



**PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA TEMULUS DALAM
PEMBUATAN KERIPIK LABU KUNING BALAJO (BALADO LOMBOK
IJO) SEBAGAI PRODUK UNGGULAN KABUPATEN KUDUS**

BIDANG KEGIATAN

**PROGRAM KREATIFITAS MAHASISWA PENGABDIAN PADA
MASYARAKAT**

(PKMM)

Diusulkan Oleh :

- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| 1. Eko Raismawati | 3301410058 angkatan 2010 |
| 2. Eky Risqiana | 3301410061 angkatan 2010 |
| 3. Marta Puspita Sari | 3301410047 angkatan 2010 |
| 4. Kurnia Agustina | 3301410071 angkatan 2010 |
| 5. Kholia Efrina | 7101409119 angkatan 2009 |

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMARANG

2011

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN AKHIR PROGRAM KREATIFITAS MAHASISWA

1. Judul Kegiatan : Pemberdayaan Masyarakat Desa Temulus dalam Pembuatan Keripik Labu Kuning Balajo (Balado Lombok Ijo)
2. Bidang Kegiatan : ()PKMP ()PKMK
(Pilih Salah Satu) ()PKMT (v)PKMM
3. Bidang Ilmu : ()Kesehatan (v)Pertanian
(Pilih Salah Satu) ()MIPA ()Teknologi Dan Rekayasa

()Sosial Ekonomi ()Humaniora

()Pendidikan
4. Ketua Pelaksanaan Kegiatan
 - a. Nama : Eko Raismawati
 - b. NIM : 3301410058
 - c. Jurusan : Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan
 - d. Universitas/Institute/Politeknik : Universitas Negeri Semarang (UNNES)
 - e. Alamat Rumah/No.HP : Desa Temulus RT 05 RW 04 Kec.Mejobo
Kudus/ 085727525541
 - f. Alamat email : -
5. Anggota Pelaksana Kegiatan : 4 Orang
6. Dosen Pendamping
 - a. Nama : M. Aris Munandar, S.Sos,MM
 - b. NIP : 132258672
 - c. Alamat Rumah/No.HP : Jl. Bandungrejo No. 95
Mranggen, Demak / 081326211375
7. Biaya Kegiatan Total : **Rp 10.000.000,00**
8. Jangka Waktu Pelaksanaan : 3 bulan

Semarang, Oktober 2011

Menyetujui,

Ketua Jurusan Pend. Pancasila dan Kewarganegaraan

Ketua
Kegiatan

Pelaksana

Drs. Slamet Sumarto, M.Pd

NIP.19610127198011001

Pembantu Rektor Bidang

Kemahasiswaan UNNES

Prof. Dr.Masrukhi,M.Pd

NIP.196205081988031002

Eko Raismawati

NIM.3301410058

Dosen Pendamping

M. Aris Munandar, S.Sos.M.M

NIP.197207242000031001

A. JUDUL

Pemberdayaan Masyarakat Desa Temulus dalam Pembuatan Kripik Labu Kuning Balajo (Balado Lombok Ijo) sebagai Produk Unggulan Kabupaten Kudus

B. LATAR BELAKANG

Seiring perkembangan zaman yang semakin canggih dan Perkembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi yang tak terkendali, menyebabkan masyarakat untuk menciptakan suatu produk baru yang terjangkau dan memberikan manfaat lebih bagi masyarakat tersebut.

Dalam menciptakan suatu inovasi baru yang mudah, murah, sederhana, dan berkualitas dibutuhkan suatu kreatifitas yang tinggi. Penciptaan inovasi tersebut oleh kalangan masyarakat telah banyak diterapkan. Hal tersebut dilakukan dengan tujuan untuk dapat mengganti sumber daya yang dapat habis menjadi suatu produk teknologi yang sederhana dan tepat guna.

Pemanfaatan potensi di daerah merupakan salah satu inovasi yang tepat guna. Potensi alam dan kekayaan sumber daya alam yang dimiliki oleh Kabupaten Kudus sangatlah mendukung karena banyak berbagai tanaman dapat tumbuh subur. Sehingga dapat diciptakan suatu penemuan baru yang memiliki nilai guna yang tinggi.

Selama ini Kudus dikenal sebagai penghasil jenang dan industri rokok. Oleh karena itu, kami membuat terobosan baru dengan memanfaatkan bahan baku labu kuning yang kurang dilirik oleh masyarakat Kudus sendiri karena dianggap kurang memiliki nilai jual yang tinggi. Dengan terobosan baru tersebut, sehingga Kudus tidak hanya dikenal sebagai penghasil jenang dan industri rokok saja.

Labu Kuning ini dapat tumbuh subur dimana saja. Namun, masyarakat Desa Temulus hanya memanfaatkannya sebagai sayur dan kolak pada waktu bulan ramadhan. Selain itu harga jual labu kuning yang murah, membuat masyarakat mengalihkan perhatiannya terhadap labu kuning dan membeli produk lain. Salah satu inovasi baru dalam pemanfaatan labu kuning adalah dengan mengolahnya menjadi

produk makanan ringan yang gurih dengan cita rasa manis dan pedas serta kandungan vitamin yang tinggi. Terobosan baru dalam pemanfaatan labu kuning adalah sebagai Keripik Labu Kuning Balajo (Balado Lombok Ijo) yang memiliki nilai ekonomis dan aman untuk dikonsumsi.

Produk ini berbeda dengan produk keripik lain yang ada di pasaran. Karena bahan dasar keripik ini berbeda dengan bahan dasar keripik pada umumnya yang biasanya dibuat dari umbi – umbian, seperti ubi jalar, singkong, kentang dan sebagainya. Bahan dasar keripik ini adalah labu kuning yang dipadukan dengan lombok ijo sebagai balado. Dilihat dari tampilannya, keripik ini berwarna hijau. Sehingga mempunyai daya tarik tersendiri yang dapat memikat hati konsumen untuk mencoba merasakan keripik tersebut.

Selain itu kripik yang hanya memiliki rasa original, dalam Keripik Labu Kuning Balajo (Balado Lombok Ijo) kami memvariasikan dengan rasa balado yang biasanya berwarna merah dari cabai merah, tetapi dalam produk ini dibuat dari Lombok hijau yang berbeda dari balado lainnya, tetapi tidak meninggalkan rasa pedas dalam balado tersebut. Sensasi warna hijau dari cabai hijau yang dapat dijadikan daya tarik tersendiri bagi masyarakat untuk membelinya. Sehingga jika produk ini berkembang lebih jauh dapat diciptakan tingkat rasa pedas dalam kripik tersebut.

Dasar pemikiran inovasi tersebut muncul, ketika sumber daya yang tak dapat diperbaharui benar-benar habis. Selain itu sebagai perwujudan dalam Kreativitas Mahasiswa untuk dapat mengolah suatu bahan yang nilai jualnya rendah menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi serta mengolah sumber daya alam di Kabupaten Kudus khususnya di desa Temulus yang kurang dimanfaatkan.

Tanaman labu kuning (*Cucubita moschata Duch ex Poiret*), memiliki beberapa nama daerah yaitu Labu Parang (Melayu), Waluh (Sunda), Waluh (Jawa Tengah). Tanaman ini berasal dari Ambon yang memiliki ciri - ciri labu kuning berbentuk bulat

pipih, lonjong, atau panjang dengan banyak alur (15 - 30 alur). Ukuran pertumbuhannya cepat sekali, mencapai 350 gram per hari.

Selain dagingnya daun labu kuning juga berfungsi sebagai sayur dan bijinya bermanfaat untuk dijadikan kuaci. Air buahnya berguna sebagai penawar racun binatang berbisa, sementara bijinya menjadi obat cacing pita. Daging buahnya pun mengandung anti oksidan sebagai penangkal kanker. Labu kuning juga dapat digunakan untuk penyembuhan radang, pengobatan ginjal, demam, dan diare.

Dengan berat 3-5 kg, labu kuning bisa berbentuk bulat pipih, lonjong, atau panjang, tergantung varietasnya. Buah muda berwarna hijau, sedangkan yang lebih tua berwarna kuning pucat. Warna kuning atau orange daging buahnya pertanda kandungan karotenoidnya sangat tinggi. Karotenoid dalam buah labu sebagian besar berbentuk Beta Karoten.

Labu Kuning memiliki kandungan gizi yang tinggi yaitu, vitamin C. Salah satu jenis vitamin yang larut dalam air yang sangat diperlukan untuk metabolisme tubuh. Vitamin C juga berperan pada fungsi kekebalan tubuh dan sebagai antioksidan. Kandungan gizi yang kedua adalah, vitamin A dan beta karoten. Beta karoten adalah pigmen warna kuning dan orange yang jika dicerna di dalam tubuh akan berubah menjadi vitamin A. Fungsi vitamin A dan beta karoten bagi kesehatan mata dan kulit, kekebalan tubuh serta reproduksi. Selain itu juga sebagai antioksidan yang dapat mengurangi resiko terjadinya kanker dan penyakit jantung.

Berdasarkan penjelasan diatas, kami selaku tim dari Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Semarang mencoba menawarkan ide kami untuk memanfaatkan labu kuning yang bernilai ekonomi rendah menjadi suatu produk unggulan yang bernilai jual tinggi.

C. RUMUSAN MASALAH

Dari latar belakang diatas yang menjadi rumusan masalah adalah :

1. Bagaimana mensosialisasikan pemanfaatan labu kuning sebagai produk makanan kepada masyarakat Desa Temulus?
2. Bagaimana cara pembuatan labu kuning menjadi Keripik Labu Kuning Balajo (Balado Lombok Ijo)?
3. Bagaimana produk Keripik Labu Kuning Balajo (Balado Lombok Ijo) menjadi produk unggulan yang diminati oleh masyarakat Desa Temulus pada khususnya dan masyarakat pada umumnya?
4. Apakah produk Keripik Labu Kuning Balajo (Balado Lombok Ijo) tersebut merupakan produk yang dapat dikembangkan oleh masyarakat Desa Temulus?
5. Bagaimana agar produk Keripik Labu Kuning Balajo (Balado Lombok Ijo) dapat dijadikan alternatif usaha bagi masyarakat Desa Temulus?

D. TUJUAN

Tujuan program pengabdian masyarakat ini adalah sebagai berikut:

1. Membekali masyarakat khususnya ibu - ibu di Desa Temulus dengan pelatihan pembuatan Keripik Labu Kuning Balajo (Balado Lombok Ijo),
2. Meningkatkan daya guna dan hasil guna labu kuning dengan mengubahnya menjadi produk baru yang murah, bergizi, aman dikonsumsi, dan memiliki nilai jual tinggi,
3. Sebagai terobosan baru dalam pemanfaatan labu kuning yang memiliki nilai jual rendah agar memiliki nilai jual tinggi,
4. Untuk menambah pemasukan masyarakat dengan produksi Keripik Labu Kuning Balajo (Balado Lombok Ijo),

5. Meningkatkan ketrampilan masyarakat dalam mengolah labu kuning menjadi produk yang bermanfaat.

E. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Dengan adanya Program Kreatif Mahasiswa Pengabdian Masyarakat yang berupa Pemberdayaan Masyarakat dalam Pembuatan Keripik Labu Kuning Balajo (Balado Lombok Ijo) dari bahan dasar labu kuning, diharapkan dapat diperoleh luaran sebagai berikut:

1. Masyarakat Desa Temulus memiliki ketrampilan untuk membuat alternatif usaha Keripik Labu Kuning Balajo (Balado Lombok Ijo),
2. Labu kuning yang kurang mendapat perhatian dari masyarakat dapat menjadi suatu produk yang memiliki nilai jual tinggi,
3. Menambah pendapatan masyarakat Desa Temulus,
4. Masyarakat lebih mandiri dan kreatif dalam mengolah bahan yang kurang diminati menjadi produk makanan yang populer di kalangan masyarakat.

F. KEGUNAAN PROGRAM

Program Kreativitas Mahasiswa Pengabdian Kepada Masyarakat diharapkan dapat diperoleh beberapa manfaat, yaitu sebagai berikut:

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi :

1. Bagi masyarakat Desa Temulus:
 - a. untuk membangkitkan kepedulian masyarakat terhadap manfaat IPTEK bagi peningkatan kesejahteraan rakyat,
 - b. dapat memperoleh alternatif usaha baru yang bermanfaat untuk mendukung kelangsungan hidup masyarakat setempat,
 - c. agar dapat memanfaatkan bahan yang kurang diminati oleh masyarakat.
2. Bagi pemerintah Desa Temulus:
 - a. dapat membantu pemerintah desa untuk menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat,
 - b. meningkatkan pemasukan bagi Desa Temulus.

3. Bagi peneliti:

- a. diharapkan dapat memberikan pembahasan dalam pemanfaatan sumber daya lokal yang inovatif dan berdaya saing,
- b. Turut serta memberikan sumbangan pemikiran untuk membuat inovasi baru dalam pemanfaatan bahan yang mudah ditemukan tetapi kurang dimanfaatkan.

G. GAMBARAN UMUM MASYARAKAT SASARAN

Kudus adalah salah satu kabupaten kecil di Jawa Tengah dan terletak di pantai utara. Sebagai kabupaten yang terkenal dengan industri rokok dan makanan khas yang berupa jenang, kudus mampu membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakatnya. Namun hal tersebut tak mampu membendung banyaknya pencari kerja. Penghasilan masyarakat yang menengah kebawah menyebabkan masyarakat melakukan usaha sampingan untuk memenuhi kebutuhan mereka di era globalisasi yang semakin kompetitif. Apalagi tingkat pendidikan masyarakat Kudus yang rendah khususnya di Desa Temulus yang rata-rata hanya lulus SD dan SMP. Masyarakat hanya mengandalkan penghasilannya pada sector pertanian yang dalam dekade terakhir ini sector pertanian tidak menjanjikan akibat dampak dari global warming yang tak terkendali. Selain itu penghasilan masyarakat sebagai buruh pabrik rokok yang rendah tidak mencukup kebutuhannya yang banyak.

Letak desa Temulus yang jauh dari pusat kota, sehingga sulit untuk mendapatkan informasi tentang produk baru yang beredar dikalangan masyarakat. Dengan adanya program kreativitas ini diharapkan mampu membantu masyarakat dan memberi pelatihan ketrampilan dalam pembuatan Keripik Labu Kuning Balajo (Balado Lombok Ijo). Labu kuning yang belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat agar menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Sehingga masyarakat desa Temulus mampu menciptakan suatu produk yang bisa membawa nama Desanya dikenal oleh masyarakat luar lainnya.

Desa Temulus memang bukan penghasil utama labu kuning, tetapi tanaman ini banyak ditemukan dan tumbuh subur di Desa Kesambi Kecamatan Mejobo. Apalagi letak antara Desa Temulus berbatasan sehingga tidak sulit untuk menemukannya.

H. METODE PELAKSANAAN

Program Kreativitas Mahasiswa yang disusun ini merupakan bidang pengabdian pada masyarakat, oleh karena itu metode pelaksanaan yang dilakukan adalah dengan sosialisasi. Sosialisasi yaitu memberikan penyuluhan kepada masyarakat Desa Temulus, khususnya ibu-ibu rumah tangga, kemudian mengadakan pelatihan sehingga tercapai tujuan yang diharapkan.

1. Sosialisasi dan Audiensi

Sosialisasi dan Audiensi yang dilakukan adalah memberikan penyuluhan tentang manfaat yang terkandung dalam labu kuning serta pengolahan labu kuning menjadi Keripik Labu Kuning Balajo (Balado Lombok Ijo) dengan tepat dan bagaimana cara memasarkannya agar dapat menambah keterampilan ibu-ibu rumah tangga.

2. Pelatihan

Setelah dilaksanakan sosialisasi dan audiensi, maka yang dilakukan selanjutnya adalah mengadakan pelatihan secara langsung, yaitu memproduksi produk makanan tersebut.

I. PELAKSANAAN KEGIATAN

a. Waktu Tempat Pelaksanaan

Program ini dilaksanakan pada:

Waktu Pelaksanaan : Oktober-Desember 2011

Tempat Pelaksanaan : Desa Temulus, Kecamatan Mejobo, Kabupaten Kudus.

b. Tahapan Pelaksanaan

Program Kreativitas Mahasiswa Pengabdian Masyarakat ini secara umum terbagi menjadi tiga tahap yaitu :

K. RENCANA ANGGARAN

• Bahan

1) Labu kuning	10 kg x Rp 8.000,00 = Rp	80.000,00
2) Cabe hijau	15 kg x Rp 40.000,00 = Rp	600.000,00
3) Minyak goreng	20 kg x Rp 15.000,00 = Rp	300.000,00
4) Garam 2 pak	= Rp	10.000,00
5) Daun salam 1 ikat	= Rp	2.000,00
6) Bawang merah	10 kg x Rp 30.000,00 = Rp	300.000,00
7) Bawang putih	10 kg x Rp 20.000,00 = Rp	200.000,00
8) Ketumbar	= Rp	10.000,00
9) Kemiri	= Rp	10.000,00
10) Air	= Rp	15.000,00

Peralatan

1) Kompor gas 1 set	= Rp	500.000,00
2) Blender	= Rp	300.000,00
3) Wajan	5 x Rp 80.000,00 = Rp	400.000,00
4) Susuk	5 x Rp 15.000,00 = Rp	75.000,00
5) Serok	5 x Rp 10.000,00 = Rp	50.000,00
6) Plastik kemasan 300 bungkus	= Rp	100.000,00
7) Pisau	10 x Rp 10.000,00 = Rp	100.000,00
8) Baskom	5 x Rp 40.000,00 = Rp	200.000,00

Perjalanan

5 orang x 5 kali datang @ Rp 70.000,00 = Rp 1.750.000,00

Lain-lain

Alat tulis	= Rp	178.000,00
Pembuatan proposal	= Rp	150.000,00
Pembuatan laporan sementara	= Rp	150.000,00

Pembuatan pamflet	= Rp	200.000,00
Publikasi pamphlet	= Rp	200.000,00
Sosialisasi	= Rp	500.000,00

1) Pelaksanaan program

a. Konsumsi

Makan besar 30 x Rp 15.000,00 = Rp 450.000,00

Snack 30 x Rp 10.000,00 = Rp 300.000,00

b. Sewa Tratak = Rp 500.000,00

c. Sewa Sound System = Rp 400.000,00

d. Sewa kursi = Rp 200.000,00

2) Pembuatan spanduk 3 x Rp 200.000,00 = Rp 600.000,00

3) Dokumentasi = Rp 200.000,00

4) Pembuatan laporan akhir = Rp 250.000,00

5) Sewa Laptop 3 bulan x Rp 240.000,00 = Rp 720.000,00

TOTAL = Rp 10.000.000,00

L. LAMPIRAN

Biodata Ketua serta Anggota kelompok

1. Biodata Ketua Kelompok
 - a. Nama Lengkap : Eko Raismawati
 - b. NIM : 3301410058
 - c. Fakultas/Program Studi : FIS/PPKn
 - d. Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
 - e. Waktu Untuk Kegiatan PKM : 4 jam/minggu
 - f. Tempat/Tanggal Lahir : Kudus, 25 Desember 1992
 - g. Jenis Kelamin : Perempuan
 - h. Agama : Islam
 - i. Alamat Rumah : Desa Temulus RT 05 RW 04 Kec.
Mejobo Kudus
 - j. Alamat Kost : Gang Cokro kost Calissta RT 04
RW 05 Banaran Gunung Pati
Semarang
 - k. Riwayat Pendidikan : SD N 2 Temulus
SMP N 1 Mejobo
SMA N 1 Mejobo

Telp. : 085727525541
 - l. E-mail : eko_raismawati @yahoo.com

Tanda tangan,

Eko Raismawati

NIM. 3301410058

2. Biodata Anggota Kelompok

- a. Nama Lengkap : Eky Risqiana
- b. NIM : 3301410061
- c. Fakultas/Program Studi : FIS/PPKn
- d. Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
- e. Waktu Untuk Kegiatan PKM : 4 jam/minggu
- f. Tempat/Tanggal Lahir : Pekalongan, 31 Agustus 1992
- g. Jenis Kelamin : Perempuan
- h. Agama : Islam
- i. Alamat Rumah : Desa Paweden RT 14 / RW 05
Kecamatan Buaran, Kabupaten
Pekalongan
- j. Alamat Kost : Jalan Taman Siswa nomor 11
Kost Darmada Sekaran
- k. Riwayat Pendidikan : SD N Paweden
SMP N 14 Pekalongan
SMA N 1 Pekalongan
- l. Telp. : 085727050232

Tanda tangan,

Eky Risqiana

NIM. 3301410061

3. Biodata Anggota Kelompok

- a. Nama Lengkap : Marta Puspitasari
- b. NIM : 3301410046
- c. Fakultas/Program Studi : FIS/PPKn
- d. Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
- e. Waktu Untuk Kegiatan PKM : 4 jam/minggu
- f. Tempat/Tanggal Lahir : Purworejo, 4 Maret 1992
- g. Jenis Kelamin : Perempuan
- h. Agama : Islam
- a. Alamat Rumah : Desa Butuh RT 03 RW 05
Kecamatan Butuh Kabupaten
Purworejo
- i. Alamat Kost : Gang Waru kost Sri Hardy,
Sekaran, Gunung Pati Semarang
- j. Riwayat Pendidikan : SD N 1 Butuh
SMP N 3 Purworejo
SMA N 1 Purworejo
- k. Telp. : 085640358106

Tanda tangan,

Marta Puspitasari

NIM. 3301410046

4. Biodata Anggota Kelompok
- a. Nama Lengkap : Kurnia Agustina
 - b. NIM : 3301410071
 - c. Fakultas / Program Studi : FIS / PPKn
 - d. Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
 - e. Waktu Untuk Kegiatan PKM : 4 jam / minggu
 - f. Tempat/Tanggal Lahir : Jepara, 1 Agustus 1992
 - g. Jenis Kelamin : Perempuan
 - h. Agama : Islam
 - i. Alamat Rumah : Desa Jerukwangi RT 01 RW 05
Bangsri, Jepara
 - j. Alamat Kost : Gang Waru-Sekaran, Kos Griha
Gharini
 - k. Riwayat Pendidikan : SD N 03 Jerukwangi
SMP N 01 Bangsri
SMA N 01 Bangsri
 - l. Telp. : 08985677626

Tanda tangan,

Kurnia Agustina

NIM. 3301410071

5. Biodata Anggota Kelompok

- a. Nama Lengkap : Kholia Efrina
- b. NIM : 7701409119
- c. Fakultas/Program Studi : FE/Pendidikan Akuntansi
- d. Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
- e. Waktu Untuk Kegiatan PKM : 4 jam/minggu
- f. Tempat/Tanggal Lahir : Kebumen, 21 September 1991
- g. Jenis Kelamin : Perempuan
- h. Agama : Islam
- i. Alamat Rumah : Kedawung RT 02 RW 06
Pejagoan Kebumen
- j. Alamat Kost : Gang Waru kost Sri Hardy,
Sekaran, Gunung Pati Semarang
- k. Riwayat Pendidikan : SD N 3 Kedawung
SMP N 2 Kebumen
SMA N 1 Kebumen
- l. Telp. : 085741841461

Tanda tangan,

Kholia Efrina

NIM. 7101409119

6. Biodata Dosen Pendamping

- a. Nama Lengkap : Aris Munandar
- b. NIP : 197207242000031001
- c. Fakultas : FIS
- d. Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Semarang
- e. Waktu Untuk Kegiatan PKM : 4 jam / minggu
- f. Alamat Rumah : Jl. Bandungrejo No. 95
Mranggen, Demak
- g. Telp. : 081326211375

Tanda tangan,

Aris Munandar

NIP. 197207242000031001

LAMPIRAN 1**SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN BEKERJA SAMA**

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Eko Raismawati

Alamat : Desa Temulus Kecamatan Mejobo Kibupaten Kudus

Jabatan : Ketua Tim PKM Universitas Negeri Semarang

(selanjutnya disebut pihak pertama)

Nama : Purwanti

Alamat : Desa Temulus

Jabatan : Kepala Desa Temulus Kecamatan Mejobo Kabupaten Kudus

(selanjutnya disebut pihak kedua)

Nama : Hj. Heni Rahmawati

Alamat : Desa Temulus Kecamatan Mejobo Kabupaten Kudus

Jabatan : Ketua PKK

(selanjutnya disebut pihak ketiga)

Bersepakat untuk melakukan kerjasama dalam pelaksanaan kegiatan PKM yang berjudul : “Pemberdayaan Masyarakat Desa Temulus dalam Pembuatan Keripik Labu Kuning Balajo (Balado Lombok Ijo) sebagai Produk Unggulan Kabupaten Kudus” dengan kesepakatan sebagai berikut :

1. Dalam kapasitas mewakili tim PKM Universitas Negeri Semarang
2. Merencanakan dan melaksanakan PKM

3. Membantu pengadaan dana bagi pelaksanaan program pemberdayaan masyarakat

Pihak kedua :

1. Mewakili anggota masyarakat Desa Temulus membantu dalam menyediakan sarana bagi pelaksanaan program “Pemberdayaan Masyarakat Desa Temulus dalam Pembuatan Keripik Labu Kuning Balajo (Balado Lombok Ijo) sebagai Produk Unggulan Kota Kudus”
2. Membantu menggerakkan anggota masyarakat desa Temulus dengan mensosialisasikan pelatihan pembuatan Keripik Labu Kuning Balajo (Balado Lombok Ijo).

Pihak ketiga

1. Mewakili anggota masyarakat Desa Temulus membantu dalam menyediakan sarana bagi pelaksanaan program “Pemberdayaan Masyarakat Desa Temulus Dalam Pembuatan Keripik Labu Kuning Balajo (Balado Lombok Ijo)”.
2. Membantu menggerakkan anggota masyarakat Desa Temulus dengan mensosialisasikan pelatihan pembuatan Keripik Labu Kuning Balajo (Balado Lombok Ijo).

Demikian kesepakatan tersebut dibuat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksaan.

Pihak Kedua
Kepala Desa Temulus

Pihak Pertama
Ketua Pelaksana

Pihak Ketiga
Ketua PKK

Purwanti

Eko Raismawati

Hj.Heni Rahmawati

LAMPIRAN 2

CARA PEMBUATAN KERIPIK LABU KUNING BALAJO (BALADO LOMBOK IJO)

Alat dan Bahan

500 gram labu kuning, (sesuaikan jumlah konsumsi)

800 cc air

4 lembar daun salam

Cabe hijau 1 kg

Bawang merah 10 siung

Bawang putih 15 siung

Minyak goreng secukupnya

Garam secukupnya

Ketumbar 2 sendok teh

Mrica 2 sendok teh

6 butir gula merah

Yang dihaluskan

1 kg cabe hijau

15 siung bawang merah

10 siung bawang putih

2 sendok teh ketumbar

Garam secukupnya

Mrica secukupnya

Prosedur Pembuatan

1. Kupas labu kuning kemudian iris tipis memanjang
2. Jemur labu kuning yang sudah diiris selama sehari hingga kering

3. Tumis bumbu yang dihaluskan tambah gula merah yang disisir hingga harum
4. Tumbuk kasar cabai hijau, kemudian masukkan kedalam bumbu yang ditumis
5. Masukkan labu kuning yang telah dijemur setengah.
6. Aduk hingga rata dan semua bumbu meresap pada labu kuning
7. Tunggu hingga kering
8. Hidangkan diatas piring/didalam toples.