



Labu Kuning: Pembuatan Kue Spesial Labu Bola-Bola Yellow Pumpkin: Making Special Pumpkin Ball Cake

Condy Melkianus¹, Eko Saputro¹, Herdi¹, Indriyannus¹, Imanuel Kogoya¹,
Tri Supartini¹

¹ *Entrepreneurship Program, Sekolah Tinggi Filsafat Theologia Jaffray Makassar, Makassar Indonesia*

Abstrak

Penelitian ini merupakan hasil akhir dari produk makanan untuk pembelajaran *Entrepreneurship*. Bagian ini menarik karena bahan dasar kue bola-bola terbuat dari labu kuning sebagai bahan utamanya sekaligus pengganti tepung terigu. Labu kuning memberikan banyak manfaat bagi kesehatan tubuh, terkhusus untuk kesehatan mata. Metode yang digunakan adalah metode kualitatif dengan pendekatan uji organoleptik produk kue spesial labu bola-bola dan uji SWOT untuk mengevaluasi produk sebelum dipasarkan. Ketersediaan bahan baku menjadi kekuatan dari produk kue spesial labu bola-bola ini. Penilaian uji organoleptik menonjol pada kategori warna dan tekstur donat dengan tingkat kesukaan masing-masing 96,3% dan 88,88%. Inovasi ini menghasilkan kue spesial labu bola-bola dengan topping luar yang disukai.

Abstract

This research is the final result of using food products for entrepreneurship learning. This part is interesting because the essential ingredients of the bola-bola cake are made from pumpkin, the main ingredient and a substitute for wheat flour. Pumpkin provides many benefits for the health of the body, especially for eye health. The method used is qualitative, with an organoleptic test approach for unique pumpkin ball-ball cake products and a SWOT test to evaluate the product before marketing. The availability of raw materials is the strength of this pumpkin ball-ball cake product. Organoleptic test assessment stands out in the colour and texture of doughnuts with a liking level of 96.3% and 88.88%, respectively. This innovation resulted in a unique pumpkin ball-ball cake with a favourable outer topping.

Article History

Diunggah 27 Oktober 2023
Diterima 27 Desember 2023
Publikasi 30 Desember 2023

Kata-kata Kunci

Kue, Kukus, Labu Bola-bola, Labu Kuning, Organoleptik

Keywords

Cake, Steamed, Pumpkin Balls, Yellow Pumpkin, Organoleptic

1. Pendahuluan

Entrepreneurship merupakan suatu usaha individu dalam mengembangkan inovasi yang dimiliki dengan kreatif dan menciptakan hal baru, sehingga berdampak dalam dunia bisnis. Orang yang dikatakan sebagai *entrepreneur* adalah mereka yang memiliki strategi yang benar dan kreatif untuk membangkitkan sebuah usaha. Usaha

* Corresponding Author: Condy Melkianus
Sekolah Tinggi Filsafat Theologia Jaffray Makassar
Jl. Gunung Merapi 103 Makassar, Indonesia

✉ condymelkianus46@gmail.com

yang dikerjakan haruslah memiliki sebuah tujuan serta manfaat terhadap kelangsungan hidup, dalam hal ini harus dilakukan dengan penerapan jenis kewirausahaan sosial. Kewirausahaan sosial adalah jenis kewirausahaan yang tidak sekedar memikirkan laba dan keuntungan saja sebagai tujuan akhir, tetapi juga melihat kepada aspek sosial dalam masyarakat yang ada.[1] Menurut Peter F. Drucker, kewirausahaan merupakan kemampuan dalam usaha menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda. Zimmere, juga mengemukakan bahwa kewirausahaan sebagai suatu proses penerapan kreativitas dan inovasi dalam memecahkan persoalan dan menemukan peluang untuk memperbaiki kehidupan.[2] Kewirausahaan adalah suatu kemampuan kreatif dan inovatif, teliti dalam memikirkan peluang dan selalu membuka ruang akan setiap masukan dan perubahan positif yang dapat membawa suatu usaha untuk terus berkembang dan bernilai.[3] Tujuan dari kewirausahaan disini adalah untuk mengembangkan dan mewujudkan kemampuan seseorang dalam upaya menghasilkan kemajuan dan kesejahteraan.[4] Setiap orang yang memiliki potensi *entrepreneur* haruslah memiliki wawasan yang luas untuk melihat kedepan artinya mereka mengenali potensi yang dimiliki dan belajar menciptakannya untuk memanfaatkan peluang dan mengatur untuk mewujudkan impian mereka.[5] Kesadaran akan potensi yang dimiliki akan menjadi dasar dalam mendorong seseorang untuk masuk kedalam dunia bisnis. Melihat pada lingkungan masyarakat secara luas, harus disadari akan banyaknya bahan dasar yang dapat mendorong seseorang untuk berinovasi dan menghasilkan sebuah produk sehingga dapat memberikan keuntungan. Salah satunya dalam dunia pertanian adalah pemanfaatan hasil bumi yaitu buah labu. Permasalahan yang dihadapi adalah rendahnya keterampilan dalam pengolahan labu kuning menjadi aneka makanan sehat yang bernilai jual. Pada lingkungan masyarakat, pengolahan labu kuning hanya sebatas menjadi sebagai salah satu bahan sayur bening, pais labu kuning dan lain-lain. Sayur bening dan pais labu kuning menjadi sangat tidak menarik minat seluruh kalangan pada saat ini untuk mengkonsumsi labu kuning padahal labu kuning sangat memiliki banyak manfaat, untuk itulah pengolahan labu kuning dapat menjadi trend dalam pengelolaan produk makanan yang sehat dan menarik. Agar dapat menambah nilai dari labu kuning ini diperlukan kemampuan untuk mengolah labu kuning menjadi aneka produk untuk mendorong terbentuknya UKM yang berorientasi pada makanan sehat.[6]

Penelitian ini akan membahas tentang pemanfaatan labu kuning menjadi olahan kue spesial labu bola-bola. Labu kuning (*cucurbita moschata*), jika dalam bahasa Inggris dikenal dengan nama “pumpkin” adalah jenis tanaman sayuran, tetapi juga dapat dimanfaatkan untuk berbagai jenis makanan.[7] Labu kuning dalam lingkungan masyarakat banyak dikelolah menjadi bahan makanan, baik sebagai sayur-sayuran maupun sebagai produk olahan kue. Dilihat bahwa jumlah produksi labu kuning yang cukup tinggi di Indonesia namun pengelolannya masih minim.[8] Masyarakat pada umumnya masih memanfaatkan labu kuning sebagai bahan kolak atau bahan dasar kue tradisional, dan sedikitnya masyarakat telah menjadikan labu kuning dalam beberapa macam produk olahan, seperti dodol, jelly dan juga manisan.[9]

Labu Kuning sangat memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh. “Labu kuning sangat banyak mengandung nilai gizi, rendah karbohidrad namun kaya akan serat, mineral dan vitamin”.[10] “Labu kuning sebagai bahan makanan kaya serat terutama pektin, senyawa bioaktif, beta karoten, vitamin A, tocopherol, vitamin lain termasuk B6, K, C, thiamine, dan riboflavin, serta beberapa jenis mineral (K, P, Mg, Fe dan Se)”.[11] “Berbagai macam vitamin yang terkandung dalam labu kuning matang, yakni Vitamin A 12230 UI; Vitamin C 1211,5 mg; Vitamin K 2,0; Folat 22 mcg;

Inilah semua bahan yang dibutuhkan dalam proyek ini. 8 kg buah labu kuning, 1 kg tepung terigu, tepung roti 500 gram, coklat 250 gram, 200 gram gula pasir, 1 liter minyak goreng.

Selanjutnya, kita bersihkan terlebih dahulu labu kuning sampai bersih, lalu dipotong-potong menjadi beberapa bagian menyesuaikan alat masak yang dipakai. Kemudian kukus labu kuning dengan menggunakan panci hingga matang. Labu kuning yang sudah dikukus diamkan terlebih dahulu biarkan dingin lalu diblender atau dihaluskan. Setelah labu kuning yang sudah dihaluskan tadi, campurkan tepung terigu dan tambahkan gula sebagai penambah rasa manis, jangan pakai air. Aduk tepung dengan gula hingga merata, pastikan adonan tidak terlalu cair, bila cair tambahkan tepung terigunya. Penting sekali untuk menjaga kebersihan produk, jadi gunakan sarung tangan plastik agar lebih higienis (Gbr. 2).



Gambar 2. Campur semua adonan hingga merata

Setelah adonan dipastikan sudah sesuai dengan yang diinginkan, tuangkan tepung roti di sebuah wadah. Kemudian langkah selanjutnya bentuk adonan menjadi bola-bola dengan menggunakan bantuan dua buah sendok makan, dan gulirkan ke dalam wadah yang berisi tepung roti tadi, setelah di gulirkan kumpulkann bola-bola labu di satu wadah.



Gambar 3. Adonan labu kuning yang sudah dibentuk dan di guliri dengan tepung roti

Setelah labu bola-bola cukup banyak dan siap untuk di goreng, siapkan wajan, nyalakan kompor dan panaskan minyak goreng (api sedang). Kemudian goreng adonan yang sudah dibentuk di atas minyak panas dan tunggu beberapa saat untuk di balik. Jika seluruh bagian sudah kelihatan matang, angkat dan tiriskan. Setelah semua adonan telah habis digoreng, sambil ditiriskan cairkan coklat dengan cara:

- 1) Masukkan coklat kedalam wadah aluminium
- 2) Masak air sampai mendidih, kemudian taruh wadah aluminium yang berisi coklat kedalam air mendidih tersebut
- 3) Aduk-aduk coklat dan tambahkan sedikit gula agar lebih manis, beserta sedikit minyak agar tidak terlalu kental dan lebih cair
- 4) Lalu tuangkan kedalam satu wadah lain, untuk langkah selanjutnya

Langkah selanjutnya adalah bagian melumeri kue labu bola-bola dengan coklat yang sudah dicairkan. Celupkan kedalam coklat dan siap di sajikan.



Gambar 4. Hasil akhir kue spesial labu bola-bola

3.2. Analisis SWOT: Analisis Peluang Bisnis Kue Spesial Labu bola-bola

3.2.1. Kekuatan

- Bahan baku terjangkau
- Bahan-bahan yang sehat
- Alat-alat yang digunakan simple
- Pembuatan produk simple
- Mudah dipasarkan
- Produk baru dan berbeda dari produk lain
- Produk yang unik dan menarik perhatian konsumen
- Rasanya dapat diterima di semua kalangan
- Pemasaran dapat dilakukan secara online maupun offline

3.2.2. Kelemahan

- Harga bahan baku yang tidak stabil
- Kekurangan alat
- Kesalahan dalam memilih labu akan menyebabkan produk menyerap minyak terlalu banyak, rasa labu kurang dominan
- Kurang manis
- Kebanyakan tepung
- Labu dimasak belum matang
- Kurangnya pengalaman pemasaran
- Tempat yang kurang memadai

3.2.3. Peluang

- Produk sederhana namun menarik, dapat dinikmati oleh semua kalangan
- Proses distribusi yang mudah
- Orang-orang pada saat ini sangat tertarik untuk mencoba hal-hal baru
- Produk ini bisa menjadi trend baru
- Satu buah labu bisa menghasilkan banyak kemasan, pastinya akan memberikan banyak keuntungan
- Pastinya harga terjangkau

3.2.3. Ancaman

- Produk mudah ditiru, jadi kemungkinan akan ditiru oleh orang-orang
- Kurangnya dalam memahami komposisi akan sangat berpengaruh pada hasil produk
- Sudah ada banyak pesaing yang membuat kue bola-bola jenis lain dengan harga yang sama
- Ada banyak pesaing harga

- Banyak pesaing pada bidang yang sama
- Produk diremehkan banyak orang

Tabel 1. Hasil Uji Kesukaan Kue Spesial Labu bola-bola oleh 27 Responden

Indikator	Uji Organoleptik					
	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma	Penyajian	Keseluruhan
Tidak Suka	0	0	0	0	0	0
Agak Suka	0	1 (3,70%)	3 (11,11%)	6 (22,225%)	2 (7,41%)	0
Suka	7 (25,92%)	9 (33,33%)	9 (33,33%)	11 (40,74%)	3 (25,93%)	7 (25,93%)
Sangat Suka	20 (74,07%)	17 (62,97%)	15 (55,55%)	10 (37,04%)	18 (66,67%)	20 (74,07%)

3.3. Evaluasi dan Kritik

3.3.1. Kritik terhadap Kue Spesial Labu Bola-bola.

1. Labu kurang dominan
2. Labu kurang manis
3. Kebanyakan minyak
4. Kurang varian topping

Evaluasi untuk Kritik Pertama :

1. Kurangi tepung terigu, perbanyak labunya.
2. Pilih labu yang segar dan tua.

Evaluasi untuk Kritik Kedua :

1. Tambahkan lebih banyak gula.
2. Pastikan labu di kukus, jangan di rebus.

Evaluasi untuk Kritik Ketiga :

1. Gunakan api sedang, dan goreng labu bola-bola saat minyak sudah panas.
2. Angkat dan tiriskan labu bola-bola, letakan dalam wadah yang telah dilapisi tisu dapur.

Evaluasi untuk Kritik Keempat :

1. Tambahkan topping lain, selain topping coklat; seperti keju, taro, green tea, dan lain-lain.
2. Tambahkan topping lebih tebal.

Tabel 2. Rincian Dana Percobaan hingga Penjualan

Alat dan Bahan	Harga (IDR)	Kuantitas	Total
Labu Kuning	5.000/kg	8 kg	40.000
Tepung Terigu	14.000/kg	2 kg	28.000
Tepung Roti	10.000/bungkus	2 bungkus	20.000
Gula Pasir	6.000/bungkus	2 bungkus	12.000
Coklat	20.000/bungkus	2 bungkus	40.000
Plastik Mika	13.000/bungkus	1 bungkus	13.000
Minyak Goreng	10.000/botol	3 botol	30.000
Staples	10.000/buah	1 buah	10.000

Tisu	9.000/bungkus	1 bungkus	9.000
Sarung tangan	20.000/bungkus	1 bungkus	20.000

Tabel 3. Rincian Dana yang Digunakan dalam Pembuatan Kue Spesial Labu Bola-bola untuk Dijual dan Keuntungan Penjualan

Alat dan Bahan	Jumlah Bahan yang Digunakan	Harga Bahan yang Digunakan (IDR)	Deskripsi
Labu kuning	2 kg	10.000	Dalam rincian dana ini berisi total pengeluaran dalam satu kali produksi, dan dibagi berdasarkan penggunaan bahan. Jumlah total kue spesial labu bola-bola yang dibuat dalam satu kali produksi adalah $50 \times 5.000 = 250.000 - 53.000 = 197.000$.
Tepung terigu	1/2 kg	7.000	
Gula pasir	1 bungkus	6.000	
Coklat	1 bungkus	20.000	
Minyak goreng	1 botol	10.000	

TOTAL

Pengeluaran = Rp.53.000; Pendapatan = Rp. 197.000

Diskusi Keuntungan :

1. Dari analisa yang kami lakukan, dapat disimpulkan bahwa keuntungan yang dapat kami peroleh dari penjualan kue Spesial Labu Bola-bola mencapai 2x lipat dari modal yang kami keluarkan. Dengan harga jual yang cukup terjangkau dibandingkan dengan kue bola-bola lainnya, yaitu hanya 5.000/pcs (isi 3). jadi, $50 \text{ labu bola-bola} \times 5.000/\text{pcs}(\text{isi } 3) = 250.000 - 53.000 (\text{modal}) = 197.000$ keuntungan.

2. Tidak hanya dari segi keuntungan dana. Namun melalui usaha ini kita juga dapat menghemat waktu dan tenaga. Karena proses yang digunakan hanya menggunakan peralatan masak rumahan yang sederhana, jadi tentu saja sudah ada di rumah.

3. Dan dalam hal kesehatan, Kue Spesial Labu Bola-bola ini memiliki banyak manfaat untuk kesehatan tubuh, sehingga dapat diklasifikasikan sebagai makanan yang sehat dengan rasa lezat, dan menarik.

4. Campuran tepung terigu dengan labu kuning menghasilkan adonan yang kenyal. Dengan penambahan tepung roti sehingga mampu mempertahankan bentuk bola-bola dan terasa renyah.

5. Buah labu kuning bisa memberikan keuntungan lebih untuk membantu perekonomian keluarga. Oleh karena itu masyarakat harus dibimbing untuk mengolah labu kuning hingga bisa dijual dengan harga yang lebih tinggi dari harga pasarannya sebagai sayuran.[16]

4. Kesimpulan

Pemanfaatan labu kuning dalam pembuatan kue spesial labu bola-bola sebagai bahan utama dalam pembuatan kue bola-bola memberikan hasil yang baik. Secara keseluruhan, kue spesial labu bola-bola memberikan penilaian yang baik dan cukup

memuaskan. Dengan demikian, penelitian lebih lanjut lebih spesifik untuk melihat komposisi biokimia pangan dan bioaktif dalam produk inovasi labu kuning sebagai bahan pembuatan kue spesial labu bola-bola bagi para *entrepreneur*. Inovasi tidak sekedar ada didalam pikiran, tapi inovasi harus ditunjukkan dengan melakukan praktik langsung, sehingga menjadi sesuatu yang nyata.

Ucapan Terima Kasih

Dr. Hengki Wijaya, dosen pengampu mata kuliah *Entrepreneurship*, yang telah mendukung dan mengizinkan penelitian ini berjalan. Teman-teman kelas yang telah menjadi para responden untuk uji organoleptik produk ini sehingga penelitian ini boleh berjalan dengan lancar.

Kontribusi Penulis

C. Melkianus, E. Saputro, Herdi, Indriyannus dan I. Kogoya mengonseptualisasikan ide, melakukan eksperimen, dan menulis artikel ini; T. Supartini merevisi naskah, merancang eksperimen, dan menganalisis respons data, serta berkontribusi dalam mengoreksi artikel ini.

Pendanaan

Pendanaan mandiri.

Pernyataan Dewan Peninjau Institusi

Tidak tersedia.

Pernyataan Ketersediaan Data

Data tidak tersedia.

Konflik Kepentingan

Penulis menyatakan tidak ada konflik kepentingan.

Referensi

- [1] I. P. Sofia, "Konstruksi model kewirausahaan sosial (social entrepreneurship) sebagai gagasan inovasi sosial bagi pembangunan perekonomian," *Widyakala Journal : Journal Of Pembangunan Jaya University*, vol. 2, no. 1, Jun 2017, doi: 10.36262/widyakala.v2i1.7.
- [2] N. E. Brahim, *Produk Kreatif dan Kewirausahaan Akuntansi dan Keuangan Lembaga SMK/MAK Kelas XI Semester 1. Bidang Keahlian Bisnis dan Manajemen. Program Keahlian Akuntansi dan Keuangan. Kompetensi Keahlian Akuntansi dan Keuangan Lembaga*. Yogyakarta: Penerbit Andi, 2021.

- [3] H. Wijaya, J. Ramsaleh, dan G. P. Patandi, “Substitusi ubi ungu rebus dalam pembuatan donat ungu,” *Khaliya Onomiyea: Jurnal Abdimas Nusantara*, vol. 1, no. 1, hlm. 35–41, Jun 2023.
- [4] L. L. N. E. Hasanah, “Pengembangan wirausaha muda ekonomi kreatif berbasis budaya di daerah istimewa yogyakarta,” *Jurnal Studi Pemuda*, vol. 4, no. 2, Agustus 2018, doi: 10.22146/studipemudaugm.36812.
- [5] N. Nastain, “Persinggungan kepemimpinan transformasional dengan kepemimpinan visioner dan situasional,” *Jurnal Manajemen Pendidikan*, vol. 10, no. 1, 2019, doi: 10.21009/jmp.v10i1.21950.
- [6] N. Novitawati, C. Anggreani, dan R. P, “Pemberdayaan kelompok ibu rumah tangga dalam pengelolaan labu kuning menjadi camilan sehat sebagai upaya pencegahan stunting,” *JCES (Journal of Character Education Society)*, vol. 6, no. 1, hlm. 27–34, Jan 2023, doi: 10.31764/jces.v6i1.11196.
- [7] N. R. Ranonto, N. Nurhaeni, dan A. R. Razak, “Retensi karoten dalam berbagai produk olahan labu kuning (*Cucurbita moschata* Durh),” *1*, vol. 4, no. 1, Mar 2015, doi: 10.22487/25411969.2015.v4.i1.4009.
- [8] W. Trussiadi, “Pelatihan kreasi menu hidangan penutup dengan bahan dasar labu kuning,” *Journal FAME: Journal Food and Beverage, Product and Services, Accomodation Industry, Entertainment Services*, vol. 5, no. 1, Nov 2022, Diakses: 6 Juli 2023. [Daring]. Tersedia pada: <https://journal.ubm.ac.id/index.php/journal-fame/article/view/3261>
- [9] Y. Subaktilah, A. Wahyono, S. O. N. Yudiastuti, dan Q. A. Mahros, “Pengaruh substitusi tepung labu kuning (*Cucurbita moschata* L) terhadap nilai gizi brownies kukus labu kuning,” *Jurnal Ilmiah Inovasi*, vol. 21, no. 1, Apr 2021, doi: 10.25047/jii.v21i1.2629.
- [10] S. Pabidang dkk., “Peningkatan kompetensi masyarakat melalui inovasi pemanfaatan labu kuning menjadi makanan kreatif dan sehat,” *J.Abdimas: Community Health*, vol. 1, no. 1, 2020, doi: 10.30590/jach.v1i1.230.
- [11] N. R. Utami dan Z. T. Prasetyawati, “Subtitusi tepung labu kuning pada pembuatan cookies kastengel,” *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, vol. 9, no. 2, Nov 2020, doi: 10.17509/boga.v9i2.33017.
- [12] T. Millati, U. Udiantoro, dan R. Wahdah, “Pengelolaan labu kuning menjadi berbagai produk olahan pangan,” *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, vol. 4, no. 1, hlm. 300–305, Nov 2020.
- [13] H. Wijaya, R. H. Rouw, dan A. R. Kadir, “Brassica box food products as a healthy local food innovation in The Covid-19 pandemic period,” *IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci.*, vol. 575, no. 1, hlm. 1-8, Okt 2020, doi: 10.1088/1755-1315/575/1/012011.
- [14] Z. S. Zolfaghari, M. Mohebbi, dan M. Najariyan, “Application of fuzzy linear regression method for sensory evaluation of fried donut,” *Applied Soft Computing*, vol. 22, hlm. 417–423, Sep 2014, doi: 10.1016/j.asoc.2014.03.010.
- [15] N. A. Kumalasari, “Perencanaan strategi promosi melalui analisis swot pada bisnis delicy,” *Jurnal Performa : Jurnal Manajemen dan Start-up Bisnis*, vol. 1, no. 2, Sep 2016, doi: 10.37715/jp.v1i2.145.
- [16] Y. R. Sihombing, M. Andronicus, dan A. N. Sinaga, “Inovasi pengolahan labu kuning menjadi selai di Desa Sekip,” *Abdira*, vol. 2, no. 1, hlm. 27–34, Jan 2022, doi: 10.31004/abdira.v2i1.52.