

## MENGAUNGKAN WISATA PEDESAAN MELALUI KULINER YELLOW CHIPS PUMPKIN (YECHIPUM) KHAS DESA PADUSAN, MOJOKERTO

### ECHOING RURAL TOURISM THROUGH CULINARY YELLOW CHIPS PUMPKIN (YECHIPUM) TYPICAL OF PADUSAN VILLAGE, MOJOKERTO

Ronal Ridhoi<sup>1</sup>, Rosyida Oktaviani, Jati Saputra Nuriansyah, Dhika Maha Putri

<sup>1</sup>Corresponding author, Email: [ronal.ridhoi.fis@um.ac.id](mailto:ronal.ridhoi.fis@um.ac.id)

Universitas Negeri Malang, Jl. Semarang No. 5 Malang, Jawa Timur, 65141, Indonesia

Paper received: 08-02-2023; revised: 10-01-2023; accepted: 30-01-2023; published: 30-04-2023

How to cite (APA Style): Ridhoi, R., Oktaviani, R., Nuriansyah, J. S., & Putri, D. H. (2023). Menggaungkan wisata pedesaan melalui kuliner yellow chips pumpkin (yechipum) khas Desa Padusan, Mojokerto. *Jurnal Praksis dan Dedikasi Sosial (JPDS)*, 6(1), 18-26. DOI: 10.17977/um022v6i1p18-26

#### Abstract

Pumpkin can be used as a basic ingredient for making typical village culinary in the form of cookies. However, pumpkin has not been used optimally by rural communities as a traditional regional culinary product, in this case, Padusan Village, Mojokerto Regency. This paper aims to: (1) provide education on the potential utilization of pumpkin as the main raw material for Padusan special culinary; (2) developing an innovative micro business at Padusan Village; (3) provide information on how unique and attractive branding is. By using the training method, this paper tries to help and assist the residents of Padusan Village to take advantage of the opportunity to create a culinary industry made from pumpkin. In this study, pumpkin is processed into dry cookies called Yechipum, an acronym for Yellow Chips Pumpkin. After conducting training and practice with culinary practitioners, it can be concluded that Yechipum can be a typical souvenir of Padusan Village as a culinary support for rural tourism. In addition, the branding that has been made also has a novelty that can produce HKI for Padusan Village and also State University of Malang.

**Keywords:** village tourism; Yechipum; yellow chips; Padusan Village

#### Abstrak

Labu kuning dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan kuliner khas desa dalam bentuk *cookies*. Meski demikian, labu kuning belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat pedesaan sebagai produk kuliner tradisional khas daerah, dalam hal ini yaitu Desa Padusan Kabupaten Mojokerto. Tulisan ini bertujuan untuk: (1) memberikan edukasi pemanfaatan potensi labu kuning sebagai bahan baku utama kuliner khas Padusan; (2) mengembangkan bibit-bibit UMKM baru di Desa Padusan yang inovatif; (3) memberikan informasi bagaimana branding yang unik dan menarik. Dengan menggunakan metode pelatihan, tulisan ini berusaha membantu dan mendampingi warga Desa Padusan memanfaatkan peluang untuk membuat industri kuliner berbahan dasar labu kuning. Dalam kajian ini, labu kuning diproses menjadi *cookies* kering yang diberi nama Yechipum, akronim dari *Yellow Chips Pumpkin*. Setelah melakukan pelatihan dan praktik bersama praktisi kuliner, dapat disimpulkan bahwa Yechipum bisa menjadi oleh-oleh khas Desa Padusan sebagai kuliner penunjang wisata pedesaan. Selain itu, *branding* yang telah dibuat juga mempunyai *novelty* yang dapat menghasilkan HKI untuk Desa Padusan dan Universitas Negeri Malang.

**Kata kunci:** wisata pedesaan; Yechipum; labu kuning; Desa Padusan

## **PENDAHULUAN**

Padusan merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Pacet, Kabupaten Mojokerto Provinsi Jawa Timur. Secara geografis, Desa Padusan terletak di lereng Gunung Welirang dengan ketinggian 810 meter di atas permukaan laut (Mdpl). Desa ini berbatasan langsung dengan Desa Pacet di sebelah utara dan barat, Desa Claket di sebelah timur, dan Desa Sumber Brantas Kota Batu di sebelah selatan. Wilayah Desa Padusan terbagi menjadi satu dusun saja, yaitu Dusun Padusan yang terdiri atas tiga Rukun Warga (RW) dan 13 Rukun Tetangga (RT) (Muarifah, Wasmat, & Muslihuddin, 2019).

Nama Desa Padusan berasal dari nama sumber air panas yang berada di desa tersebut, yaitu Padusan. Padusan merupakan singkatan dari dua kata Bahasa Jawa yaitu *panggone adus* yang dalam Bahasa Indonesia berarti tempat mandi. Saat ini, sumber air panas tersebut menjadi lokasi wisata yaitu wisata air panas Padusan. Desa Padusan memiliki potensi yang strategis sebagai wisata alam karena lokasinya yang berada di lereng Gunung Welirang. Adapun tempat wisata yang berada di Desa Padusan antara lain Wisata Air Panas Padusan, Air Terjun Grenjengan, Bukit Krapyak, Wisata Agro Padusan, *Outbound* dan *Rafting* (Khotimah & Wilopo, 2017; Muarifah et al., 2019).

Menurut Muarifah et al. (2019), Desa Padusan memiliki penduduk sebanyak 1.677 jiwa yang terbagi atas 812 jiwa penduduk laki-laki dan 865 perempuan. Penduduk Desa Padusan bekerja pada beberapa sektor, antara lain pertanian, perdagangan, dan pariwisata (Jayanti & Murtini, 2018; Laila, 2022). Perkembangan Desa Padusan yang saat ini menjadi salah satu daerah tujuan wisata memunculkan beberapa hal baru oleh masyarakatnya, salah satunya yaitu munculnya pelaku Usaha Kecil, Mikro, dan Menengah atau UMKM. Menurut Mahalizikri (2019), UMKM adalah unit usaha produktif di semua sektor ekonomi yang berdiri sendiri dan dikelola oleh badan usaha atau perorangan. Sedangkan dalam Pasal 1 Ayat (1) Undang Undang Republik Indonesia nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah disebutkan bahwa Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagai mana diatur dalam undang-undang tersebut (Pemerintah Republik Indonesia, 2008). Perkembangan UMKM dapat dipicu oleh perkembangan sektor pariwisata dengan indikator peningkatan pendapatan oleh pelaku UMKM (Pamungkas & Hidayatulloh, 2019; Prasetyo & Suryoko, 2018; Suci, 2017).

Kajian ini merupakan salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengembangkan potensi yang dimiliki oleh desa tersebut salah satunya adalah dengan menjadikannya sebagai desa wisata dengan harapan dapat memberikan banyak pemasukan baik dari pemerintah desa maupun kepada masyarakat sekitar. Desa wisata adalah suatu bentuk integrasi antara atraksi, akomodasi, dan fasilitas pendukung yang disajikan dalam suatu struktur kehidupan masyarakat yang menyatu dengan tata cara dan tradisi yang berlaku (Ponimin, Wardhana, Taufiq, & Sari, 2020; Sudibya, 2018). Selain memaksimalkan potensi yang dimiliki, perlu juga memaksimalkan peran masyarakat untuk mendukung rencana tersebut. Pengabdian pembuatan dan *branding* kuliner tradisional pada UMKM Desa Padusan sebagai penunjang wisata pedesaan ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat dan juga menumbuhkan inovasi baru di bidang kuliner tradisional. Program pendampingan ini dilakukan dengan memanfaatkan potensi komoditas lokal yang berada di Desa Padusan ini yaitu labu kuning. Tumbuhan labu kuning ini sangat mudah untuk ditanam dan tidak memerlukan perawatan yang rumit sehingga banyak dari masyarakat di Padusan menanam tumbuhan ini (Muladi, 2022). Seringkali labu kuning ini dijadikan bahan baku utama dalam pembuatan makanan karena kandungan gizi dan kemudahan didapatkannya (Amin, Sari, Kurniati, & Adly, 2008; Manurung & Naibaho, 2021; Millati, Udiantor, & Wahdah, 2020; Pabidang et al., 2020; Putri, Suroso, Yuliandari, & Utomo, 2022; Subaktilah, Wahyono, Yudiastuti, & Mahros, 2021; Trussiadi, 2022).

Pengabdian ini telah dilaksanakan dengan melakukan inovasi pengolahan labu kuning menjadi *brownies chips* yang saat ini sedang populer. Selain itu, pengabdian ini juga membantu masyarakat dalam melakukan *branding* pada produk kuliner olahan sehingga diharapkan dapat memunculkan bibit-bibit UMKM baru yang inovatif. *Branding* merupakan cara untuk mengkomunikasikan pesan dari sebuah produk bisnis kepada para konsumennya melalui pelaksanaan yang baik, sehingga dapat memberikan kesan yang baik kepada para penggunanya. *Branding* menjadi salah satu cara bagi pengusaha untuk menarik perhatian calon konsumen untuk membeli produk tersebut. *Brand* harus mempunyai identitas yang kuat, yang membedakannya dengan pesaing, identitas tersebut harus terkomunikasikan secara visual (Listya & Rukiah, 2018). Dalam *branding* ini masyarakat diajarkan bagaimana memilih kemasan yang baik dan menarik. Selain itu, masyarakat dibantu dalam pemilihan desain logo yang cocok untuk produk *brownies chips* ini. Secara umum pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk menggaungkan Desa Wisata Padusan melalui produk kuliner khas daerah yang dihasilkan dari olahan labu kuning.

## **METODE**

Pelaksanaan pembuatan dan *branding* kuliner Yechipum terdiri dari tiga tahapan, yaitu observasi awal, pelatihan dengan metode ceramah, dan praktik (*workshop*) pembuatan dan *branding* produk kuliner (Sapto, Ayundasari, Ridhoi, & Khakim, 2019). Metode pengabdian ini mencoba menempatkan peserta pelatihan sebagai obyek di dalam pelatihan. Mereka diharuskan menerima pelatihan yang sudah disiapkan oleh penyelenggara pelatihan maupun pemateri yang harus dipelajari, materi-materi apa saja yang akan diterima, yang akan disampaikan, dan semua metode penyampaiannya tergantung kepada pemateri maupun tergantung kepada sistem pelatihannya itu sendiri. Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini melibatkan 25 orang peserta, di mana peserta diminta untuk melaksanakan suatu tugas tertentu yang menyangkut alat/proses menurut cara yang ditentukan atau diperagakan oleh pemateri. Adanya pelatihan ini diharapkan dapat membantu warga dalam mengembangkan potensi ekonomi desa. Kegiatan pelatihan kepada masyarakat dibagi menjadi beberapa tahap sesuai dengan Gambar 1.



**Gambar 1. Bagan Tahap Pengabdian**

### **Tahap observasi awal**

Observasi atau pengamatan yang dilakukan secara langsung yaitu dengan mendatangi lokasi Desa Padusan. Tujuannya adalah untuk melihat sumber daya alam yang diperoleh dari hasil panen perkebunan warga kemudian menentukan sumber daya alam apa yang akan digunakan dalam pembuatan produk nanti.

Wawancara kepada Kepala Desa Padusan dan beberapa perangkat desa lainnya, wawancara dilakukan secara langsung dan bertujuan untuk mengetahui produk yang dapat diciptakan dari hasil panen perkebunan warga Desa Padusan.

Penentuan produk yang akan dibuat. Setelah melakukan wawancara dan mendapatkan hasil *Brownies Chips* yang berbahan dasar labu sebagai inovasi produk yang akan dibuat. Labu memang bukan tanaman khas dari Desa Padusan tetapi mudah ditanam dan tumbuh di Desa Padusan.

Menentukan pemateri. Dalam menentukan pemateri tim melakukan kerja sama dengan salah satu praktisi kuliner sekaligus dosen Departemen Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang yaitu Ibu Anggi Martiningtyas Januwati Saputri, S.Pd., M.Sc.

Uji coba produk. Tim pelaksana pengabdian melakukan uji coba pembuatan *Brownies Chips* Labu yang bertujuan untuk mengetahui bahan apa saja yang dibutuhkan dan mengetahui berapa lama *Brownies Chips* Labu tersebut bisa bertahan.

Desain dan cetak *packaging* dan *banner*. Desain *banner* dan stiker kami desain dengan menggunakan aplikasi Canva, kemudian untuk *packaging* produk kami menggunakan toples dan *box* kertas.

### **Tahapan Pelatihan**

Tahap ini difokuskan pada pelatihan dalam bentuk ceramah dan diskusi yang dilaksanakan pada pukul 09.00 s.d. 12.00 WIB. Dengan mengundang praktisi dan akademisi ahli dalam bidang kuliner, yaitu Ibu Anggi Martiningtyas Januwati Saputri, M.Sc., pelatihan ini mencoba memberikan *softskill* kepada peserta agar mengetahui potensi kuliner dan tahapan pembuatannya. Kegiatan ini bertujuan untuk memberi inovasi atau ide baru produk khas dari Desa Padusan yang kemudian dapat menambah peluang warga dalam menambah penghasilan.

### **Tahapan Praktik (Workshop)**

Praktik (*workshop*) merupakan tahap akhir dari pengabdian ini. Setelah *trainer* memberikan materi terkait kuliner dan potensinya, serta berdiskusi secara langsung dengan peserta, maka selanjutnya dilakukan praktik pembuatan Yechipum. *Workshop* dilakukan dari pukul 13.00 s.d. 15.00 WIB. *Trainer* dan peserta langsung praktik membuat kuliner Yechipum dengan mengaplikasikan resep yang telah dibuat sebelumnya. Setelah kulinernya jadi dan siap dihidangkan, tahap selanjutnya adalah pengemasan dan *branding*. Pembuatan dan *branding* kuliner tradisional pada UMKM Desa Padusan dilakukan secara langsung atau luring di Desa Padusan. Tujuannya, agar materi yang didapatkan peserta dapat diaplikasikan secara langsung dan mendapat *feedback* dari Ibu Anggi Martiningtyas Januwati Saputri, M.Sc. Selain itu, juga agar Yechipum yang sudah dikemas layak dipasarkan ke masyarakat luas.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pada hari Kamis, 9 Juni 2022 dilakukan observasi di Desa Padusan yang bertujuan untuk mengetahui atau melihat sumber daya alam yang diperoleh dari hasil panen perkebunan warga Desa Padusan. Kemudian dilakukan penentuan sumber daya alam apa yang akan digunakan dalam pembuatan produk kuliner nanti. Seperti yang diketahui bahwa Desa Padusan, Kecamatan Pacet ini terletak di bawah kaki Gunung Welirang yang pasti memiliki jenis tanah yang subur dan cocok untuk menanam berbagai jenis tumbuhan sayur maupun buah. Oleh sebab itu, labu kuning dipilih sebagai bahan dasar untuk pembuatan kuliner khas Padusan. Dengan biaya produksi yang tergolong murah (kurang dari Rp. 30.000 untuk 10 pack) dan nilai jual di atas Rp. 40.000/pack maka potensi ekonominya cukup bagus untuk pengembangan UMKM Desa Padusan (Gambar 3).



**Gambar 1. Observasi Bersama Perangkat Desa Padusan**

Wawancara dilakukan secara langsung kepada Kepala Desa Padusan dan Perangkat Desa dengan tujuan untuk mengetahui sumber daya alam atau tumbuhan apa yang dapat digunakan untuk produk olahan makanan yang mudah diolah dan memiliki nilai ekonomis jika dipasarkan nantinya. Hasil dari wawancara ini yaitu ide inovasi untuk membuat *brownies chips* yang berbahan dasar dari labu kuning yang merupakan salah satu hasil panen dari warga Desa Padusan. Meski demikian, potensi sumber daya alam lainnya seperti sawi, wortel, kol, bawang, strawberi, dan lain sebagainya juga tersedia. Tim dalam hal ini hanya memfokuskan pada labu kuning yang mudah diperoleh dan gampang diolah. Setelah menentukan jenis inovasi kuliner yang akan diolah dari hasil panen warga Desa Padusan, pada hari Jum'at, 15 Juli 2022 uji coba pembuatan kuliner dilakukan bersama dengan praktisi kuliner Universitas Negeri Malang, yaitu Ibu Anggi Martiningtyas Januwati Saputri, S.Pd., M.Sc.



**Gambar 2. Uji Coba Produk Pemateri**

Uji coba tersebut menghasilkan satu resep yang diberi nama *Yechipum Brownies Crispy*. Tim pengabdian bersama Ibu Anggi menyusun *booklet* resep brownies crispy untuk memudahkan peserta memahami materi dan praktik saat dilakukan pengabdian kepada masyarakat. Gambar 3 merupakan *screenshot* buku resep untuk pembuatan Yechipum. Buku resep ini dibagikan kepada peserta agar mereka mudah untuk memahami bahan dan cara pembuatan kuliner Yechipum ini.

RESEP BROWNIES CRISPY LABU		
Nama Hidangan	Brownies Crispy Labu	
Teknik Pengolahan	Dipanggang	
<p><b>Deskripsi:</b>                      Labu kuning atau cucurbita moschata mengandung 94% air dan rendah kalori. Manfaat buah labu kuning untuk kesehatan bisa menjaga berat badan, mencegah risiko kanker dan menjaga kesehatan mata.                      Manfaat buah labu kuning baik untuk kesehatan karena mengandung vitamin B, vitamin F, asam folat, dan nutrisi lainnya. Labu juga memiliki vitamin dan mineral yang ada pada biji, daun, dan daging buah. Di Indonesia, labu kuning biasanya dijadikan campuran menu kolak selama bulan puasa. Labu juga bisa diolah menjadi berbagai jenis makanan.</p>		
<b>Bahan</b>	<b>Cara membuat</b>	
1. Tepung Terigu	100 gr	1. Siapkan wadah, masukkan telur kocok sebentar, masukkan gula halus kocok sampai tercampur rata baru tambahkan tepung sedikit demi sedikit.
2. Labu	50 gr	2. Lelehkan coklat dan margarin dengan cara di tim
3. Coklat Putih	200 gr	3. Campurkan adonan dengan lelehan coklat margari lalu aduk sampai tercampur rata
4. Margarin	80 gr	4. Siapkan loyang datar, alasi dengan kertas roti, kemudian tuang sedikit adonan lalu ratakan supaya tipis dengan pisau atau sendok.
5. Telur	2 butir	5. Tabur keju parut secukupnya
6. Gula Halus	80 gr	6. Panaskan oven kurang lebih 5 menit, lalu panangkan selama 25 menit dengan api kecil
7. Vanili Bubuk	Sckp.	7. Setelah matang, selagi panas langsung potong kotak-kotak Browniesnya dengan pisau. Kalau sudah dingin tidak bisa di potong karena nanti akan remuk.
8. Garam	Sckp.	
9. Keju Parut	Sckp.	

DAFTAR BELANJA				
No	Nama Bahan	Jumlah	Harga/kg	Harga
1.	Tepung Terigu	100 gr	Rp1.000	Rp 100
2.	Labu	50 gr	Rp7.000	Rp 350
3.	Coklat Putih	200 gr	Rp54.000	Rp 10.800
4.	Margarin	80 gr	Rp15.000	Rp 1.200
5.	Telur	2 butir	Rp24.000	Rp 4.800
6.	Gula Halus	80	Rp12.000	Rp960
7.	Vanili Bubuk	Sckp.	Rp5.000/kecil	Rp 200
8.	Garam	Sckp.	Rp2.500/250gr	Rp 12,5
9.	Keju Parut	Sckp.	Rp20.000/165gr	Rp 6.500
<b>TOTAL</b>				<b>Rp26.423</b>

  

PERHITUNGAN HARGA JUAL	
Kestokan Harga Ditetapkan 60%	
Harga Jual	:(100/60) x 26.423 = Rp44.038
Harga Per Porsi	: 44.038 : 3 = Rp14.679
Laba Kotor	: 44.038 - 26.423 = Rp17.615
BBM	: 10% x 17.615 = Rp1.761
Tonasa Kerja	: 15% x 17.615 = Rp2.642
Biaya Lain Lain	: 10% x 17.615 = Rp1.761
Laba Bersih	: 17.615 - 3.132 = Rp14.483

  

DAFTAR ALAT			
No	Nama Alat	Jumlah	Keterangan
<b>1. Alat persiapan</b>			
1.	Mixer	1	buah
2.	Wadah	1	buah
3.	Sendok	1	buah
4.	Timbangan	1	buah
5.	Panci	1	buah
6.	Kumpang	1	buah
7.	Spetula	1	buah
<b>2. Alat Pengolahan</b>			
1.	Loyang	3	buah
2.	Kertas Bakang	3	keping
3.	Oven	1	buah
<b>3. Alat Hidang</b>			
1.	Toples Penyempunan	3	buah

Gambar 3. Booklet Resep Broenies Crispy

Kemudian setelah melakukan uji coba resep dan mempersiapkan segala kebutuhan pelaksanaan pengabdian, pada hari Sabtu, 23 Juli 2022 kegiatan pengabdian “Pendampingan Pembuatan dan *Branding* Yechipum pada UMKM di Desa Padusan” dilaksanakan di Balai Desa Padusan. Kegiatan tersebut dimulai pada pukul 09.00 WIB hingga 16.00 WIB. Kegiatan ini diawali dengan sambutan ketua tim pengabdian dan kemudian dilanjutkan oleh Kepala Desa Padusan. Selanjutnya, kegiatan diisi dengan penyampaian materi oleh Ibu Anggi Martiningtyas Januwati Saputri, S.Pd., M.Sc yang merupakan praktisi kuliner dari Universitas Negeri Malang dan pemateri pada kegiatan pengabdian “Pendampingan Pembuatan dan *Branding* Yechipum pada UMKM di Desa Padusan”.



Gambar 4. Waktu Pelaksanaan Pengabdian

Setelah penyampaian materi oleh praktisi kuliner, kegiatan ini dilanjutkan dengan pembuatan *brownies chips* berbahan dasar labu kuning yang diberi nama Yechipum. Kegiatan ini diikuti oleh warga dan perangkat Desa Padusan. Dalam pelaksanaannya, peserta dibagi menjadi tiga kelompok untuk membuat Yechipum dengan bahan-bahan yang sudah disiapkan dan resep yang sudah diuji coba oleh praktisi kuliner.



**Gambar 5. Pengemasan dan Branding Produk**

Warga Desa Padusan sangat antusias dengan kegiatan pembuatan Yechipum. Kegiatan ini dimulai dari proses pembuatan *brownies chips* berbahan dasar labu kuning hingga tahap pengemasan dan *branding*. *Cookies* Yechipum yang berasal dari olahan labu kuning siap *dibranding* menjadi kuliner khas Desa Padusan, Kecamatan Pacet, Kabupaten Mojokerto.



**Gambar 7. Produk Olahan Labu Kuning Yechipum**

Saat ini, Yechipum mulai diproduksi secara massal oleh UMKM Desa Padusan. Nantinya, produk kuliner ini dipasarkan di setiap warung UMKM yang ada di sekitar kawasan wisata Pemandian Air Panas Padusan, Pacet. Secara keseluruhan, pengabdian pembuatan dan *branding* kuliner Yechipum di Desa Padusan telah sukses menghasilkan satu produk kuliner bernilai tinggi dan mempunyai *novelty* untuk kedepannya. Tidak hanya itu, Yechipum juga mempunyai nilai ekonomi tinggi yang dapat menambah pendapatan UMKM Desa Padusan.

Kelebihan Yechipum dibanding kuliner lainnya adalah bahan-bahannya yang dapat dengan mudah diperoleh, sehingga dalam produksinya dipastikan tidak mengalami kesulitan stok bahan baku.

## **KESIMPULAN**

Kegiatan pendampingan pembuatan dan *branding* Yechipum pada UMKM Desa Padusan sebagai penunjang wisata pedesaan berjalan dengan lancar. Kesuksesan dan kelancaran kegiatan ini tidak lepas dari dukungan serta antusiasme yang tinggi dari para peserta kegiatan, warga, dan Perangkat Desa Padusan. Setelah pelatihan dan praktik bersama praktisi kuliner dilaksanakan, dapat disimpulkan bahwa Yechipum bisa menjadi oleh-oleh khas Desa Padusan, Kecamatan Pacet, Kab. Mojokerto sebagai kuliner penunjang wisata pedesaan. Selain itu, *branding* yang telah dibuat juga mempunyai nilai jual tinggi. Dari modal awal yang kurang dari Rp. 30.000 dapat menghasilkan keuntungan sekitar Rp. 400.000. selain itu, Yechipum juga mempunyai *novelty* yang dapat menghasilkan HKI (Hak Kekayaan Intelektual) untuk Desa Padusan dan Universitas Negeri Malang.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Kepala Desa Padusan, Perangkat Desa Padusan, Ketua Karang Taruna Desa Padusan, Ketua POKJA, dan masyarakat Desa Padusan atas kerjasamanya dalam kegiatan ini.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Amin, N., Sari, P. E., Kurniati, E., & Adly, W. S. (2008). *Cake labu sebagai alternatif menu sarapan yang lezat dan bergizi*. IPB (Bogor Agricultural University).
- Jayanti, E. V., & Murtini, S. (2018). Faktor-faktor penyebab beralihnya pekerjaan pada masyarakat di sekitar obyek wisata air panas Padusan Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto. *Swara Bhumi*, 5(8), 1–6.
- Khotimah, K., & Wilopo, W. (2017). Strategi pengembangan destinasi pariwisata budaya (Studi kasus pada kawasan Situs Trowulan sebagai Pariwisata Budaya Unggulan di Kabupaten Mojokerto). *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 41(1), 56–65.
- Laila, D. N. (2022). *Strategi Pengembangan Ekowisata Petik Stroberi di Desa Padusan Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Listya, A., & Rukiah, Y. (2018). Visual branding produk belimbing olahan UMKM Depok melalui desain logo. *Demandia: Jurnal Desain Komunikasi Visual, Manajemen Desain, Dan Periklanan*, 3(02), 199–218.
- Mahalizikri, I. F. (2019). Membangun dan mengembangkan serta meningkatkan UMKM di Desa Tenggayun. *IQTISHADUNA: Jurnal Ilmiah Ekonomi Kita*, 8(2), 185–194.
- Manurung, H., & Naibaho, B. (2021). Pelatihan pembuatan mi labu kuning (*Cucurbita moschata* Durch) pada masyarakat ibu PKK Desa Gung Pinto Kecamatan Namanteran Kabupaten Karo. *Citra Abdimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 8–14.
- Millati, T., Udiantoro, U., & Wahdah, R. (2020). Pengolahan labu kuning menjadi berbagai produk olahan pangan. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 300–305.
- Muarifah, A., Wasmat, W., & Muslihuddin, M. (2019). *Laporan kajian kerentanan, risiko, dan dampak perubahan iklim partisipatif Desa Padusan-Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto*.
- Muladi, T. (2022). *Penggunaan labu kuning pada pembuatan wingko Babat*. Universitas Negeri Padang.
- Pabidang, S., Hadi, S. P., Elvina, A., Putri, D. E., Sari, H. P., Iriyani, T., & Nainggalis, A. L. (2020). Peningkatan kompetensi masyarakat melalui inovasi pemanfaatan labu kuning menjadi makanan kreatif dan sehat. *Jurnal Abdimas: Community Health*, 1(1), 11–17.
- Pamungkas, H. A., & Hidayatulloh, A. (2019). Faktor penentu perkembangan UMKM gerabah kasongan Bantul Yogyakarta. *Inovasi*, 15(1), 65–71.

- Pemerintah Republik Indonesia. *Undang-Undang Republik Indonesia nomor 20 Tahun 2008 tentang usaha mikro, kecil, dan menengah.* , (2008). Indonesia.
- Ponimin, P., Wardhana, M. I., Taufiq, A., & Sari, A. A. (2020). Perancangan seni patung landscape eco-culture desa wisata Selorejo Dau Malang melalui program kemitraan desa. *Jurnal Praksis Dan Dedikasi Sosial (JPDS)*, 3(2), 78–88.
- Prasetyo, B., & Suryoko, S. (2018). Dampak pengembangan pariwisata terhadap perkembangan umkm pada kawasan wisata Dieng. *Jurnal Ilmu Administrasi Bisnis*, 7(4), 310–320.
- Putri, R. I. H., Suroso, E., Yuliandari, P., & Utomo, T. P. (2022). Strategi pengembangan produk pangan olahan berbahan dasar tepung labu kuning di Kota Bandar Lampung (studi kasus di home industry B. Co Bandar Lampung). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(1), 12–28.
- Sapto, A., Ayundasari, L., Ridhoi, R., & Khakim, M. N. L. (2019). Pengembangan kajian sejarah tematik sebagai alternatif bahan ajar sejarah tingkat menengah atas di Blitar. *Jurnal Praksis Dan Dedikasi Sosial (JPDS)*, 2(1), 13–18.
- Subaktilah, Y., Wahyono, A., Yudiastuti, S. O. N., & Mahros, Q. A. (2021). Pengaruh substitusi tepung labu kuning (*Cucurbita moschata* L) terhadap nilai gizi brownies kukus labu kuning. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1), 18–21.
- Suci, Y. R. (2017). Perkembangan UMKM (usaha mikro kecil dan menengah) di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Cano Ekonomos*, 6(1), 51–58.
- Sudibya, B. (2018). Wisata desa dan desa wisata. *Jurnal Bali Membangun Bali*, 1(1), 22–26.
- Trussiadi, W. (2022). Pelatihan kreasi menu hidangan penutup dengan bahan dasar labu kuning. *Journal FAME: Journal Food and Beverage, Product and Services, Accomodation Industry, Entertainment Services*, 5(1), 41–45.