

# PEMBUATAN SELAI LABU SIAM PANDAN

Lucky Indrati Utami<sup>1\*</sup>, Susilowati<sup>1</sup>, Dwi Hery Astuti<sup>1</sup>, Kindriari Nurma Wahyusi<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Teknik Kimia, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran”  
Jawa Timur, Surabaya, Indonesia

## Abstrak

Pengabdian Masyarakat dengan metode penyuluhan yang telah dilakukan oleh tim penyuluh dari Program Studi Teknik Kimia untuk kelompok PKK Kosagrha Lestari, diadakan di Balai RW 04 Medayu Selatan Surabaya. Dengan tema pembuatan selai labu siam pandan. Manfaat yang didapatkan dengan adanya penyuluhan ini adalah memberikan ilmu dan membimbing kelompok PKK tentang pembuatan selai labu siam pandan yang enak dan bergizi. Dengan adanya penyuluhan ini diharapkan kelompok PKK dapat membuat selai labu siam pandan sendiri di rumah atau dapat juga dijual untuk menambah income. Demikian pula pada buah labu siam yang harganya murah dan mudah didapat dimanfaatkan dalam pembuatan selai. Selai adalah makanan yang enak dan sebagai pelengkap roti, dapat juga dipakai pada kue nastar, kue bolu, dan sebagainya.

**Kata Kunci** : labu siam; selai ; pandan

## 1. PENDAHULUAN

Labu siam (*Sechium edule (Jacq.) Sw.*) adalah tanaman subtropis yang sering dimanfaatkan sebagai bahan makanan. Labu siam merupakan salah satu tanaman sayur buah semusim yang mendominasi jumlah produksi pada tahun 2015 yaitu sebesar 1,62 juta kuintal [1]. Labu siam atau jipang adalah tumbuhan suku labu-labuan (*cucurbitaceae*) yang dapat dimakan buah dan pucuk mudanya. Tumbuhan ini merambat ditanah atau agak memanjat dan biasanya dibudidayakan di pekarangan dan di dekat kolam. Kosta Rika adalah pengeksport utama di dunia [2]. Sayur labu siam mempunyai beberapa manfaat diantaranya dapat meningkatkan kesehatan jantung, dapat mengontrol gula darah, dapat mendukung kehamilan yang sehat, menjaga berat badan yang sehat, mendukung fungsi hati, dan memiliki efek anti kanker [3]. Dalam sayur labu siam memiliki beberapa kandungan, yaitu natrium, zat besi, kalium, fosfor, lemak, protein, kalsium, serat, karbohidrat, dan juga mengandung banyak air [4]. Menurut literatur yang ada panen sayur labu siam cukup melimpah banyak, sehingga nilai jual sayur labu siam rendah. Serta masih banyak sebagian masyarakat belum mengetahui untuk dapat mengolah sayur labu siam menjadi produk yang mempunyai nilai jual tinggi. Sayur labu siam dapat dibuat atau diolah menjadi bahan makanan seperti selai. Selai adalah produk makanan olahan dari buah yang dihancurkan dan diberikan tambahan gula yang kemudian di masak hingga teksturnya menjadi kental.

Syarat dalam pembuatan selai yaitu harus mengandung pektin [5]. Selai labu siam merupakan pangan semi basah yang sudah dikenal serta disukai oleh masyarakat. Pemanfaatan labu siam menjadi produk selai sangat menguntungkan. Produk selai ini dapat disimpan dalam waktu yang relatif lama [6]. Adapun tujuan dari kegiatan penyuluhan yang diadakan di Balai RW 04 Medayu Selatan Kosagrha adalah dapat memberi ilmu pengetahuan dalam pembuatan selai sebagai bahan makanan yang mempunyai nilai jual dan juga dapat di produksi sendiri dirumah.



Gambar 1. Tanaman Labu Siam



Gambar 2. Buah Labu Siam

## 2. METODE

Pengabdian masyarakat dengan penyuluhan dilakukan bersama kelompok PKK di Balai RW 04 Medayu Selatan Kosagrha. Pada penyuluhan ini dengan mempresentasikan cara-cara pembuatan selai labu siam pandan sampai dengan pembuatan packagingnya. Adapun bahan yang digunakan dalam pembuatan selai labu siam pandan adalah sebagai berikut: Labu siam 200 gram, gula pasir 150 gram, pandan wangi 10 lembar, vanili bubuk 2 sachet, garam secukupnya, mentega secukupnya, perasan jeruk nipis sesuai selera, dan air 150 ml. Cara pembuatan selai labu siam pandan: pertama diblender daun pandan wangi kemudian disaring dan sisihkan. Labu siam dikukus lebih dahulu, setelah dingin diblender hingga halus. Campurkan mentega, garam, gula pasir, dan labu siam yang sudah dihaluskan. Ditambahkan 100 ml perasan pandan wangi, vanili, perasan jeruk nipis, kemudian dimasak sampai labu siam mengental, dan diangkat lalu didinginkan. Kemudian selai labu siam pandan siap untuk dikemas ditempatkan dalam tempat kemasan.



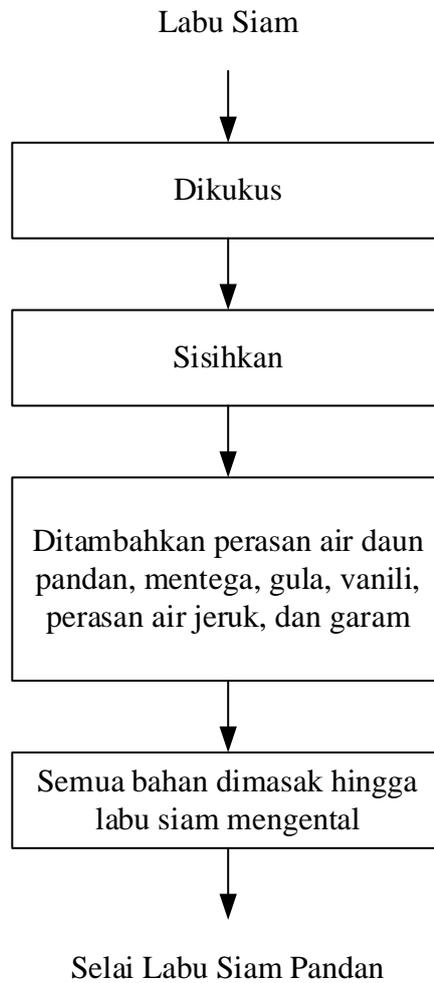
Gambar 3. Presentasi Materi



Gambar 4. Penyuluhan Abdimas

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1 Urutan Proses Pembuatan Selai Labu Siam Pandan



Gambar 5. Selai Labu Siam Pandan

### 3.2 Uraian proses Pembuatan Selai Labu Siam Pandan

Buah labu siam dikupas, kemudian dicuci bersih dan dipotong-potong, selanjutnya dikukus hingga empuk. Selama mengukus harus diperhatikan waktunya dan dilihat bahwa labu siam sudah masak. Setelah itu didinginkan dan baru dihaluskan sampai halus. Labu siam yang telah halus diambil 200 gram. Daun pandan wangi sebanyak 10 lembar di cuci bersih lalu dipotong kecil-kecil untuk di haluskan diambil airnya sebanyak 100 ml. Kemudian siapkan bahan lainnya yaitu mentega secukupnya, garam secukupnya, vanili 2 sachet, gula pasir 150 gram, dan air 150 ml. Selanjutnya semua bahan dipanaskan dalam wajan/Teflon yaitu labu siam yang sudah dihaluskan, metega, garam, perasan pandan, air, vanili. Semua campuran bahan dimasak dan diaduk-aduk hingga mengental. Setelah itu baru didinginkan dan siap untuk ditempatkan pada tempat selai.



Gambar 6



Gambar 7



Gambar 8



Gambar 9



Gambar 10



Gambar 11



Gambar 12



Gambar 13

Keterangan Gambar :

Gambar 6, Bahan-bahan yang digunakan; Gambar 7, Labu siam yang sudah dikukus dan ditimbang 200 gram; Gambar 8, labu siam dihaluskan; Gambar 9, Labu siam yang sudah dihaluskan; Gambar 10, Daun pandan dipotong kecil-kecil; Gambar 11, Daun pandan yang

dihaluskan dengan blender; Gambar 12, perasan air daun pandan; Gambar 13, Semua bahan dicampur untuk dimasak sampai mengental.

#### 4. KESIMPULAN

Untuk pemasakan selai labu siam pandan nyala api tidak boleh terlalu besar, karena akan terjadi karamel. Jadi nyala api harus sedang. Dan juga harus sering diaduk-aduk supaya cepat mengental labu siamnya. Kemudian didiamkan sampai dingin baru dikemas.

#### REFERENSI

- [1] Badan Pusat Statistik, 2017, BPS Jawa Tengah Semarang.
- [2] Pasaribu, David. 2015. "Labu Siam atau Jipang", <https://biodiversitywarriors.kehati.or.id/artikel/labu-siam-atau-jipang/>, diakses pada 24 Februari 2023
- [3] Labu siam. 2023. Wikipedia, Ensiklopedia Bebas. [https://id.wikipedia.org/wiki/Labu\\_siam#:~:text=Labu%20siam%2C%20jepang%2C%20atau%20jipang,Buah%20menggantung%20dari%20tangkai.Diakses pada 25 Februari 2023](https://id.wikipedia.org/wiki/Labu_siam#:~:text=Labu%20siam%2C%20jepang%2C%20atau%20jipang,Buah%20menggantung%20dari%20tangkai.Diakses%20pada%2025%20Februari%202023)
- [4] Akad dkk, 2019 ,Panrita Abdi "Jurnal pengabdian kepada masyarakat" , LP2M Universitas Hasanudin
- [5] Nurmalasari P, 2019, Pemanfaatan labu siam (*Sechiumedule (jacq) siu*) dan umbi jalar cilembu (*Iponvea batatas (L) Lam. Var cilembu*), *Jurnal Of Chemical Information And Modeling*, 53(9), 1689-1699
- [6] Yenrina, R., N. Hamzah, dan R. Zilvia. 2009. Mutu Selai Lembaran Campuran Nenas (*Ananas comusus*) dengan Jonjot Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Pendidikan dan Keluarga*. 1(2):33-42.