

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PENDAMPINGAN PENGELOLAAN BUAH PEPAYA MENJADI PRODUK BARU GUNA MEMAJUKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DI DESA WELAHAN WETAN KECAMATAN ADIPALA

Meilani Dwi Anggraeni

Perbandingan Madzhab, Fakultas Syariah, Universitas Islam Negeri Prof. K. H. Saifudin

Zuhri Purwokerto, Indonesia

**E-mail: lanim0676@gmail.com*

Abstract

Welahan village is one of the villages in Adipala sub-district, Cilacap Regency. Villagers work as farmers, iron sand miners, overseas and open a home industry. As one of the papaya plantation farmers, the harvest fields from papaya are abundant, but no one has cultivated it yet. So the KKN team created a program to support the village economy, namely Making sweets in Welahan Wetan village.

The purpose of this empowerment is to train people to diversify papaya fruit into new products, provide an understanding of how to make sweets that are faster in process. The method used in this activity is the method of active participation and the method of diversifying new products.

The results of this empowerment are the practice and marketing of new products that are carried out by several people because the ingredients are easy to find. From the results of the assistance carried out, the process of roasting grated papaya fruit takes a long time.

Keywords: *papaya, processing, candy*

Abstrak

Desa welahan merupakan salah satu desa yang berada di kecamatan Adipala, Kabupaten Cilacap. Warga desa berprofesi sebagai petani, penambang pasir besi, perantauan dan membuka *home industry*. Sebagai salah satu petani perkebunan pepaya, ladang panen dari pepaya pun melimpah, akan tetapi belum ada yang mengolahnya. Maka tim KKN membuat program untuk menunjang ekonomi desa yaitu Pembuatan manisan di desa Welahan Wetan.

Tujuan dari pemberdayaan masyarakat ini adalah melatih masyarakat untuk mendiversifikaasi buah pepaya menjadi prouk baru, memberikan pemahaman cara membuat manisan yang lebih cepat prosesnya. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode partisipasi aktif dan metode mendiverisifikasi produk baru.

Hasil dari kegiatan ini adalah mempraktikan serta memasarkan produk baru yang dilakukan oleh beberapa orang karena bahan yang mudah dicari. Dari

hasil pendampingan yang dilakukan, proses menyangrai parutan buah pepaya yang memakan waktu yang lama.

Kata kunci: pepaya, pengolahan, manisan

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yg memiliki beraneka ragam papan, sandang, dan pangan. Dalam bidang pangan khas dari Indonesia pun banyak ragamnya. Salah satunya adalah makanan khas buatan Indonesia yaitu manisan. Manisan merupakan makanan awetan yang dicampur dengan gula, dapat digunakan sebagai makanan camilan ataupun campuran pembuatan kue.

Bahan yang digunakan untuk membuat manisan pun beragam seperti mangga, rambutan, salak, nangka, kedondong dengan tekstur buah yang masih keras dan belum matang. Akan tetapi, warga Indonesia sering kali membuatnya dengan pepaya. Hal ini dikarenakan pepaya merupakan salah satu tanaman hortikultura yang mudah penanamannya di daerah tropis dan sub tropis. Tanaman ini termasuk kedalam genus *Carica* yang berasal dari keluarga *Caricaceae*. Selain itu, pepaya tergolong buah yang populer dan umumnya digemari oleh sebagian penduduk dunia. Hal ini disebabkan karena daging buahnya yang lunak dengan warna merah atau kekuningan, rasanya manis dan menyegarkan serta mengandung banyak air (Basri A. Bakar & Ratnawati, 2017).

Selain dari itu, manfaat pepaya sangat banyak sekali mulai dari daun, bunga, biji hingga buah pepayanya. Bunga pepaya biasanya dimasak dengan cabai dan tomat hijau sebagai masakan sayuran. Sementara bijinya dijadikan ramuan untuk menghitamkan rambut dengan cara disangrai dan ditumbuk dengan halus (Rohmat Kurnia, 2018). Daging buahnya mengandung vitamin A (91,5 IU/100 g), bisa dimanfaatkan sebagai pelangsing tubuh karena adanya papain penghancur lemak dan vitamin C (55 mg/100 g), peluruh empedu, air seni dan melancarkan ASI serta abortivum (Dewi Fatria dan Noflindawati, 2014). Setiap 100 g pepaya, mengandung 12,4 g karbohidrat, 23 mg kalsium, 12 mg phosphor, 1,7 mg besi, 110 mg retinol, 0,04 mg thiamin, dan 78 mg vitamin C.

Di daerah cilacap terdapat sebuah desa yang bernama Welahan Wetan yang merupakan merupakan salah satu desa yang berada di kecamatan Adipala kabupaten Cilacap dan berbatasan langsung dengan laut (perbatasan sebelah selatan) yang terdiri dari 49 RT dan 6 RW. Meskipun berbatasan langsung dengan laut, mayoritas masyarakat di desa ini berprofesi sebagai petani (petani sayur, sawah, perkebunan) dan penambang pasir besi Petani perkebunan di desa itu, mayoritas menanam pohon pisang, pohon pepaya. Ada juga yang menanam pohon melinjo.

Kecamatan tersebut pada tahun 2019 dapat memanen sekitar 53627,00 ton buah pepaya. Pohon pepaya dapat berbuah sampai umur empat tahun. Dalam satu bulan pohon pepaya bisa dipanen sampai empat kali. Sementara melinjo itu sendiri dapat memanen sekitar 37563,00 ton biji melinjo. Pohon melinjo bisa dipanen setelah berumur lima sampai enam tahun. Dalam satu tahun phon melinjo dapat dipanen dua kali.

Selain dari petani, ada juga masyarakat yang membuka *home industry* dan menghasilkan produk seperti: jamur tiram, kerpik pisang, emping, gula merah. Dari banyaknya produk diatas banyak juga masalah yang muncul seperti halnya keterbatasan

bahan baku hingga membuat *home industry* tutup, sedikitnya sumber daya manusia (SDM) yang masih menghasilkan emping. Oleh karena itu, kelompok KKN kami atas izin dari PKK mengadakan demonstrasi sebuah produk baru dengan bahan baku yang mudah dicari agar bisa menambah pendapatan.

METODE PELAKSANAAN

Adapun metode kegiatan yang digunakan adalah metode partisipasi aktif. Metode partisipasi aktif merupakan sebuah metode yang dilakukan dengan cara memberikan penjelasan tentang produk baru yang akan dikenalkan. Langkah-langkahnya meliputi:

1. Melaksanakan presentasi materi
2. Membuka sesi diskusi dan memberikan kesempatan kepada peserta untuk bertanya.

Metode diversifikasi produk buah pepaya merupakan kegiatan yang dilakukan dengan cara demonstrasi terhadap produk tersebut. Langkah-langkahnya:

1. Persiapan, yang mana alat dan bahan untuk membuat produk (manisan pepaya/permen gandum) dipersiapkan
2. Tahap proses, dimana ketika melakukan demonstrasi, peserta boleh bertanya langsung dan mencobanya.
3. Tahap penutup, dalam tahap ini produk telah siap dikonsumsi atau dikemas untuk diperjual-belikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelaksanaan Sosialisasi

Kegiatan pengabdian dalam rangka pengolahan buah pepaya menjadi sebuah produk baru, dimulai dengan memberikan sosialisasi tentang pameran produk yang akan dibuat dari buah pepaya di desa Welahan Wetan kepada para peserta yang bertujuan untuk menginovasi peserta agar mengolah buah tersebut menjadi sesuatu yang baruan tidak dibiarkan membusuk. Lalu, produk tersebut dicicipi oleh para peserta. Dalam pelaksanaan sosialisasi ini terdiri dari 2 (dua) materi yaitu:

- a. Materi tentang pengenalan produk baru tersebut
- b. Materi pengolahan buah pepaya bisa diubah menjadi salah satu produk yang bernilai yaitu manisan pepaya/permen gandum.

Kegiatan ini dilaksanakan di Balai Desa Welahan Wetan dengan jumlah peserta mencapai 40 orang dari anggota Ibu PKK.

2. Praktek

Setelah melakukan sosialisasi, kegiatan dilanjutkan dengan praktek pengolahan buah pepaya menjadi manisan pepaya atau permen gandum. Berikut ini adalah bahan-bahan yang diperlukan dan cara membuat manisan pepaya/permen gandum.

Bahan:

- a. Pepaya mentah secukupnya.
- b. Vanili.
- c. Gula pasir biasa dan gula pasir yang berwarna putih bersih.
- d. Jeruk nipis.
- e. Pewarna makanan.

Cara pembuatan manisan tersebut akan dijelaskan secara singkat sebagai berikut:

- a. Kupas buah pepaya yang masih mentah (daging pepaya masih putih semua)
Hal ini bertujuan agar ketika memasak pepaya cepat kering. Jika memakai pepaya yang setengah matang bisa saja, tapi memasak untuk pengeringannya akan lama.
Lihat Gambar 1.



Gambar 1. Contoh Potongan Buah Pepaya

- b. Setelah semuanya dikupas, parut pepaya itu dengan parutan kelapa atau bila ada, memakai parutan mesin agar lebih cepat pengerjaannya.
- c. Parutan pepaya itu kemudian dimasukkan ke sebuah kain atau serbet untuk diperas agar kandungan airnya berkurang. Diperas hingga benar-benar tidak keluar airnya.
- d. Potong jeruk nipis, lalu peras. Perasan jeruk nipis ini berguna untuk menimbulkan rasa asam pada manisan/permen gandum. Selain menimbulkan rasa asam, air jeruk nipis juga bisa sebagai obat salah satunya adalah obat batuk.
- e. Setelah itu, masukan pepaya ke dalam gelas untuk ditakar. Agar mengetahui berapa gelas gula pasir yang diperlukan. Perbandingannya adalah 1:1. Jika takaran parutan pepaya mencapai 1 gelas, maka gula yang akan digunakan 1 gelas juga. Begitu pula jika parutan pepaya itu mencapai dua gelas, maka gula yang digunakan dua gelas.
Lihat gambar 2.



Gambar 2. Takaran parutan pepaya

- f. Masukkan parutan pepaya dan gula yang sudah ditakar, vanili (agar manisan beraroma wangi. Pemakaian vanili ini secukupnya saja), dan perasan jeruk nipis (secukupnya dan sesuai selera) ke dalam wajan panas. Lihat gambar 3.



Gambar 3. Proses menyangrai.

- g. Sangrai hingga kering. Ketika menyangrai parutan papaya tidak menggunakan minyak maupun pasir.
- h. Setelah selesai disangrai dan matang. Masukkan manisan ke beberapa tempat untuk melakukan tahap selanjutnya yaitu pewarnaan. Siapkan juga satu tempat khusus untuk gula pasir yang berwarna putih bersih. Lalu, bentuklah manisan itu menjadi bulat. Kemudian masukan kedalam wadah yang berisi gula pasir yang putih bersih. Setelah dilumuri dan selesai, manisan dimasukkan ke kemasan yang telah disediakan agar siap untuk dipasarkan. Lihat gambar 4.



Gambar 4. Bentuk manisan yang sudah jadi dan dikemas

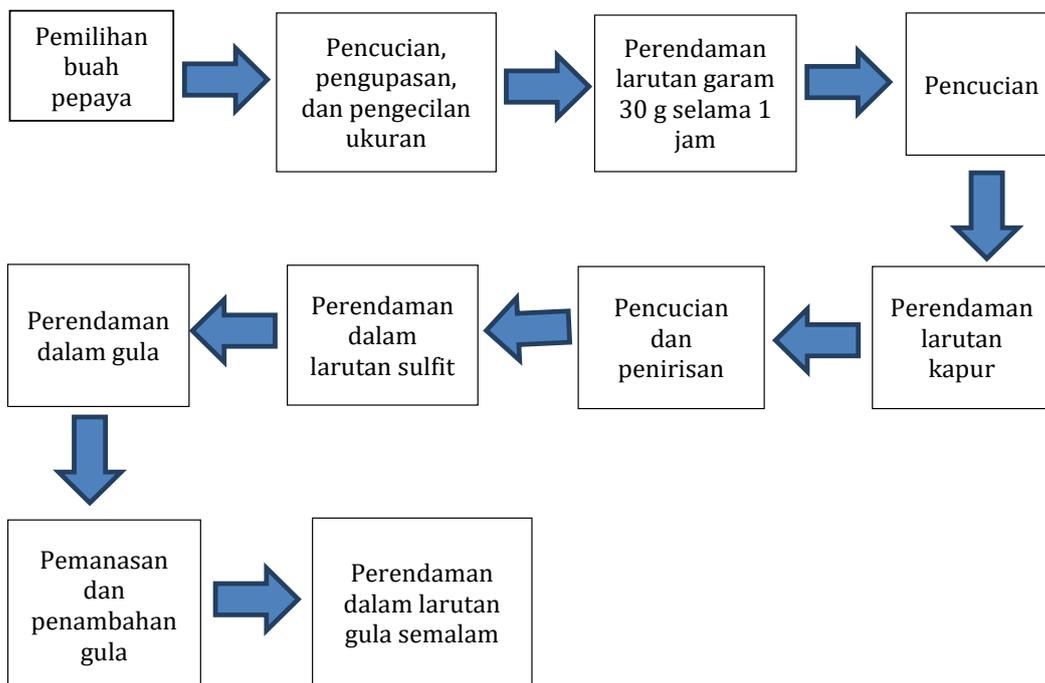
Bentuk manisan pepaya seperti jajanan permen, diolah dari buah pepaya muda kemudian dimasak bersama larutan gula. Manisan biasanya dimakan sebagai hidangan pelengkap, teknologi dalam membuat manisan merupakan salah satu cara pengawetan makanan. Mengurangi kadar air, namun meningkatkan kadar gula dalam buah, dengan dimasak pada larutan gula, sehingga menghambat pertumbuhan mikroba. (Rizkiati Khasanah, Baiq Farhatul Wahidah, Nur Hayati, dkk, 2020)

Faktor yang mendukung kegiatan pengabdian ini berdasarkan hasil observasi dan tanya jawab dengan peserta adalah pada umumnya peserta belum pernah memperoleh pelatihan pengolahan buah pepaya menjadi produk manisan pepaya/permen gandum sehingga dapat menambah pengetahuan dan kreativitas para peserta. Selain itu, *feed back* atau umpan balik antara tim pengabdian dengan peserta pelatihan sangat baik

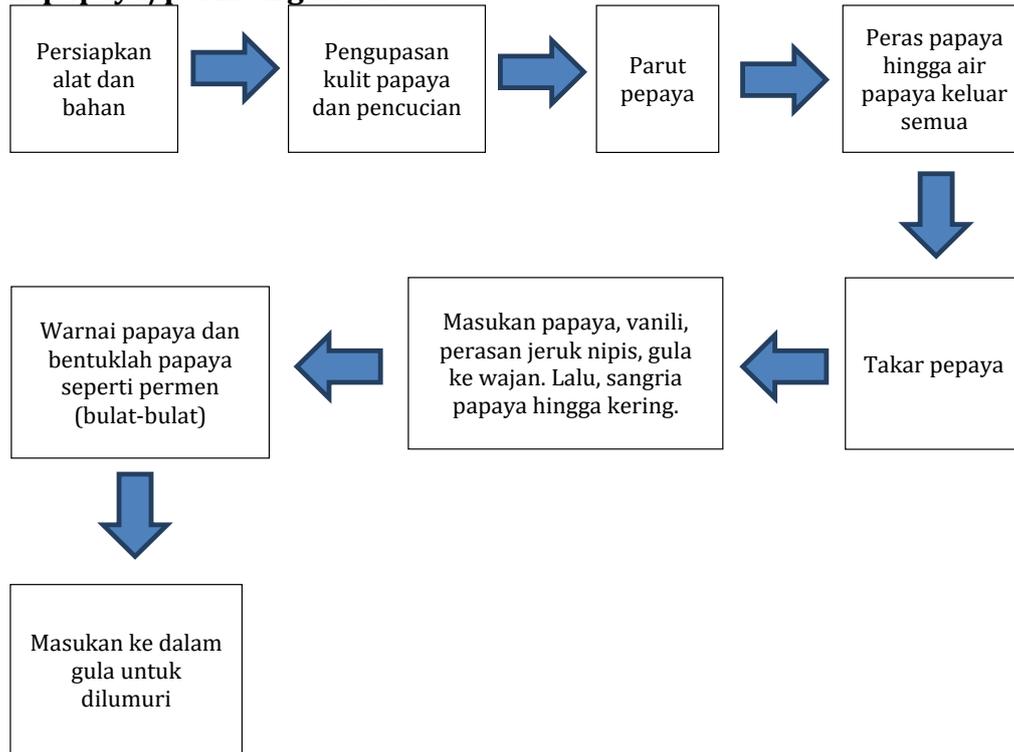
sehingga memperlancar koordinasi pelaksanaan kegiatan. Selain itu, banyak anak-anak yang menyukai manisan pepaya/permen gandum.

Dalam melakukan praktek diatas, faktor yang menghambat adalah keterbatasan waktu. Melakukan proses menyangrai yang paling lama dilakukan karena harus menunggu sampai adonan itu benar-benar kering sambil membolak-balikan adonan agar tidak gosong. Proses yang dilakukan juga berbeda dari proses yang biasanya dilakukan untuk membuat manisan pepaya pada umumnya. Pada umumnya, pembuatan manisan papaya membutuhkan waktu satu sampai dua hari hingga benar-benar bisa dikonsumsi. Di bawah ini adalah bagan pembuatan manisan pada umumnya dan manisan pada produk baru.

Manisan pada umumnya



Manisan papaya/permen gandum



KESIMPULAN

Pengolahan buah papaya menjadi manisan pepaya/permen gandum memiliki beberapa tahap, yaitu: pengupasan, pencucian, memarut papaya, menakar, menyangrai, mewarnai, dan mengemasi produk. Dalam mempraktikkannya masyarakat berpartisipasi aktif. Dengan bentuk seperti permen, hal tersebut menarik perhatian anak-anak dan juga memberikan ide-ide baru bagi masyarakat yang membuka *home industry* untuk mengolah produk lainnya agar lebih kreatif lagi.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonym, "Melihat Pemandangan". <http://melihatpemandangan.blogspot.com/2016/09/welahan-wetan.html>
- Bakar, Basri A. & Ratnawati. 2017. *Petunjuk Teknis Budidaya Pepaya*. Aceh: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Aceh.
- Fatria, Dewi dan Noflindawati. (2014). Karakterisasi Kualitas Buah Empat Genotip Pepaya (*Carica papaya* L.) Koleksi Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika. *Jurnal Floratek*, 1, 1-5.
- Khasanah, Rizkiati, Baiq Farhatul Wahidah, Nur Hayati, dkk. (2020). Etnobotani Tumbuhan Pepaya (*Carica papaya* L.) di Kecamatan Moga Kabupaten Pemalang. *UIN Alauddin*, 367, 363-371.
- Kurnia, Rohmat. 2018. *Fakta Seputar Pepaya*. Jakarta: Bhuana Ilmu Populer.
- <https://cilacapkab.bps.go.id/indicator/55/90/1/jumlah-pohon-dan-produksi-buah-buahan-number-of-harvested-trees-and-production-of-fruits.html>, diakses pada tanggal 30 April 2022.
- <https://disporapar.cilacapkab.go.id/desa-wisata/wagir-indah/>, diakses pada tanggal 30 April 2022.
- <https://www.litbang.pertanian.go.id/buku/InoTek-Ketahanan-Pangan/Bab-VI/bab-6.1.pdf>, diakses pada tanggal 30 April 2022