



PENGEMBANGAN UMKM BERBASIS POTENSI DESA MELALUI INOVASI PRODUK DONAT WALUH (LABU KUNING) DI DESA RENGEL

Dzurotun Khanifah M.¹, Fathimatuz Zahro², Nissa Ariyanti³, Hafsa Al Faidah⁴, Nurkholifah⁵, M. Ihya'uddin Salim⁶, Alfianti Sumsurrohmah⁷, Siti Sholikhah⁸, Alfi Manzilatir Rohmah⁹, Denada Putri, Ahmad Bahrudin¹⁰

Institut Agama Islam Nahdlatul Ulama Tuban, Indonesia

dzurotunkhanif04@gmail.com

Diserahkan tanggal 16 September 2025 | Diterima tanggal 23 September 2025 | Diterbitkan tanggal 30 September 2025

Abstract:

This study aims to develop Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in Rengel Village, Tuban Regency, through the innovation of pumpkin-based (waluh) donuts as a utilization of local potential. The research uses the Asset-Based Community-Driven Development (ABCD) approach, which emphasizes community empowerment through asset mapping, shared vision, action design, and sustainable implementation. The research stages include preparation of ingredients, dough mixing, shaping, fermentation, frying, cooling, topping, packaging, and product evaluation. The results show that the pumpkin donut innovation can improve community skills in food processing, add value to local ingredients, and create new business opportunities based on village resources. The pumpkin donuts have a soft texture, balanced sweetness, attractive appearance, and high nutritional content, thus potentially enhancing community welfare through local MSME development. This study provides both theoretical and practical contributions to the development of local resource-based product innovations.

Keywords: Product Innovation, Pumpkin Donuts, Village Potential

Abstrak:

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Desa Rengel, Kabupaten Tuban, melalui inovasi produk donat berbahan dasar labu kuning (waluh) sebagai pemanfaatan potensi lokal. Metode yang digunakan adalah Asset-Based Community-Driven Development (ABCD), yang menekankan pemberdayaan masyarakat melalui pemetaan aset, impian bersama, perancangan aksi, dan pelaksanaan berkelanjutan. Tahapan penelitian meliputi persiapan bahan, pengadonan, pembentukan, fermentasi, penggorengan, pendinginan, pemberian topping, pengemasan, dan evaluasi produk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa inovasi donat labu kuning mampu meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan, memberikan nilai tambah bagi bahan lokal, serta membuka peluang bisnis baru berbasis desa. Produk donat labu kuning memiliki tekstur lembut, rasa manis seimbang, tampilan menarik, dan kandungan gizi tinggi, sehingga berpotensi meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui pengembangan UMKM lokal. Penelitian ini memberikan kontribusi teoritis dan praktis dalam pengembangan inovasi produk berbasis potensi lokal.

Kata Kunci: Inovasi Produk, Donat Labu Kuning, Potensi Desa

Copyright © 2025, Author

This is an open-access article under the [CC BY-NC-SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)



PENDAHULUAN

Salah satu komponen utama dalam perekonomian Indonesia adalah Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Menurut Kementerian Koperasi dan UKM (2023), UMKM berkontribusi lebih dari 60% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional serta menyerap sekitar 97% tenaga kerja. Kontribusi ini menunjukkan bahwa UMKM berperan strategis dalam meningkatkan pendapatan masyarakat, mengurangi pengangguran, dan mendorong pemerataan ekonomi di pedesaan. Namun, UMKM desa masih menghadapi berbagai tantangan seperti keterbatasan modal, teknologi, dan manajemen usaha yang berdampak pada rendahnya daya saing produk (Tambunan, 2019).

UMKM menjadi instrumen penting dalam menggerakkan ekonomi daerah, terutama di kawasan pedesaan yang memiliki potensi sumber daya alam melimpah. Desa Rengel, Kabupaten Tuban, Jawa Timur, misalnya, memiliki sumber daya pertanian berupa waluh (labu kuning) yang tersedia sepanjang tahun. Sayangnya, pemanfaatan waluh masih sebatas untuk olahan tradisional seperti kolak atau sayur, sehingga nilai tambah ekonominya rendah (Kusumastuti & Rahmawati, 2021). Padahal, diversifikasi produk berbasis waluh dapat meningkatkan nilai jual dan membuka peluang usaha baru bagi masyarakat desa.

Seiring dengan perkembangan tren konsumsi pangan modern, masyarakat semakin mengutamakan produk makanan yang tidak hanya lezat, tetapi juga sehat, unik, dan menarik secara visual. Waluh, yang kaya akan vitamin A, beta-karoten, serat, dan antioksidan, dapat diolah menjadi produk populer seperti donat dengan warna kuning alami yang estetik tanpa tambahan pewarna buatan (Putri & Arifin, 2020). Inovasi ini menjadikan waluh lebih bernilai sekaligus mampu menarik minat konsumen lintas usia, termasuk anak-anak yang umumnya kurang menyukai sayuran.

Inovasi pangan merupakan strategi penting bagi UMKM untuk meningkatkan daya saing, memperluas pasar, dan memaksimalkan potensi lokal. Penelitian Djuwendah dan Karyani (2020) menunjukkan bahwa penyuluhan inovasi produk dan pemasaran digital di Desa Gunung Manik mampu meningkatkan volume penjualan industri kecil pangan. Hal serupa juga ditemukan dalam penelitian Hayati et al. (2025), yang menyimpulkan bahwa pengembangan kerupuk pisang di Desa Tanjung Sialang meningkatkan pendapatan masyarakat karena adanya diferensiasi produk. Dengan demikian, inovasi donat waluh di Desa Rengel memiliki urgensi untuk diteliti, karena belum banyak penelitian yang secara spesifik mengkaji inovasi pangan berbasis waluh dalam bentuk donat sebagai produk unggulan desa.

Labu kuning (waluh) juga dikenal sebagai bahan pangan lokal dengan nilai gizi tinggi. Kandungan vitamin A, vitamin C, vitamin K, vitamin B3 (niasin), zat besi, kalium, magnesium, fosfor, inulin, serta serat menjadikan waluh sebagai bahan yang bermanfaat bagi kesehatan manusia (Rohmah, 2018). Namun, rasa yang cenderung hambar membuat pemanfaatannya kurang bervariasi, sehingga perlu dilakukan inovasi pengolahan agar lebih diterima konsumen modern. Melalui pengembangan produk donat waluh dengan berbagai varian rasa dan topping, potensi pasar dapat diperluas serta memberikan peluang usaha yang menjanjikan bagi masyarakat Desa Rengel.

Melihat kondisi tersebut, penelitian ini penting dilakukan untuk mengembangkan inovasi produk donat waluh berbasis potensi desa. Hasil penelitian diharapkan mampu memberikan kontribusi teoritis dalam literatur mengenai pengembangan produk pangan berbasis potensi lokal serta kontribusi praktis berupa rekomendasi strategi pengolahan, pengemasan, dan pemasaran yang efektif. Dengan demikian, penelitian ini dapat menjadi acuan bagi pengembangan UMKM Desa Rengel sekaligus sebagai model pemberdayaan masyarakat pedesaan berbasis inovasi produk lokal.

METODOLOGI PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan ABCD (*Asset-Based Community-Driven Development*), suatu pendekatan pemberdayaan masyarakat yang menekankan kekuatan dan potensi lokal daripada masalah atau kekurangan (Kretzmann & McKnight, 1993). Desa Rengel memiliki potensi besar untuk produksi waluh (labu kuning) yang belum dimanfaatkan dengan baik. Potensi ini dapat dikembangkan menjadi produk inovatif yang menguntungkan seperti donat waluh. Penelitian metode ABCD dilakukan dalam empat tahapan utama, yaitu:

1. *Discovery* (Penemuan Aset dan Potensi): Peneliti bersama masyarakat sedang melakukan pemetaan aset lokal Desa Rengel. Aset yang dimaksud termasuk potensi alam (ketersediaan waluh), sumber daya manusia (pelaku UMKM, ibu PKK, petani), aset sosial (jejaring antar warga, dukungan dari perangkat desa), dan aset fisik. Sebagai hasil dari wawancara, observasi, dan diskusi kelompok, diketahui bahwa, meskipun waluh merupakan bahan lokal yang melimpah, belum diproses menjadi produk yang memiliki nilai tambah yang lebih besar.
2. *Dream* (Merumuskan Impian Bersama): Setelah masyarakat mengetahui potensi waluh, mereka diajak bermimpi dan membayangkan apa yang ingin mereka capai dengan menggunakan potensi tersebut. Dalam lokakarya sederhana, masyarakat berharap waluh dapat diolah menjadi produk khas desa yang sehat, bernilai jual, dan menjadi ikon oleh-oleh Rengel. Dari sini lahir gagasan untuk membuat inovasi donat waluh.
3. *Design* (Perancangan Aksi dan Prototipe) Tahap ini merupakan proses perancangan bersama mengenai bagaimana impian tersebut dapat diwujudkan. Peneliti bersama masyarakat merancang resep donat berbahan dasar waluh, melakukan uji coba rasa dan tekstur, serta menyesuaikan dengan selera konsumen. Selain itu, dilakukan juga perancangan kemasan, penentuan harga jual, strategi pemasaran, serta model bisnis sederhana berbasis UMKM desa. Rancangan ini disusun dengan memanfaatkan aset yang telah dipetakan pada tahap discovery sehingga sesuai dengan kapasitas lokal.
4. *Destiny* (Keberlanjutan dan Aksi Nyata) Tahap akhir adalah pelaksanaan dan keberlanjutan dari inovasi yang telah dirancang. Masyarakat mulai memproduksi donat waluh dalam skala kecil, melakukan uji pasar di warung, sekolah, dan kegiatan desa. Selain itu, dilakukan pendampingan terkait standar produksi, pencatatan keuangan sederhana, dan strategi promosi. Penelitian ini tidak hanya berhenti pada penciptaan produk, tetapi juga memastikan adanya keberlanjutan usaha dengan melibatkan kelembagaan lokal seperti BUMDes atau kelompok UMKM.

Dengan menggunakan metode ABCD, penelitian ini menempatkan masyarakat Desa Rengel bukan sebagai objek penelitian, melainkan sebagai subjek utama yang memiliki potensi dan kekuatan. Proses inovasi produk donat waluh bukan sekadar hasil eksperimen peneliti, melainkan lahir dari penemuan aset lokal (*discovery*), impian bersama (*dream*), rancangan aksi (*design*), hingga aksi nyata yang berkelanjutan (*destiny*). Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya menghasilkan produk inovatif, tetapi juga memperkuat kemandirian dan pengembangan UMKM berbasis potensi lokal.

PEMBAHASAN

Kegiatan ini memberikan dampak positif berupa dorongan bagi masyarakat dan pelaku UMKM Desa Rengel untuk mengembangkan produk berbasis potensi lokal. Selain itu, program ini juga berfungsi meningkatkan kreativitas dan inovasi dalam menghasilkan beragam produk sekaligus memanfaatkan peluang usaha yang tersedia. Pengolahan labu kuning menjadi olahan makanan yang lezat sekaligus bernilai gizi tinggi dapat meningkatkan nilai ekonomis dari komoditas tersebut. Bahan bahan pembuatan labu kuning sebagai berikut:

Tabel 1. Bahan Pembuatan Donat Labu Kuning

No	Nama bahan	Jumlah
1	Labu kuning	85 gram
2	Tepung protein tinggi	250 gram
3	Gula pasir	35 gram
4	Susu bubuk	15 gram
5	Pengembang	3 gram
6	Telur	2 butir
7	Air es	40 gram
8	Margarin	25 gram
9	Garam	2 gram

Tabel 1 menunjukkan komposisi bahan yang digunakan untuk pembuatan donat labu kuning. Bahan utama donat ini adalah labu kuning sebanyak 85 gram, yang memberikan warna alami, aroma khas, serta kandungan gizi tinggi seperti vitamin A, beta-karoten, serat, dan mineral (Rohmah, 2018). Labu kuning ini merupakan sumber lokal yang melimpah di Desa Rengel, sehingga pemanfaatannya dalam produk donat tidak hanya menambah nilai ekonomis, tetapi juga mendukung konsep inovasi pangan berbasis potensi lokal.

Tepung protein tinggi digunakan sebanyak 250 gram sebagai bahan utama pembentuk struktur donat. Kandungan protein gluten pada tepung ini berperan penting dalam membentuk tekstur donat yang elastis dan lembut (Putri & Arifin, 2020). Gula pasir sebanyak 35 gram ditambahkan sebagai pemanis untuk menyeimbangkan rasa manis alami dari labu, serta membantu proses fermentasi ketika digunakan bersama ragi.

Susu bubuk sebanyak 15 gram digunakan untuk menambah aroma dan cita rasa gurih pada donat, sekaligus meningkatkan nilai gizi berupa kalsium dan protein tambahan. Pengembang sebanyak 3 gram berfungsi untuk mengembangkan adonan sehingga donat memiliki volume yang lebih baik dan tekstur yang empuk. Telur digunakan sebanyak 2 butir, berperan sebagai bahan pengikat, penambah kelembutan, dan memberikan warna kuning alami yang mempercantik tampilan donat.

Air es sebanyak 40 gram digunakan untuk mengatur kelembaban adonan, menjaga tekstur tetap lembut, dan mempermudah proses pengulenan. Margarin sebanyak 25 gram berfungsi menambah rasa gurih, kelembutan, dan kilau permukaan donat. Garam sebanyak 2 gram digunakan untuk menyeimbangkan rasa manis, meningkatkan cita rasa, serta berperan dalam penguatan gluten pada adonan.

Dari komposisi tersebut, dapat dianalisis bahwa proporsi bahan disesuaikan untuk menghasilkan donat dengan tekstur lembut, rasa manis seimbang, aroma gurih, serta tampilan menarik. Kombinasi labu kuning sebagai bahan lokal utama dengan tepung protein tinggi, susu, telur, dan margarin memastikan donat memiliki kualitas organoleptik yang baik, layak dikonsumsi oleh berbagai kalangan, dan potensial sebagai produk unggulan UMKM Desa Rengel. Proporsi gula dan garam yang relatif rendah juga menyesuaikan dengan tren konsumsi pangan sehat, sehingga donat labu kuning tidak hanya lezat tetapi juga lebih bernutrisi dibandingkan donat konvensional.

Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan kegiatan ini dimulai dengan persiapan bahan-bahan yang akan digunakan dalam pembuatan donat labu kuning, dengan memperhatikan pengolahan yang baik dan benar. Tujuan dari tahap ini adalah untuk memberikan pemahaman yang jelas mengenai jenis dan fungsi bahan dalam proses pembuatan donat, sehingga menghasilkan produk yang berkualitas dan bernilai gizi tinggi. Labu kuning yang digunakan dipersiapkan terlebih dahulu dengan cara dikupas, dibersihkan, dan dikukus selama kurang lebih 20 menit hingga daging buah menjadi empuk. Setelah dikukus, labu kuning dihaluskan sehingga mudah dicampurkan dengan bahan lainnya dalam adonan donat. Selain labu kuning, bahan-bahan lain yang disiapkan meliputi tepung protein tinggi, telur, margarin, gula pasir, susu bubuk, pengembang, garam, dan air es, yang masing-masing memiliki fungsi khusus untuk membentuk tekstur, rasa, dan aroma donat. Gambar 1 menunjukkan keseluruhan bahan yang digunakan, yang selanjutnya akan diproses melalui tahapan pencampuran, pengulenan, fermentasi, dan penggorengan atau pemanggangan sesuai standar pembuatan donat. Tahap persiapan ini sangat penting karena kualitas bahan dan cara pengolahannya secara langsung mempengaruhi hasil akhir donat labu kuning baik dari sisi rasa, tekstur, maupun nilai gizi.



Gambar 1. Bahan-Bahan yang Digunakan

Setelah seluruh bahan tersedia dan siap digunakan, tahap berikutnya adalah pencampuran dan pengadonan. Bahan-bahan tersebut dimasukkan ke dalam baskom atau wadah besar, kemudian dicampur hingga merata. Proses pengadonan dilakukan sampai adonan menjadi kalis, elastis, dan tidak lengket saat dibentuk, sehingga memudahkan pembentukan donat dengan ukuran dan bentuk yang seragam. Pengadonan dapat dilakukan secara manual menggunakan tangan, atau menggunakan alat bantu seperti mixer untuk mempercepat proses dan menghasilkan tekstur adonan yang lebih konsisten. Pada tahap ini, perhatian khusus diberikan pada keseimbangan kelembaban adonan agar donat tidak terlalu kering atau lembek, sehingga setelah difermentasi dan digoreng atau dipanggang, donat memiliki tekstur yang empuk, lembut, dan kenyal.



Gambar 2. Proses Pengadonan

etelah semua bahan tersedia dan siap digunakan, tahap selanjutnya adalah pencampuran dan pengadonan. Seluruh bahan dimasukkan ke dalam baskom atau wadah besar, kemudian dicampur hingga merata. Proses pengadonan dilakukan dengan tujuan agar adonan menjadi kalis, elastis, dan tidak lengket saat dibentuk, sehingga memudahkan pembentukan donat dengan ukuran dan bentuk yang seragam. Pengadonan dapat dilakukan secara manual menggunakan tangan, atau dengan bantuan alat mixer untuk mempercepat proses dan memastikan tekstur adonan lebih konsisten. Pada tahap ini, pengaturan kelembaban adonan sangat penting, karena mempengaruhi kelenturan, keempukan, dan kekenyalan donat setelah difermentasi dan digoreng atau dipanggang. Dengan pengadonan yang tepat, donat labu kuning akan memiliki tekstur lembut, kenyal, dan rasa yang merata di seluruh bagian.



Gambar 3. Adonan Donat

Setelah adonan menjadi kalis, tahap berikutnya adalah pembentukan adonan menjadi donat. Pada tahap ini, adonan dibagi dan ditimbang dengan ukuran masing-masing sekitar 45 gram agar setiap donat memiliki berat yang seragam. Penimbangan yang konsisten penting untuk menjaga keseragaman ukuran, yang berpengaruh terhadap proses penggorengan atau pemanggangan serta tampilan akhir donat. Setelah dibentuk, donat dibiarkan selama kurang lebih 15 menit untuk menjalani proses fermentasi singkat, sehingga adonan dapat mengembang dengan sempurna. Proses ini membantu donat menjadi lebih lembut dan empuk ketika matang, serta mempertahankan tekstur kenyal khas donat labu kuning. Tahap ini merupakan penghubung penting antara pengadonan dan tahap pemasakan, karena keberhasilan fermentasi menentukan kualitas tekstur dan volume donat yang dihasilkan.



Gambar 4. Penggorengan Donat

Setelah donat mengembang dengan sempurna, tahap berikutnya adalah penggorengan. Proses penggorengan dilakukan dengan menggunakan api kecil agar donat matang merata tanpa cepat gosong. Donat digoreng hingga warnanya berubah menjadi kuning kecoklatan, yang menandakan tekstur luar telah renyah sementara bagian dalam tetap lembut dan empuk. Penggunaan api kecil juga membantu mempertahankan cita rasa dan warna alami dari labu kuning, sehingga donat terlihat menarik tanpa perlu tambahan pewarna buatan. Tahap penggorengan ini sangat penting, karena menentukan kualitas akhir donat baik dari segi tampilan, rasa, maupun tekstur, sehingga hasil akhir sesuai dengan standar produk pangan inovatif berbasis potensi lokal Desa Rengel.



Gambar 5. Donat yang sudah matang

Setelah donat matang melalui proses penggorengan, tahap berikutnya adalah pendinginan. Donat didiamkan hingga suhunya menurun dan menjadi dingin sebelum disimpan atau dikemas. Proses ini bertujuan untuk mencegah uap panas yang masih tertahan di dalam donat menyebabkan tekstur menjadi lembap dan basah, yang dapat memengaruhi kualitas dan daya simpan produk. Selain itu, pendinginan juga membantu menjaga permukaan donat tetap renyah dan tidak lengket, sehingga tekstur luar donat tetap menarik dan konsumen mendapatkan pengalaman makan yang optimal. Tahap pendinginan ini merupakan bagian penting dari pengolahan donat labu kuning, karena memastikan kualitas akhir produk tetap baik baik dari segi rasa, tekstur, maupun penampilan sebelum didistribusikan atau dikonsumsi.



Gambar 6. pentoppingan donat

Setelah donat selesai melalui proses pendinginan, tahap berikutnya adalah pemberian topping. Donat yang telah dingin dihias sesuai selera untuk menambah daya tarik visual dan cita rasa, sehingga lebih menarik bagi konsumen. Topping dapat berupa meses, coklat leleh, atau glaze khusus donat, yang tidak hanya memberikan rasa manis tambahan tetapi juga meningkatkan estetika produk. Tahap pentoppinging ini penting karena tampilan donat yang menarik dapat meningkatkan nilai jual dan daya saing produk, sekaligus memberikan pengalaman konsumsi yang menyenangkan. Dengan tambahan topping yang variatif, donat labu kuning tidak hanya menjadi

camilan yang sehat dan bergizi, tetapi juga memenuhi tren kuliner modern yang memperhatikan aspek estetika dan selera konsumen.



Gambar 7. Pengemasan donat

Setelah donat selesai melalui tahap pentopping, tahap berikutnya adalah pengemasan. Pengemasan dilakukan untuk melindungi donat dari kerusakan fisik, kontaminasi, dan kehilangan kesegaran selama penyimpanan atau distribusi. Selain itu, pengemasan juga berperan penting dalam meningkatkan daya tarik visual produk, sehingga konsumen tertarik untuk membeli. Desain kemasan yang menarik dan informatif tidak hanya menjaga kualitas donat labu kuning, tetapi juga mendukung strategi pemasaran, memperkuat citra produk sebagai camilan inovatif berbahan lokal, dan membantu meningkatkan penjualan UMKM di Desa Rengel. Dengan pengemasan yang baik, donat labu kuning dapat lebih mudah dipasarkan sebagai oleh-oleh khas desa sekaligus memenuhi standar higienis dan estetika produk pangan modern.

Tahap Akhir Pelaksanaan



Gambar 8. Stiker Produksi Donat Waluh

Setiap akhir pelaksanaan kegiatan inovasi produk donat labu kuning, dilakukan proses evaluasi untuk mengetahui sejauh mana pengolahan produk sesuai dengan resep dan kualitas bahan yang telah ditentukan. Evaluasi ini penting untuk menilai kesesuaian rasa, tekstur, tampilan, dan nilai gizi donat, sekaligus mengidentifikasi perbaikan yang diperlukan agar produk lebih optimal. Pada tahap ini, juga diperhatikan aspek branding dan pemasaran, seperti penggunaan stiker atau label pada produk donat labu kuning, yang tidak hanya berfungsi sebagai identitas produk tetapi juga meningkatkan daya tarik visual bagi konsumen.

Kegiatan inovasi produk ini memberikan beberapa manfaat signifikan. Pertama, masyarakat dapat langsung mengetahui dan mempraktikkan cara pembuatan donat labu kuning, sehingga ilmu yang diperoleh dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari maupun usaha mikro.

Kedua, kegiatan ini membuka wawasan mengenai peluang bisnis, karena potensi lokal berupa labu kuning yang melimpah dapat diolah menjadi produk inovatif dengan nilai jual tinggi, sehingga mendorong pemberdayaan ekonomi masyarakat desa. Ketiga, bahan-bahan yang digunakan memiliki kualitas yang baik, sehingga hasil donat tidak hanya enak tetapi juga aman dikonsumsi. Keempat, donat labu kuning memiliki manfaat gizi yang tinggi, terutama kandungan protein, karbohidrat, serat, vitamin, dan mineral, yang baik bagi tubuh.

Dengan demikian, evaluasi akhir tidak hanya menekankan aspek teknis pembuatan donat, tetapi juga mencakup aspek ekonomi, sosial, dan gizi, sehingga kegiatan inovasi produk ini dapat menjadi model pengembangan UMKM berbasis potensi desa yang berkelanjutan dan bermanfaat bagi masyarakat luas.

SIMPULAN

Selain memiliki bau yang khas dan memiliki warna kuning pekat, labu kuning juga dapat diinovasikan menjadi sebuah produk yang lezat dan bergizi yaitu donat waluh (labu kuning). Warna daging labu kuning mengandung senyawa bioaktif seperti flavonoid, polifenol, saponin, protein, karbohidrat, α -tokoferol, dan β -karoten yang memiliki aktivitas antioksidan tinggi. Donat labu kuning ini memiliki karakteristik tersendiri yaitu dengan warna kuning alami yang dihasilkan tanpa tambahan pewarna lain, serta donat yang dihasilkan akan sedikit lembek karena labu kuning memiliki kandungan air yang cukup tinggi, tetapi karena ada tambahan ragi atau pengembang maka donat yang dihasilkan memiliki tekstur yang sangat lembut. Pembuatan donat labu kuning dengan resep yang simple akan berdampak positif karena pembuatannya sangat mudah dilakukan oleh masyarakat maupun pelaku UMKM yang ada di Desa Rengel. Inovasi produk donat labu kuning dapat menjadi sumber pengetahuan yang baru untuk memanfaatkan potensi yang ada di Desa Rengel.

Kegiatan inovasi produk donat labu kuning ini memberikan sejumlah manfaat yang dapat dirasakan secara langsung oleh masyarakat. Melalui kegiatan ini, masyarakat tidak hanya memperoleh pengetahuan tetapi juga mampu mempraktikkan secara mandiri proses pembuatan donat berbahan dasar labu kuning. Selain itu, inovasi ini membuka peluang nyata untuk mengembangkan potensi desa melalui ide bisnis yang bernilai ekonomis. Bahan-bahan yang digunakan pun dipilih dengan kualitas yang baik sehingga menghasilkan produk yang sehat dan layak konsumsi. Donat labu kuning juga memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, terutama protein, karbohidrat, serta berbagai zat bermanfaat yang dibutuhkan tubuh untuk menjaga kesehatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aminasih, Nita, Hary Widjajanti, Elisa Nurnawati, Harmida, dan Sarno. 2024. Inovasi Makanan Berbasis Labu Kuning Untuk Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Petani di Desa Pulau Semambu Kecamatan Indralaya Utara Kabupaten Ogan Ilir. *Jurnal ALTIFANI*, Vol 4 (01), hal 67-71.
- Andreson, Juven, dan Nur Hidayah. 2023. Pengaruh Kreativitas Produk, Inovasi Produk, dan Kualitas Produk Terhadap Kinerja UMKM. *Jurnal Manajerial dan Kewirausahaan*, Vol 05 (01), hal 185-194.
- Djuwendah, E., & Karyani, T. (2020). Penyuluhan inovasi produk dan pemasaran industri kecil pangan di Desa Gunung Manik, Tanjungsari, Sumedang. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, 9(4), 235–240.
- Endah, Kiki. 2020. Pemberdayaan Masyarakat: Menggali Potensi Lokal Desa. *Jurnal MODERAT*, Vol 6 (01), hal 135-143.
- Hayati, N., Afwina, R., Dewi, S., et al. (2025). Pengembangan UMKM (Inovasi Pembuatan Kerupuk Pisang) di Desa Tanjung Sialang. *Indonesia Berdampak: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 275–284.

- Kementerian Koperasi dan UKM. (2023). *Statistik UMKM Indonesia 2023*. Jakarta: Kemenkop UKM.
- Kusumastuti, D., & Rahmawati, R. (2021). Diversifikasi produk pangan lokal sebagai strategi peningkatan nilai tambah. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 9(1), 15–24.
- Pudjowati, Juliani, Mas'adah, Susi Tri Wahyuni, Nunuk Pudjiastuti, dan Nur Lailiyatul Inayah. 2023. Pengembangan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Kreatif Asesoris “Cantik” Untuk Meningkatkan Pertumbuhan Usaha Semasa Pandemi Pada Event Jatim Fair. *Community Development Journal*, Vol 4 (02), hal 2519-2524.
- Putri, L. A., & Arifin, M. Z. (2020). Inovasi pangan sehat berbasis bahan lokal untuk meningkatkan daya saing UMKM. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(2), 101–110.
- Rohmah, F. (2018). Kandungan gizi labu kuning dan pemanfaatannya dalam produk pangan olahan. *Jurnal Gizi dan Pangan Indonesia*, 12(1), 45–53.
- Subaktilah, Yani, Agung Wahyono, Silvia Oktavia Nur Yudiastuti, dan Qurrota A'yun Mahros. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata L*) terhadap Nilai Gizi Brownis Kukus Labu Kuning. *Jurnal Ilmiah INOVASI*, Vol 21 (01), hal 18-21.
- Tambunan, T. (2019). *Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah di Indonesia: Isu-isu penting*. Jakarta: LP3ES.
- Wandira, Cici Ayu, Ayu Tifany Putri, Tsania Maulida, dan Yuni Shara. 2022. Inovasi Makanan Berbasis Labu Kuning Dalam Upaya Pemberdayaan Masyarakat Di Desa Patumbuk. *Jurnal Pengabdian Untuk Mu NegeRI*, Vol 6 (01), hal 168-172.