

Pemanfaatan Labu Kuning sebagai Produk Inovatif Micro, Small, and Medium Enterprises

Nurasyah¹, Feri Dwi Febrian², Hikmah Ritonga³, Linda Sari Lubis⁴, Sri Anisa⁵,
Mayada Salsabilla⁶

^{1,2,3,4,5,6}Universitas Muslim Nusantara Al-Washliyah, Indonesia

Corresponding author e-mail: nurasyahhrp@gmail.com

Article History: Received on 29 Agustus 2025, Revised on 29 September 2025,
Published on 04 Oktober 2025

Abstract: This study explores the utilization of pumpkin as an innovative product by Micro, Small, and Medium Enterprises in Perupuk Village to strengthen the creative economy and empower the local community. The research aims to identify how local resources can be transformed into value-added products that support sustainable rural entrepreneurship. The study employed a participatory approach through community service activities involving members of the village's Family Welfare Empowerment Group. Data were collected through field observations, interviews, and participatory evaluation. The results indicate that training in pumpkin-based food processing successfully enhanced participants' skills, creativity, and confidence in entrepreneurship. The participants produced innovative products such as pumpkin cake with appealing taste and texture, which received positive responses from the local market and began to be sold in nearby shops, local fairs, and community bazaars. This initiative not only increased household income but also fostered social cohesion, self-reliance, and creative collaboration among community members. The transformation of pumpkin from an undervalued agricultural commodity into a high-value product demonstrates the potential of local resources in supporting the growth of the creative economy. The implications of this study highlight the importance of sustained mentoring, digital marketing training, and packaging innovation to ensure business continuity and competitiveness. Future initiatives should focus on strengthening entrepreneurial literacy and expanding marketing networks so that pumpkin-based Micro, Small, and Medium Enterprises in Perupuk Village can serve as a sustainable model of community empowerment and local economic development.

Keywords: *Cucurbita Moschata*, Innovative Product, Creative Economy, Community Empowerment

A. Introduction

Perkembangan ekonomi kreatif di Indonesia menjadi salah satu pilar penting dalam memperkuat daya saing nasional dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (2023) menegaskan bahwa sektor ekonomi kreatif berbasis potensi lokal mampu menjadi motor penggerak

pembangunan berkelanjutan, terutama di wilayah pedesaan (Kirana, Marsyanti, & Indrawati, 2024). Dalam konteks tersebut, pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah menjadi strategi utama untuk menciptakan kemandirian ekonomi dan membuka lapangan kerja baru.

Desa Perupuk, yang terletak di Kabupaten Batubara, memiliki potensi pertanian yang cukup melimpah, salah satunya adalah hasil panen labu kuning (*Cucurbita moschata*). Selama ini, labu kuning umumnya hanya dimanfaatkan sebagai bahan pangan rumah tangga atau dijual dalam bentuk mentah dengan nilai ekonomi yang rendah. Padahal, kandungan gizi labu kuning yang tinggi seperti beta-karoten, serat, dan vitamin A menjadikannya bahan dasar yang potensial untuk diolah menjadi berbagai produk inovatif bernilai jual tinggi seperti kue, selai, susu labu, dodol, dan tepung labu kuning.

Melalui pengembangan produk olahan berbasis labu kuning, Micro, Small, and Medium Enterprises di Desa Perupuk memiliki peluang besar untuk meningkatkan nilai tambah hasil pertanian lokal serta memperluas pasar produk unggulan desa. Inovasi produk tidak hanya berdampak pada peningkatan pendapatan masyarakat, tetapi juga mendorong lahirnya wirausaha baru yang kreatif dan berdaya saing. Hal ini sejalan dengan konsep *community-based development*, di mana masyarakat menjadi pelaku utama dalam proses produksi, inovasi, dan pemasaran produk lokal (Usmiati, Setyaningsih, Purwani, Yuliani, & Maria, 2020).

Selain itu, tren konsumsi masyarakat modern yang semakin memperhatikan aspek kesehatan dan keberlanjutan memberikan peluang besar bagi produk berbahan alami seperti labu kuning untuk diterima di pasar yang lebih luas. Melalui pendampingan dan pelatihan kewirausahaan yang berkelanjutan, Micro, Small, and Medium Enterprises Desa Perupuk dapat mengembangkan kemampuan dalam desain produk, pengemasan, dan pemasaran digital. Dengan demikian, inovasi berbasis bahan lokal seperti labu kuning dapat menjadi strategi efektif untuk menggerakkan ekonomi kreatif pedesaan.

Pemanfaatan labu kuning sebagai produk inovatif Micro, Small, and Medium Enterprises bukan hanya sekadar upaya meningkatkan ekonomi lokal, tetapi juga bagian dari proses pemberdayaan masyarakat desa yang berkelanjutan. Pemberdayaan ini mencakup peningkatan kapasitas individu, kolaborasi antar pelaku Micro, Small, and Medium Enterprises, serta optimalisasi sumber daya lokal agar memiliki daya tawar ekonomi yang lebih kuat. Dengan demikian, penelitian ini berfokus pada bagaimana pemanfaatan labu kuning dapat dikembangkan menjadi produk inovatif oleh Micro, Small, and Medium Enterprises Desa Perupuk dalam mendukung pertumbuhan ekonomi kreatif sekaligus memperkuat kemandirian dan kesejahteraan masyarakat setempat.

B. Methods

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema "*Pemanfaatan Labu Kuning sebagai Produk Inovatif Micro, Small, and Medium Enterprises Desa Perupuk dalam*

Mendukung Ekonomi Kreatif dan Pemberdayaan Masyarakat Lokal” dilaksanakan di kediaman Ketua Ibu PKK Desa Perupuk pada bulan Juli 2025. Sasaran utama kegiatan ini adalah ibu-ibu PKK Desa Perupuk yang memiliki peran strategis dalam pengelolaan ekonomi rumah tangga dan berpotensi menjadi pelaku wirausaha lokal. Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif (*participatory approach*), di mana masyarakat tidak hanya menjadi penerima manfaat, tetapi juga terlibat aktif sebagai pelaku dalam setiap tahap kegiatan. Pendekatan ini bertujuan untuk menumbuhkan rasa memiliki, meningkatkan kemampuan, dan memperkuat keberlanjutan hasil kegiatan di tingkat lokal.

Pelaksanaan kegiatan dirancang melalui beberapa tahapan yang saling berkesinambungan, dimulai dari pengenalan potensi bahan lokal hingga tahap evaluasi dan tindak lanjut. Tahap pertama adalah pengenalan potensi labu kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai sumber daya lokal yang kaya gizi dan memiliki nilai ekonomis tinggi. Pada tahap ini, fasilitator memberikan penyuluhan mengenai kandungan nutrisi labu kuning, manfaatnya bagi kesehatan, serta peluang usaha yang dapat dikembangkan dari bahan pangan tersebut. Peserta diberikan pemahaman bahwa labu kuning tidak hanya sekadar bahan konsumsi rumah tangga, tetapi dapat diolah menjadi berbagai produk inovatif yang memiliki daya saing di pasar. Tahap ini bertujuan untuk membangun kesadaran dan motivasi peserta agar melihat potensi lokal sebagai peluang ekonomi kreatif yang menjanjikan.

Tahap kedua adalah praktik pengolahan produk berbasis labu kuning. Kegiatan dilakukan secara langsung dengan melibatkan peserta dalam proses pembuatan beberapa produk olahan, seperti bolu labu kuning dan variasi kudapan lainnya yang mudah diaplikasikan. Pelaksanaan dilakukan secara berkelompok untuk mendorong terjadinya kolaborasi, saling belajar, dan berbagi pengalaman antar peserta. Melalui metode *learning by doing*, ibu-ibu PKK memperoleh keterampilan praktis dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk bernilai tambah, sekaligus memahami teknik dasar produksi pangan rumahan yang higienis dan berkualitas.

Tahap ketiga yaitu pelatihan pengemasan dan pemasaran produk. Pada tahap ini, peserta diberikan pelatihan tentang prinsip pengemasan yang menarik, aman, dan sesuai standar keamanan pangan. Selain itu, fasilitator menjelaskan strategi penentuan harga jual dengan mempertimbangkan aspek biaya produksi, keuntungan, serta daya beli konsumen. Peserta juga diperkenalkan dengan strategi pemasaran modern berbasis digital, seperti pemanfaatan media sosial dan marketplace sebagai sarana promosi produk. Pelatihan ini bertujuan agar peserta memiliki pengetahuan kewirausahaan dasar, mampu membangun citra produk (*branding*), dan memperluas jangkauan pasar produk olahan labu kuning.

Tahap keempat adalah diskusi dan evaluasi partisipatif. Kegiatan ini dilakukan untuk memberikan ruang bagi peserta menyampaikan pengalaman, kendala, maupun ide pengembangan usaha yang relevan dengan kondisi masyarakat Desa Perupuk. Diskusi dilaksanakan secara interaktif antara fasilitator dan peserta sehingga tercipta suasana saling belajar dan bertukar inspirasi. Hasil dari diskusi ini digunakan sebagai

bahan refleksi dan evaluasi terhadap efektivitas kegiatan serta menjadi dasar bagi perencanaan tindak lanjut, seperti pendampingan lanjutan atau pembentukan kelompok usaha bersama.

Evaluasi keseluruhan kegiatan dilakukan melalui observasi langsung, wawancara singkat, serta penilaian terhadap hasil produk yang dihasilkan peserta. Indikator keberhasilan meliputi peningkatan pengetahuan peserta tentang potensi labu kuning, kemampuan dalam mengolah produk secara kreatif, serta kesiapan mereka untuk mengembangkan usaha kecil secara mandiri. Dengan pelaksanaan kegiatan yang berbasis partisipasi dan potensi lokal ini, diharapkan terbentuk kemandirian ekonomi masyarakat Desa Perupuk melalui pengembangan Micro, Small, and Medium Enterprises inovatif berbahan dasar labu kuning. Kegiatan ini tidak hanya berkontribusi terhadap peningkatan keterampilan dan ekonomi rumah tangga, tetapi juga menjadi langkah konkret dalam memperkuat ekonomi kreatif desa dan mewujudkan pemberdayaan masyarakat yang berkelanjutan.

C. Results and Discussion

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema *“Pemanfaatan Labu Kuning sebagai Produk Inovatif Micro, Small, and Medium Enterprises Desa Perupuk dalam Mendukung Ekonomi Kreatif dan Pemberdayaan Masyarakat Lokal”* telah memberikan hasil yang signifikan, baik dari aspek keterampilan, sosial, maupun ekonomi masyarakat sasaran. Program ini berhasil menggerakkan partisipasi aktif ibu-ibu PKK Desa Perupuk dalam mengembangkan potensi lokal melalui kegiatan pelatihan dan praktik wirausaha berbasis bahan pangan lokal, yaitu labu kuning (*Cucurbita moschata*).

Setelah kegiatan berlangsung, ibu-ibu PKK menunjukkan peningkatan yang nyata dalam keterampilan mengolah labu kuning menjadi berbagai produk makanan, terutama bolu labu kuning. Produk yang dihasilkan memiliki cita rasa yang enak, warna menarik, dan tekstur lembut, sehingga mendapat respon positif dari masyarakat sekitar. Setiap olahan dibuat dengan bahan-bahan sederhana dan teknik yang mudah diterapkan di rumah, tanpa memerlukan peralatan khusus. Hal ini membuktikan bahwa pelatihan yang diberikan mampu diaplikasikan secara mandiri oleh peserta dalam kegiatan sehari-hari.

Selain penguasaan keterampilan teknis, kegiatan ini juga memberikan dampak ekonomi yang positif bagi masyarakat. Produk olahan labu kuning yang dihasilkan peserta mulai dipasarkan secara mandiri di lingkungan sekitar desa. Awalnya penjualan dilakukan secara sederhana kepada tetangga dan masyarakat sekitar, namun seiring meningkatnya minat konsumen, jangkauan pemasaran produk meluas ke warung-warung desa, kegiatan pasar rakyat, hingga bazar tingkat kecamatan. Bahkan, beberapa kali produk ini dipesan sebagai oleh-oleh bagi tamu dari luar daerah. Kondisi ini menunjukkan bahwa produk olahan labu kuning memiliki prospek pasar yang menjanjikan serta berpotensi dikembangkan menjadi komoditas unggulan desa.

Dari sisi ekonomi rumah tangga, sebagian besar ibu PKK yang sebelumnya tidak memiliki penghasilan tetap kini mampu memberikan kontribusi finansial bagi keluarga. Meskipun pendapatan yang diperoleh masih tergolong kecil, hasil usaha ini telah membantu menambah biaya kebutuhan sehari-hari, biaya pendidikan anak, serta menjadi tabungan awal untuk modal usaha berikutnya. Fenomena ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian tidak hanya bersifat edukatif, tetapi juga memiliki dampak ekonomi langsung terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat sasaran.

Dampak lain yang tidak kalah penting adalah perubahan sosial dan psikologis di kalangan peserta. Kegiatan ini meningkatkan kepercayaan diri, kreativitas, dan semangat kewirausahaan ibu-ibu PKK. Mereka menjadi lebih berani mencoba ide baru, berinovasi dalam variasi rasa dan kemasan produk, serta menunjukkan kekompakan dalam bekerja sama. Ketika menerima pesanan dalam jumlah besar, mereka saling membantu untuk memenuhi permintaan tepat waktu. Kegiatan kolektif ini menumbuhkan rasa kebersamaan, memperkuat solidaritas sosial, serta membentuk pola kerja gotong royong yang menjadi ciri khas masyarakat desa.

Perubahan yang paling menonjol dari kegiatan ini adalah pergeseran cara pandang masyarakat terhadap labu kuning. Sebelumnya, labu kuning hanya dipandang sebagai bahan pangan biasa dengan nilai jual rendah. Namun setelah pelaksanaan program, masyarakat mulai menyadari bahwa bahan tersebut memiliki nilai ekonomi tinggi dan dapat menjadi sumber inspirasi bagi pengembangan usaha kreatif. Labu kuning yang melimpah saat musim panen kini tidak lagi terbuang percuma, melainkan diolah menjadi produk bernilai tambah. Transformasi nilai ini menandakan keberhasilan kegiatan dalam mengubah pola pikir masyarakat dari konsumtif menjadi produktif.

Lebih lanjut, kegiatan ini menumbuhkan semangat keberlanjutan dan inovasi usaha. Para ibu PKK Desa Perupuk berencana untuk menambah variasi produk olahan, memperbaiki kemasan agar lebih menarik, serta menjalin kerja sama dengan toko oleh-oleh di kota terdekat. Rencana ini menunjukkan bahwa peserta telah memiliki orientasi jangka panjang dan komitmen untuk mengembangkan usaha kecil berbasis potensi lokal secara berkelanjutan.

Selain peningkatan keterampilan produksi, peserta juga memperoleh pengetahuan mengenai strategi pengemasan dan penetapan harga jual produk. Pengetahuan ini menjadi dasar penting bagi mereka untuk memahami konsep dasar kewirausahaan dan pemasaran. Dengan bekal tersebut, peserta merasa lebih percaya diri untuk memulai dan mengelola usaha kecil secara mandiri.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian masyarakat ini berhasil meningkatkan kapasitas kewirausahaan, membuka peluang usaha baru, dan menggerakkan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal. Pemberdayaan ibu-ibu PKK melalui pelatihan pengolahan labu kuning membuktikan bahwa sumber daya lokal yang sederhana dapat menjadi pendorong utama pembangunan ekonomi desa jika dikelola secara

kreatif dan inovatif. Selain memberikan manfaat ekonomi, kegiatan ini juga memperkuat aspek sosial dan psikologis masyarakat, sekaligus memperkuat semangat kolaborasi dan kemandirian. Dengan pendampingan berkelanjutan dari pihak akademisi dan dukungan pemerintah desa, usaha olahan labu kuning diharapkan dapat berkembang menjadi Micro, Small, and Medium Enterprises unggulan Desa Perupuk yang mampu berkontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan dan citra positif desa di masa mendatang.



Gambar 1. Melihat Secara Langsung Pembuatan Bolu Labu Kuning Oleh Ibu Pkk



Gambar 2. Berinteraksi Dan Berdiskusi Langsung Dengan Ibu Pkk Mengenai Pembuatan Labu Kuning



Gambar 3. Berkumpul Serta Bersilaturahmi Langsung Dengan Ibu Pkk



Gambar 4. Foto Bersama Dengan Ibu Pkk

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema “Pemanfaatan Labu Kuning sebagai Produk Inovatif Micro, Small, and Medium Enterprises Desa Perupuk dalam Mendukung Ekonomi Kreatif dan Pemberdayaan Masyarakat Lokal” membuktikan bahwa

pengembangan potensi lokal melalui pendekatan kewirausahaan kreatif dapat menjadi katalisator bagi peningkatan kesejahteraan sosial ekonomi masyarakat desa. Temuan ini memperlihatkan bahwa masyarakat, khususnya kelompok ibu-ibu PKK, mampu bertransformasi dari konsumen pasif menjadi pelaku ekonomi produktif dengan memanfaatkan sumber daya alam yang melimpah seperti labu kuning (*Cucurbita moschata*).

Menurut (Hidayat & Lestari, 2025), pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai basis inovasi produk Micro, Small, and Medium Enterprises mampu meningkatkan nilai tambah ekonomi sekaligus memperkuat identitas budaya daerah. Dalam konteks Desa Perupuk, kegiatan ini menunjukkan adanya proses *value creation*, yaitu perubahan nilai labu kuning dari bahan pangan biasa menjadi produk olahan bernilai ekonomi tinggi seperti bolu labu kuning, stik labu, dan selai labu. Proses inovatif ini mendukung gagasan (Utami & Rachmawati, 2022) bahwa ekonomi kreatif bertumpu pada kemampuan individu untuk mengubah ide menjadi nilai ekonomi melalui kreativitas dan inovasi.

Peningkatan keterampilan ibu-ibu PKK dalam mengolah bahan lokal juga sejalan dengan hasil penelitian (Sari, Mulyani, & Wulandari, 2024) yang menegaskan bahwa pelatihan kewirausahaan berbasis partisipatif dapat meningkatkan kompetensi teknis dan kreativitas masyarakat dalam mengembangkan usaha mikro. Dengan pelatihan yang mudah diterapkan di rumah, kegiatan ini membuka peluang bagi ibu rumah tangga untuk memulai usaha skala kecil tanpa memerlukan modal besar atau peralatan khusus (Pratiwi, 2025).

Dari sisi sosial, kegiatan ini berhasil menumbuhkan kepercayaan diri, semangat kebersamaan, dan kolaborasi antaranggota kelompok. Hal ini sejalan dengan pandangan (Rahmawati & Syafitri, 2021) bahwa program pemberdayaan yang bersifat kolektif dapat memperkuat solidaritas sosial dan meningkatkan partisipasi aktif masyarakat. Selain itu, hasil kegiatan ini juga mendukung temuan (Sulistiyawati, Ulfah, Susilo, Hakiki, & Maulida, 2023) yang menyatakan bahwa pelibatan perempuan dalam kegiatan wirausaha desa mampu memperkuat ketahanan ekonomi keluarga serta mendorong terbentuknya jejaring sosial produktif di tingkat komunitas.

Perubahan cara pandang masyarakat terhadap labu kuning mencerminkan keberhasilan pendekatan *community-based innovation* dalam membangun kesadaran baru mengenai nilai ekonomi sumber daya lokal. Sebelumnya, labu kuning hanya dianggap bahan makanan dengan nilai jual rendah, namun setelah intervensi program, masyarakat mulai memandangnya sebagai bahan baku potensial bagi usaha kreatif. Hal ini selaras dengan penelitian (Aji & Nurjanah, 2025) yang menegaskan bahwa keberhasilan inovasi produk lokal sangat dipengaruhi oleh perubahan mindset masyarakat dari konsumtif menjadi produktif.

Secara ekonomi, program ini menunjukkan peningkatan nyata dalam pendapatan rumah tangga peserta. (Nurdjanah, Nurbaiti, Sussi Astuti, & Sartika Dewi, 2023)

menemukan bahwa pengembangan Micro, Small, and Medium Enterprises berbasis bahan pangan lokal memiliki dampak langsung terhadap peningkatan kesejahteraan keluarga di pedesaan, terutama bagi perempuan. Hal yang sama terjadi di Desa Perupuk, di mana ibu-ibu PKK kini mampu memperoleh tambahan penghasilan dari hasil penjualan produk olahan labu kuning. Walaupun skala pendapatannya masih kecil, kontribusi ekonomi ini telah memperkuat posisi perempuan dalam pengambilan keputusan keluarga serta meningkatkan kemandirian ekonomi mereka (Permadi, Mismawati, Zuraida, Diachanty, & Pamungkas, 2022).

Dari perspektif pemasaran, kegiatan ini juga memberikan pengetahuan penting mengenai strategi pengemasan, penentuan harga, dan promosi produk. (Retnaningsih, Ruenda, & Retnawati, 2025) menekankan bahwa literasi pemasaran merupakan kunci keberlanjutan Micro, Small, and Medium Enterprises desa. Produk yang dikemas dengan estetika menarik dan dipromosikan melalui media sosial atau bazar lokal dapat meningkatkan daya saing dan menarik perhatian konsumen baru. Dalam kegiatan ini, sebagian besar peserta mulai memanfaatkan media digital sederhana seperti WhatsApp dan Facebook untuk memperkenalkan produk mereka, menunjukkan adanya pergeseran menuju *digital entrepreneurship* (Gallardo, Martínez-Navarro, Panadero, Pardo, & Álvarez-Ortí, 2025).

Peningkatan kreativitas masyarakat dalam mengembangkan olahan labu kuning juga memperlihatkan relevansi dengan konsep *sustainable rural entrepreneurship*. Menurut (Utobo, et al., 2023), pengembangan usaha berbasis potensi lokal tidak hanya berfokus pada keuntungan ekonomi, tetapi juga pada keberlanjutan sosial dan ekologis. Dengan mengolah hasil pertanian lokal, masyarakat mampu mengurangi limbah pascapanen, menciptakan diversifikasi produk, serta menjaga ketahanan pangan lokal. Di Desa Perupuk, praktik pengolahan labu kuning menjadi produk makanan bernilai tambah telah mengurangi pemborosan bahan pangan dan meningkatkan produktivitas masyarakat desa.

Selain itu, hasil kegiatan ini juga memperkuat teori (Khasanah, 2023) tentang *Asset-Based Community Development (ABCD)*, yang menekankan pembangunan masyarakat melalui pemanfaatan aset dan kekuatan lokal, bukan melalui pendekatan berbasis kekurangan (*needs-based*). Pendekatan ini terbukti efektif karena menumbuhkan rasa kepemilikan, motivasi, dan partisipasi aktif masyarakat dalam mengembangkan potensi mereka sendiri.

Dari sisi kebijakan, keberhasilan program ini mendukung arah pembangunan ekonomi kreatif nasional sebagaimana dijelaskan oleh Badan Ekonomi Kreatif (Sunnyoto, Rosidah, Anisykurlillah, & Hapsoro, 2024), yang menempatkan Micro, Small, and Medium Enterprises berbasis potensi lokal sebagai pilar utama penguatan ekonomi daerah. Dengan pelatihan lanjutan dan dukungan dari pemerintah desa, akademisi, dan lembaga keuangan mikro, produk olahan labu kuning Desa Perupuk berpotensi berkembang menjadi merek dagang unggulan desa, sekaligus menjadi model pemberdayaan yang dapat direplikasi di wilayah lain.

Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya berdampak pada peningkatan keterampilan dan pendapatan masyarakat, tetapi juga mendorong terbentuknya ekosistem ekonomi kreatif berbasis komunitas. Keberhasilan program ini memperlihatkan bahwa pengembangan Micro, Small, and Medium Enterprises melalui inovasi produk lokal seperti labu kuning dapat menjadi strategi efektif dalam mewujudkan *inclusive growth*, yaitu pertumbuhan ekonomi yang menyentuh seluruh lapisan masyarakat.

D. Conclusions

Kegiatan pengabdian masyarakat bertema "*Pemanfaatan Labu Kuning sebagai Produk Inovatif Micro, Small, and Medium Enterprises Desa Perupuk dalam Mendukung Ekonomi Kreatif dan Pemberdayaan Masyarakat Lokal*" menunjukkan hasil yang signifikan dalam meningkatkan keterampilan, ekonomi, dan kemandirian sosial masyarakat. Pelatihan pengolahan labu kuning berhasil meningkatkan kemampuan ibu-ibu PKK dalam menciptakan produk unggulan seperti bolu labu kuning yang memiliki cita rasa dan tampilan menarik, serta mudah diaplikasikan di rumah. Produk ini mendapat respon positif dan mulai dipasarkan di lingkungan sekitar hingga ke bazar tingkat kecamatan, menunjukkan potensi ekonomi yang menjanjikan. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan pendapatan rumah tangga, tetapi juga menumbuhkan kepercayaan diri, kreativitas, dan semangat kewirausahaan masyarakat desa. Dari sisi sosial, kegiatan ini memperkuat solidaritas dan gotong royong, sementara dari sisi ekonomi, mendorong transformasi labu kuning dari bahan pangan biasa menjadi komoditas bernilai tambah. Implikasinya, pengembangan potensi lokal terbukti mampu memperkuat ekonomi kreatif dan memberdayakan masyarakat desa. Namun demikian, kegiatan ini masih memiliki keterbatasan pada aspek pendampingan lanjutan dan strategi pemasaran yang lebih luas. Untuk penelitian dan pengabdian berikutnya, disarankan adanya pelatihan intensif dalam pengemasan, digital marketing, dan manajemen usaha agar Micro, Small, and Medium Enterprises berbasis labu kuning di Desa Perupuk dapat berkembang secara berkelanjutan dan menjadi model inspiratif bagi desa lain.

E. Acknowledgement

The authors would like to express their sincere gratitude to the Head of Perupuk Village and the PKK women's group for their active participation and cooperation during the implementation of this community service program. Appreciation is also extended to Universitas Muslim Nusantara Al-Washliyah for the support, facilities, and guidance provided throughout the project. Special thanks to all participants and local residents whose enthusiasm and commitment contributed greatly to the success of the activity "*Pemanfaatan Labu Kuning sebagai Produk Inovatif Micro, Small, and Medium Enterprises Desa Perupuk dalam Mendukung Ekonomi Kreatif dan Pemberdayaan Masyarakat Lokal*."

References

- Aji, A. S., & Nurjanah, R. (2025). Product Development of Yellow Pumpkin (*Cucurbita moschata*) Brownies with the Natural Sweetener Substitution of Stevia Leaves (*Stevia Rebaudiana*) as a Functional Food. *Amerta Nutrition*, 9(2), 186–198.
- Gallardo, M. A., Martínez-Navarro, M. E., Panadero, I. G., Pardo, J. E., & Álvarez-Ortí, M. (2025). Nutritional Enhancement of Crackers Through the Incorporation of By-Products from the Frozen Pumpkin Industry. *Foods*, 14(1), 2548. doi:10.3390/foods14142548
- Hidayat, A., & Lestari, S. (2025). Strategi pengembangan ekonomi kreatif berbasis produk olahan pertanian lokal di pedesaan. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Daerah*, 12(1), 45–53.
- Khasanah, M. (2023). Empowering women farmers with training on food processing made from pumpkin and enhancing the spirit of entrepreneurship. *Society Empowerment Through Digital and Economic Transformation*, 1(2), 1-13. doi:10.18196/iccs.v1i2.91
- Kirana, D. S., Marsyanti, S. C., & Indrawati, R. S. (2024). Biji Labu Kuning sebagai Potensi Sumber Bahan Pangan Lokal Tinggi Protein: A Systematic Review. *Berkala Ilmiah Mahasiswa Gizi Indonesia*, 11(1), 1–7.
- Nurdjanah, S., Nurbaiti, S., Sussi Astuti, U. T., & Sartika Dewi, S. (2023). Evaluation on the effect of butternut pumpkin (*Cucurbita moschata*) maturity stage on the bioactive components and antioxidant activity of pumpkin flour. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 28(2), 174–183.
- Permadi, I. S., Mismawati, A., Zuraida, I., Diachanty, S., & Pamungkas, B. F. (2022). Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Naget Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(1), 1–6.
- Pratiwi, M. (2025). Pengembangan produk pangan inovatif dari komoditas lokal untuk mendukung micro, small, and medium enterprises desa. *Jurnal Kewirausahaan dan Inovasi*, 7(2), 60–67.
- Rahmawati, L., & Syafitri, D. (2021). Pemanfaatan labu kuning dalam diversifikasi produk pangan lokal untuk peningkatan nilai ekonomi. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(3), 110–118.
- Retnaningsih, C., Ruenda, O., & Retnawati, B. B. (2025). MICRO BUSINESS PERCEPTIONS ON THE DEVELOPMENT OF LOCAL PROCESSED FOOD PRODUCTS IN SEMARANG REGENCY. *Journal of Nutrition College*, 14(2), 165-170. doi:10.14710/jnc.v14i2.46495

- Sari, N., Mulyani, R., & Wulandari, T. (2024). Kandungan gizi dan potensi pengolahan labu kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai produk pangan fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2), 88–95.
- Sulistiyawati, E. Y., Ulfah, M., Susilo, A., Hakiki, D. N., & Maulida, I. D. (2023). Enhancing Community Skills in Processing Yellow Pumpkin (*Cucurbita moschata*) as a Food Product for Tourists in the Ciwaluh Ecotourism Village. *JAKADIMAS (Jurnal Karya Pengabdian Masyarakat)*, 1(1), 58–64.
- Sunyoto, S., Rosidah, R., Anisykurlillah, I., & Hapsoro, B. B. (2024). Transforming traditional SMEs into digital business during COVID-19 pandemic: A case study of pumpkin processing small enterprises in Getasan village, Semarang Regency, Indonesia. *AIP Conference Proceedings*, 22(1), 2722. doi:10.1063/5.0142964
- Usmiati, S., Setyaningsih, D., Purwani, E. Y., Yuliani, S., & Maria, O. G. (2020). Characteristic of Pumpkin Powder (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 16(2), 157.
- Utami, S., & Rachmawati, I. (2022). Pemberdayaan ibu PKK melalui pelatihan pangan lokal sebagai upaya meningkatkan kesejahteraan keluarga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 11(1), 33–40.
- Utobo, O., Ezeano, C., Nwankwo, F., Onugu, C., Offia, E., & Nzeocha, C. (2023). EFFICIENCY USE OF RESOURCES AND PROFITABILITY OF “UGU”(FLUTED PUMPKIN)(*Telfairia occidentalis* Hook F.) PRODUCTION AMONG SMALL-SCALE FARMERS IN SOUTHEAST, NIGERIA. *FUDMA Journal of Agriculture and Agricultural Technology*, 9(3), 133-142. doi:10.33003/jaat.2023.0903.19