri Universitas Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliana, M., & Yulianto, D. (2019). “Diversifikasi Produk Pangan Lokal Berbasis Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai Upaya Ketahanan Pangan”. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 14(2), 112–120.
- Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal, dan Transmigrasi Republik Indonesia. (2021). *Pedoman Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Produk Unggulan Desa*. Jakarta: Kemendesa PDTT.
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). SNI 01-4320-1996: Tepung Labu Kuning – Spesifikasi. Jakarta: BSN.
- Suharti, S., & Nugraheni, R. (2020). “Strategi Pemberdayaan Usaha Mikro Kecil Melalui Pelatihan dan Pendampingan Berbasis Potensi Lokal”. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(1), 45–52.