

Pemberdayaan Perempuan di DLT Puduk Melalui Diversifikasi Makanan Sehat Berbasis Labu Madu Berorientasi *Entrepreneurship*

Empowering Women at DLT Puduk Through Entrepreneurship-Oriented Honey Pumpkin-Based Healthy Food Diversification

¹Rayandra Asyhar, ^{2*}Sri Arnita Abutani, ²Olfa Mega, ²Wulandari

¹Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jambi, Jambi, Indonesia

²Fakultas Peternakan Universitas Jambi, Jambi, Indonesia

*Email korespondensi: : sriarnita.1963@gmail.com

ABSTRAK

Histori Artikel:

Diajukan:

23/11/2025

Diterima:

04/12/2025

Diterbitkan:

04/12/2025

Perempuan pedesaan sebagai penyangga kehidupan keluarga harus mampu menjadi perempuan mandiri. Cara yang dapat dilakukan untuk memberdayakan perempuan pedesaan menjadi SDM yang mandiri dan tangguh untuk dapat mensejahterakan keluarga mereka adalah melalui Pelatihan Diversifikasi Makanan Sehat Berbasis Labu Madu Berorientasi *Entrepreneurship*. Produksi labu madu di DLT Puduk cukup besar, sehingga berpeluang untuk diolah menjadi pangan olahan yang akan menambah nilai jual selain juga meningkatkan pemasaran labu madu itu sendiri. Tujuan program ini adalah untuk meningkatkan pendapatan perempuan pedesaan melalui peningkatan motivasi dalam diversifikasi olahan labu madu sehingga waktu luang yang tersedia akan dimanfaatkan dengan baik untuk menambah penghasilan. Dengan terbukanya peluang usaha berbasis labu madu diharapkan akan menjadi sumber penghasilan tambahan para perempuan pedesaan. Keterlibatan mahasiswa dalam kegiatan ini diharapkan menghasilkan mahasiswa yang mempunyai soft skill dalam memvariasikan berbagai olahan labu madu dalam berbagai kreativitas. Jiwa *entrepreneur* akan terbentuk dengan sendirinya jika kreativitas dalam memvariasikan produk dapat ditingkatkan dan diaplikasikan. Metode *Participatory Rural Appraisal (PRA)* digunakan untuk mendorong partisipasi aktif masyarakat dalam implementasi program dan metode *Learning by Doing* bertujuan agar partisipan mampu melakukan sendiri setelah kegiatan ini selesai. Kegiatan pemberdayaan perempuan di DLT Puduk ini diawali dengan melakukan sosialisasi tentang manfaat labu madu untuk kesehatan, demonstrasi dan pelatihan pembuatan mie dan kerupuk berbahan baku labu madu, melakukan pendampingan pembuatan produk dan pengemasan produk, mempromosikan dan menawarkan produk pada masyarakat setempat untuk melatih dan meningkatkan jiwa *berwirausaha*. Kegiatan pemberdayaan perempuan di Desa Puduk telah dilakukan dan mendapat respon yang sangat positif dari masyarakat, partisipasi aktif terlihat pada setiap kegiatan. Transfer ilmu dan teknologi yang dilakukan dapat diterima dengan baik oleh masyarakat setempat. Kegiatan ini diharapkan dapat didukung oleh pemerintah daerah sehingga usaha ini dapat terus berjalan dan berkembang untuk meningkatkan pendapatan dan memperbaiki perekonomian rumah tangga perempuan-perempuan di desa PUDAK.

Kata kunci : *entrepreneurship*; kreativitas; labu madu; pemberdayaan, perempuan

ABSTRACT

Rural women, as the pillars of family life, must be able to become independent. One way to empower rural women to become independent and resilient human resources to be able to improve the welfare of their families is through *Entrepreneurship-Oriented Honey Gourd-Based Healthy Food Diversification Training*. Honey gourd production at DLT Puduk is quite large, so it has the opportunity to be processed into processed

foods that will add sales value and also increase the marketing of honey gourd itself. The goal of this program is to increase the income of rural women by increasing motivation in diversifying honey gourd processing so that available free time will be well utilized to increase income. By opening up honey gourd-based business opportunities, it is hoped that it will become a source of additional income for rural women. The involvement of students in this activity is expected to produce students with soft skills in varying various honey gourd preparations in various creativity. An entrepreneurial spirit will naturally form if creativity in varying products can be improved and applied. The Participatory Rural Appraisal (PRA) method is used to encourage active community participation in program implementation, and the Learning by Doing method aims to ensure participants are able to carry out the activities themselves after the completion of this activity. The women's empowerment activities at DLT Puduk began with outreach on the health benefits of honey gourd, demonstrations and training on making noodles and crackers from honey gourd, mentoring in product production and packaging, and promoting and offering products to the local community to train and foster entrepreneurial spirit. The women's empowerment activities in Puduk Village have received a very positive response from the community, with active participation evident in every activity. The transfer of knowledge and technology has been well-received by the local community. It is hoped that this activity will receive support from the local government so that this business can continue and grow, increasing income and improving the household economy of women in PUDAK Village.

Keywords: entrepreneurship; creativity; honey gourd; empowerment; women

PENDAHULUAN

Desa Puduk merupakan Desa Pangan Terpadu karena usaha yang dilakukan oleh masyarakat mencakup bidang pertanian, peternakan dan perikanan. Desa ini merupakan desa yang inovatif karena mau menerima suatu inovasi baru, sehingga masyarakatnya dapat diajak untuk maju. Desa Puduk ini juga merupakan Desa Laboratorium Terpadu (DLT) Universitas Jambi. DLT Puduk ini merupakan sentra peternakan, perikanan dan pertanian. Sebagai sentra pertanian, desa ini mempunyai menghasilkan berbagai produk salah satunya labu madu

Labu madu (*Cucurbita moschata*) banyak dibudidayakan di Indonesia karena potensi tumbuhnya relatif mudah, Labu madu populer disebut butternut squash karena bentuknya seperti kacang tanah tetapi dengan ukuran lebih besar dan dagingnya berwarna kuning seperti mentega. Tekstur labu madu lembut dan rasanya lebih manis dari labu biasa. Labu madu banyak mengandung vitamin A, vitamin C, kalium, magnesium, dan kandungan serat yang tinggi ; kandungan zat-zat ini berfungsi meningkatkan kesehatan mata, mendukung sistem kekebalan tubuh dan Kesehatan tulang, menjaga kesehatan

jantung, melancarkan system pencernaan, dan mempunyai efek anti inflamasi (Budiyanto, 2025).

Produksi labu madu di DLT Puduk cukup besar dan selama ini dijual dalam bentuk bahan pangan mentah, dan beberapa olahan tradisional sudah pernah dibuat seperti kolak labu, kue talam labu, cenil labu dan lain-lain. Namun demikian perlu adanya usaha diversifikasi dengan membuat produk inovasi berbahan baku labu madu. Labu bisa dijadikan aneka panganan yang lebih modern, menarik dan disukai oleh semua kalangan, contohnya selai labu madu, es krim, brownis labu, pie labu, labu madu panggang dan lain-lain. Pengembangan usaha diversifikasi makanan sehat berbasis labu madu juga perlu mempertimbangkan untuk produk labu yang tahan lama sehingga pemasarannya bisa lebih luas diantaranya mie labu madu dan kerupuk labu madu. Dengan kegiatan diversifikasi ini diharapkan menumbuhkan kreativitas dan jiwa enterpreuner para perempuan perdesaan yang pada akhirnya meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan keluarga.

Perempuan perdesaan mempunyai waktu luang untuk melakukan berbagai

usaha dalam upaya meningkatkan pendapatan keluarga. Ketidakmampuan perempuan perdesaan untuk lebih produktif dikarenakan rendahnya kemampuan dan wawasan untuk melakukan usaha. Keterampilan yang dibutuhkan untuk berkembang minim, oleh karena itu perlu dilakukan pelatihan usaha berbasis entrepreneurship untuk menghasilkan perempuan yang lebih produktif dan berkreativitas untuk melakukan usaha dalam rangka peningkatan pendapatan keluarga melalui pengolahan labu madu menjadi mie labu madu dan kerupuk labu madu dengan nilai jual yang lebih baik dibanding labu mentah. Melalui kegiatan ini diharapkan akan terbentuk usaha kelompok pengolahan labu madu untuk perempuan perdesaan sebagai usaha menambah penghasilan.

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan tentang labu madu dan melakukan pelatihan kepada anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Sibermas Mandiri untuk mengolah labu madu menjadi produk makanan yang bernilai jual, sekaligus memberikan pemahaman tentang manfaat kesehatan dari bahan labu madu. Kegiatan ini memberikan manfaat kepada Anggota Kelompok Wanita Tani untuk meningkatkan jiwa *entrepreneurship* sehingga dapat memperoleh tambahan penghasilan dari produk olahan labu madu dan dapat memanfaatkan potensi labu madu yang ada di sekitar mereka menjadi produk bernilai ekonomi tinggi, mempunyai pemahaman yang baik tentang labu madu dan manfaatnya bagi kesehatan. Tujuan program ini adalah untuk meningkatkan pendapatan perempuan perdesaan melalui peningkatan motivasi dalam diversifikasi olahan labu madu sehingga waktu luang yang tersedia akan termanfaatkan dengan baik untuk menambah penghasilan.

METODE

Kegiatan PKM ini berlangsung sejak tanggal 27 Agustus 2024 sd Desember 2024. dengan fokus pada sosialisasi tentang labu madu, pelatihan pembuatan makanan sehat berbasis labu madu dan evaluasi kegiatan. Kegiatan diawali dengan memberikan sosialisasi tentang labu madu, manfaatnya untuk kesehatan dan jenis olahan dari labu madu. Selanjutnya dilakukan pelatihan diversifikasi olahan labu madu dengan membuat mie dan kerupuk berbahan baku labu madu. Untuk pelaksanaan strategi pengembangan ekonomi masyarakat dalam program kemitraan masyarakat (PKM) ini, maka pelaksanaan kegiatan program mengacu pada tahapan dalam manajemen perencanaan secara umum yaitu 1) identifikasi untuk memperoleh aktivitas potensial, 2) persiapan dan analisis untuk studi kelayakan dari berbagai aspek dan menyusun rencana pelaksanaan aktivitas terpilih, 3) penilaian untuk pengkajian dan penilaian kembali manfaat dari suatu aktivitas dan 4) implementasi berupa pelaksanaan aktivitas sesuai rencana yang realistik dan fleksibel serta 5) evaluasi sebagai tahap akhir untuk identifikasi sistematis berbagai faktor pendorong dan penghambat pencapaian program. Rincian aktivitas pada kegiatan ini adalah sebagai berikut.

Persiapan

- a. Survei Lapangan
- b. Penentuan desa lokasi sasaran kegiatan
- c. Penyusunan proposal rencana kegiatan
- d. Penyusunan dan penyesuaian jadwal pelatihan
- e. Persiapan pelatihan (peserta, modul, dan narasumber)

Pelaksanaan

Aspek Produksi

- a. Sosialisasi tentang makanan sehat berbasis labu madu
- b. Teknik pembuatan makanan sehat berbasis labu madu

Aspek Manajemen

- a. Pelatihan peserta kegiatan dalam meningkatkan wawasan tentang olahan berbasis labu madu berorientasi entrepreneurship
- b. Pelatihan peningkatan kreativitas dalam mengolah makanan berbasis labu madu
- c. Pelatihan pemasaran olahan labu madu secara *e-commerce*
- d. Pelatihan *smart packaging* produk olahan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Labu madu (*Cucurbita moschata*), yang juga dikenal sebagai *butternut squash*, adalah salah satu jenis labu yang populer dalam berbagai masakan, terutama karena rasa manis dan tekstur halusanya (Gambar 1). Tanaman ini berasal dari Amerika Selatan dan telah dibudidayakan di berbagai belahan dunia. Labu madu dikenal sebagai sumber vitamin A dan B-karoten, serat, antioksidan (Vit C dan B-karoten) dan mineral (kalium, magnesium dan zat besi) (Ariyanti, 2021). Kandungan B-karoten yang tinggi memberikan kontribusi untuk warna kuning atau orange pada labu madu, yang menjadi sumber utama vitamin A (Das &

Banerjee, 2015). Ekstrak dari labu madu memiliki sifat anti-inflamasi dan anti-kanker, serta berpotensi untuk meningkatkan metabolisme lipid dalam tubuh. Labu madu efektif dalam pengobatan diabetes tipe 2 karena kandungan serat dan kemampuannya dalam menurunkan kadar glukosa darah (Juniati et al. 2017 & Marbun et al. 2018).

Brownins, Di lokasi DLT desa Puduk terdapat budidaya labu madu yang produksinya sudah tinggi dan penjualannya sudah masuk ke pasar swalayan maupun tradisional. Namun demikian labu madu yang tidak terserap oleh pasar tersebut dapat ditingkatkan nilai jualnya dengan mengolahnya menjadi berbagai jenis makanan olahan. Ada dua produk yang dibuat dalam kegiatan ini yaitu: pembuatan Mie Labu Madu dan Kerupuk Labu Madu. Sebelum pembuatan Mie Labu Madu (*Miladu*) dan Kerupuk Labu Madu (*Keladu*), para peserta dibekali dengan pengetahuan tentang labu madu, mulai dari budidaya, karakteristik, dan manfaatnya.

Selanjutnya peserta dilatih membuat mie dan kerupuk dari labu madu yang dibuat menggunakan bahan tambahan yang mudah diperoleh dan prosesnya menggunakan peralatan sederhana namun menghasilkan Mie dan Kerupuk labu madu yang bergizi. Selama proses pembuatan ini para peserta diberikan wawasan tentang nilai gizi, manfaat kesehatan dan potensi bisnis dari labu madu.



Gambar 1. Tanaman labu madu (*Cucurbita moschata*)

Mie Labu Madu

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Mie Labu Madu (Miladu) adalah sebagai berikut: Labu madu bagian dagingnya, tepung terigu, tepung sagu, telur, margarin, garam, dan penyedap rasa (opsional). Proses pembuatan Mie Labu Madu dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Labu madu dikupas dan dibuang bijinya, lalu dikukus selama 10-15 menit bila sudah empuk, airnya ditiriskan kemudian dihaluskan.
2. Bahan-bahan yang digunakan, terdiri atas 500 gr tepung terigu, 30 gr tepung sagu, 30 gr margarin, 6 gr royko, 5 gr garam, 200 gr labu yang sudah halus, dan 1 butir telur.
3. Royco, garam, margarin, dan labu, dimasukkan ke dalam wadah dan dicampurkan telur lalu diaduk hingga merata.
4. Setelah merata masukkan tepung yang sudah disediakan, aduk atau uleni semua bahan hingga menyatu. Adonan dibagi menjadi beberapa bagian.
5. Adonan digiling menggunakan *pasta maker* (gilingan) mulai dari ukuran yang tebal hingga tipis sesuai selera. Sese kali adonan ditaburi dengan tepung agar tidak lengket.
6. Setelah semua adonan tergiling dilanjutkan dengan pencetakan mie menggunakan *pasta maker* (gilingan berbentuk mie).
7. Selanjutnya adonan yang sudah menjadi mie ditimbang dan diletakkan dalam loyang mie yang sudah dibaluri dengan margarin. Setelah itu mie dikukus selama kurang lebih 20-30 menit. Setelah matang (ditandai dengan warna kuning mengkilat) mie diangkat dari dalam dandang.
8. Setelah diangkat mie dikeringkan dengan sinar matahari di dalam rumah UV selama kurang lebih 2-3 hari.
9. Setelah kering mie diangkat dan dikemas dan siap untuk dijual.



Adonan mie labu madu



Pembuatan mie labu madu



Kemasan Mie Labu Madu



Kemasan Mie Labu Madu

Gambar 2. Mie labu madu

Kerupuk Labu Madu

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Mie Labu Madu (Miladu) adalah sebagai berikut: Labu madu bagian dagingnya, tepung terigu, tepung sagu, bawang putih, ketumbar, garam, dan penyedap rasa (opsional), pewarna {opsional}.

Proses pembuatan Kerupuk Labu Madu dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Labu dikupas dan buang bijinya, lalu kukus labu selama 10-15 menit. Bila sudah empuk, labu ditiriskan airnya kemudian haluskan.
2. Bahan bahan yang digunakan 5 siung bawang putih, $\frac{1}{2}$ sendok teh garam halus, royco 1 sachet, $\frac{1}{2}$ sendok teh ketumbar bubuk, penyedap, 2

sendok munjung tepung terigu, 75 ml air panas, 250 gr tepung sagu.

3. Labu dimasukkan ke dalam wadah, bawang putih bubuk 2 bungkus, 2 sachet royko (yang kecil), 1 sendok teh ketumbar, secukupnya sasa, lalu diaduk hingga merata.
4. Setelah merata ditambahkan air panas sebanyak 75 ml.
5. Setelah itu dimasukkan tepung sagu 500 g dan 4 sendok teh munjung tepung terigu lalu diaduk hingga merata.
6. Setelah itu ditambahkan pewarna makanan berwarna orange secukupnya (opsional), aduk hingga warna merata.
7. Adonan dibentuk sesuai selera (seperi bulat memanjang),

- kemudian adonan dikukus sampai mengembang dan matang.
- Setelah matang adonan anginakan hingga dingin, kemudian dimasukkan ke dalam kulkas hingga adonan mengeras, jika sudah keras adonan dipotong tipis-tipis (sesuai

selera).

- Kerupuk dikeringkan di dalam rumah UV / di bawah sinar matahari sampai mengering.
- Jika sudah kering kerupuk siap dipacking dan dipasarkan.



Gambar 3. Rumah Ultra Violet (UV) tempat pengeringan mie dan kerupuk labu madu



Gambar 4. Kerupuk labu madu

Disamping membuat produk peserta pelatihan juga didampingi bagaimana cara menentukan harga jual produk, menentukan titik balik modal dan pendapatan yang akan diperoleh dengan mempertimbangkan aspek bahan baku, tenaga kerja, harga kemasan dan lain-lain. Program ini berhasil membuka peluang baru bagi para peserta untuk menambah sumber pendapatan keluarga melalui pemasaran produk olahan labu madu, seperti mie dan kerupuk. Pelatihan ini juga menjadi wadah bagi

para peserta untuk saling berbagi pengalaman, berinteraksi, dan membangun jaringan usaha yang saling mendukung. Kebersamaan yang terjalin memperkuat solidaritas sosial di antara anggota komunitas, menciptakan suasana kerja sama yang positif di Desa Puduk.

Produk teknologi dan inovasi yang disampaikan ke masyarakat dalam kegiatan ini adalah olahan dari labu madu yang terdiri atas Mie Labu Madu dan Kerupuk Labu Madu. Pembuatan

produk ini melibatkan mitra dan mahasiswa MBKM. Selain menghasilkan produk mitra juga diberi pembekalan tentang cara menghitung biaya produksi dan menentukan harga jual produk, untuk meningkatkan wawasan entrepreneurship mereka. Dengan teknologi yang sederhana ini diharapkan mitra mampu mengadopsi dan mengimplementasikannya untuk memproduksi sendiri mie dan kerupuk labu madu untuk menambah pendapatan keluarga mereka.

Relevansinya dengan mitra adalah sebagian besar mitra mempunyai waktu luang yang cukup, tingkat penghasilan masih rendah karena hanya sebagai buruh tani yang kadang-kadang mendapatkan pekerjaan dan kadang tidak. Dengan adanya kegiatan ini anggota KWT diberikan pengetahuan dan ketrampilan tentang cara mengolah labu madu menjadi produk yang bernilai ekonomis tinggi, sehingga dapat meningkatkan pendapatan mereka. Agar program kegiatan dapat mencapai tujuan, partisipasi mitra sangat perlu dilakukan. Sesuai dengan metode kegiatan yang digunakan yakni PRA (*Participatory Rural Appraisal*) bertujuan untuk mendorong partisipasi aktif masyarakat dalam implementasi program. *Teknik learning by doing* perlu dilakukan untuk mendorong peserta untuk langsung mengikuti kegiatan sehingga lebih memahami tentang inovasi yang diberikan.

Evaluasi dilakukan setelah program ini selesai dan pendampingan terus dilakukan pada perempuan perdesaan yang tergabung dalam kelompok KWT Sibermas Mandiri sehingga mereka mempunyai kemampuan meningkatkan kualitas usaha dalam rangka meningkatkan pendapatan keluarga. Indikator keberhasilan akan dilihat dari kemampuan menghasilkan berbagai

produk olahan berbasis labu madu yang kreatif dan menarik. Jika ini terimplementasikan dengan baik maka peningkatan pendapatan perempuan *perempuan perdesaan* dapat diwujudkan.

Dari evaluasi yang telah dilakukan, pelatihan dan pendampingan yang telah dilakukan pada anggota KWT Sibermas Mandiri mendapatkan respon yang sangat baik dari peserta (anggota). Peserta bersama-sama dengan mahasiswa BMKM berkolaborasi untuk membuat produk mie Labu Madu dan Kerupuk Labu Madu dan bersama-sama membuat rencana usaha. Produk ini sudah dijual *door to door* pada masyarakat setempat dan mendapatkan respon yang positif. Dari sisi produk, mie labu madu (Miladu) dan kerupuk labu madu (Keladu) mempunyai rasa yang enak dan lezat dan disukai oleh semua kalangan. Usaha ini diharapkan bisa berlanjut dengan promosi produk yang baik sehingga dikenal dan disukai oleh masyarakat (konsumen). Produk mie labu madu direncanakan dijadikan makanan sehat pendamping ASI bagi balita dan akan dipromosikan di posyandu setempat.

KESIMPULAN

Pemberdayaan perempuan di DLT Puduk dilakukan dengan kegiatan diversifikasi makanan sehat berbasis labu madu yaitu Mie Labu Madu dan Kerupuk Labu Madu. Produksi Mie Labu Madu dan Kerupuk Labu Madu mendapat tanggapan yang sangat baik dari masyarakat. Kegiatan tidak hanya berfokus pada pembuatan produk tetapi bagaimana produk ini mempunyai nilai tambah secara ekonomi dan bisa diterima oleh pasar. Pengemasan dan pelabelan produk yang menarik (*smart packaging*) menjadi sangat penting untuk meningkatkan nilai jual dan minat konsumen.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan ini didanai oleh LPPM Universitas Jambi dengan No kontrak 488/UN21.11/PM.01.01/SPK/2024.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariyanti, M. (2021). Teknologi budidaya labu madu dan pemanfaatannya sebagai pangan alternatif di Desa Pasigaran, Sumedang, Jawa Barat. *Dharma Karya*, 10(2), 159-162. 10.24198/Dharmakarya.V10i2.32340 -
- Budiyanto. (2025). Manfaat labu madu: sehat, lezat, kaya nutrisi. Diakses <https://www.halodoc.com/artikel/manfaat-labu-madu-sehat-lezat-kaya-nutrisi>, tanggal 29 Juli 2025.
- Das, S. & Banerjee, S. (2015). Production of pumpkin powder and its utilization in bakery products development: a review. *International Journal of Research in Engineering and Technology*, 4(5):478 - 481. 10.15623/ijret.2015.0405089
- Juniati, D., Setiawan, B., Anwar, F, & Muhandri. T. (2017). Komponen gizi, aktivitas antioksidan dan karakteristik sensori bubuk fungsional labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan tempe. *J. Gizi Pangan* 12(2):109-116.
- Marbun N., Sitorus,P. & Sinaga. S.M. (2018). Antidiabetic effects of pumpkin (*Cucurbita moschata* Durch) flesh and seeds extracts in Streptozotocin induced mice. *Asian J Pharm Clin Res.* 11(2): 91-93.
- Nurfitriani, A., Pade, S., & Makahilapa, S.Y. (2024). Aktivitas antioksidan labu madu (*Cucurbita moschata*) sebagai pangan fungsional selama pengolahan. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 7 (1), 1-7. 10.32662/gatj.v0i0.3373
- Qibtiyah, M. M., Fatoni, A. F., & Kusumawati, D. E. (2022). Analisa pertumbuhan dan hasil labu madu (*Cucurbita moschata*) dengan pemangkasian cabang dan aplikasi macam pupuk organik cair. *Jurnal Buana Sains*, 22 (3):23-30.
- Saleh, K. (2020). Analisis kelayakan finansial pengembangan usahatani labu madu di Kabupaten Pandeglang Provinsi Banten. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 8 (2):131-141. 10.29244/Jai.2020.8.2.131-141.