

PEMANFAATAN BUAH PEPAYA MENJADI MANISAN GUNA MENINGKATKAN NILAI JUAL BUAH PEPAYA DI DESA KARANGANYAR, KECAMATAN PATIKRAJA

Laeli Anita Sari¹, Fifi Oktafiani², Wafa Robi'atul Maisyaroh³, Wahyu Purwasih⁴

Abstrak

Buah pepaya atau *Carica Papaya L.* merupakan salah satu buah yang sangat digemari masyarakat karena mengandung banyak manfaat. Di desa karanganyar terdapat pohon buah pepaya yang cukup banyak, salah satunya di pekarangan, galengan sawah, dan sekitar lingkungan rumah, akan tetapi warga desa karanganyar memanfaatkan Buah pepaya hanya di konsumsi dalam bentuk buah segar atau di masak di jadikan sayur. dengan adanya program kerja pelatihan manisan pepaya permen, ibu-ibu jadi mengerti selain sebagai buah biasa ternyata bisa di jadikan manisan pepaya permen yang masyarakat banyak yang belum tahu jadi tahu. Dan ibu-ibu PKK merasa tertarik dengan adanya pelatihan manisan pepaya. Desa Karanganyar yang berada di Kecamatan Patikjara, Kabupaten Banyumas memiliki beragam potensi. Salah satunya dalam bidang pertanian dan perkebunan dimana di Desa Karanganyar banyak ditemukan tanaman pangan maupun tanaman hortikultura seperti buah pepaya. Tujuan dari kegiatan pelatihan pembuatan manisan buah pepaya adalah memberikan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu desa dalam mengolah buah pepaya agar dapat memberikan peluang usaha juga meningkatkan nilai jual dari buah pepaya itu sendiri. Kegiatan pelatihan pembuatan manisan buah pepaya dilaksanakan pada bulan Agustus 2023 dengan hasil kegiatan ibu-ibu yang hadir begitu antusias dan semangat dalam mengikuti kegiatan dari awal hingga akhir. Hasil dari program pengabdian yang di lakukan nantinya akan membawa dampak positif untuk ibu-ibu warga desa karanganyar, agar nantinya bisa memiliki keterampilan dalam membuat manisan pepaya dan menjadi peluang usaha.

Kata kunci : Buah Pepaya, Manisan, Pelatihan, Potensi

Abstract

Papaya fruit or *Carica Papaya L.* is a very popular fruit because it contains many benefits for society. In Karanganyar village there are quite a lot of papaya fruit trees, one of which is in the yard, Galengan rice fields, and around the house, but the residents of Karanganyar village use papaya fruit only for consumption in the form of fresh fruit or cooked as a vegetable. With the existence of the candied papaya candy training work program, mothers will understand that apart from being an ordinary fruit, it can actually be made into candied papaya candy, which many people who don't know yet will know. And the PKK mothers were interested in the papaya candied training. Karanganyar Village, which is

in Patikjara District, Banyumas Regency, has a variety of potential. One of them is in the agricultural and plantation sector, where in Karanganyar Village you can find many food plants and horticultural plants such as papaya fruit. The aim of the training activity in making candied papaya fruit is to provide knowledge and skills for village women in processing papaya fruit so that it can provide business opportunities and increase the selling value of the papaya fruit itself. The training activity for making candied papaya fruit was held in August 2023 with the results of the activity being that the mothers who attended were very enthusiastic and enthusiastic in participating in the activity from start to finish. The results of the service program carried out will have a positive impact on the mothers of Karanganyar village residents, so that later they can have skills in making candied papaya and become a business opportunity.

Keywords : Sweet, Papaya Fruits, Training, Potens

Pendahuluan

Buah pepaya sudah menyebar ke seluruh penjuru dunia. Terlebih di Indonesia dan negara tropis lainnya. Buah pepaya atau buah betik merupakan tanaman buah yang dikatakan berasal dari Negara Meksiko bagian selatan dan bagian utara dari Amerika Selatan. Buah pepaya bisa tumbuh subur dimana saja. Baik dikondisi iklim yang tropis maupun bercurah hujan tinggi. Buah pepaya sebagai buah yang kaya akan manfaat, diklasifikasikan dalam Divisi Spermatofit, Kelas Angiosperma, Subkelas Dicotyledon, Ordo Caricaceae, Famili Caricaceae, Genus Carica, Spesies Carica Pepaya L. Buah pepaya merupakan buah berbiji yang sudah pasti digemari masyarakat. Baik dikalangan dewasa maupun anak-anak. Disamping harganya yang relative murah, buah pepaya memiliki segudang gizi dan kegunaan lainnya. Buah pepaya, menurut Kementerian Kesehatan, mengandung antioksidan, enzim, kalori, protein, karbohidrat dan likopen yang menjadi sumber serat yang tinggi yang membantu sistem pencernaan, serta banyak vitamin lainnya seperti vitamin A yang jarang ditemui di buah lainnya dan vitamin C yang dapat meningkatkan kekebalan tubuh [P.Kemenkes, 2019]. Biasanya buah pepaya dimanfaatkan untuk pengobatan jika seseorang kesulitan dalam masalah pencernaan atau sulit BAB. Dengan kandungan vitamin dan manfaat yang ada dalam buah pepaya, menjadikan buah pepaya sebagai buah murah dan bermanfaat. Secara umum dikalangan jenis buah pepaya, terdapat dua jenis pepaya yang biasanya ditanam. Yang satu memiliki daging yang manis, merah atau oranye, dan yang lainnya memiliki daging kuning; di Australia, pepaya ini masing-masing disebut “pepaya merah” dan “pepaya kuning”. Namun apa pun jenisnya, buah pepaya yang dipetik muda kerap disebut “pepaya hijau”.

Nama buah pepaya dalam bahasa Indonesia diserap dari Bahasa Belanda yaitu “papaja”, yang pada gilirannya juga mengambil dari nama bahasa Arawak, “papaya”. Dalam bahasa Jawa buah pepaya disebut «katès» atau dalam Bahasa Bayumasan disebut “gandul” dan dalam bahasa Sunda dan Bali disebut “gedang”. Buah pepaya memiliki beberapa bagian. Pada bagian daun, daun buah pepaya memiliki morfologi yang mempunyai lamina serta petiolus. Tulang daun pepaya memiliki 5 Costa atau ibu tulang yang disertai dengan nervus lateralis atau yang disebut cabang tulang dan Urat daun atau yang disebut vena.

Daun ini termasuk daun dengan toreh yang tidak merdeka dan termasuk jenis tepi daun yang bertoreh bercangap menjari atau palmatifidus tiap Apex folii atau ujung daun ialah Acutus atau runcing. Daun buah pepaya sering dimanfaatkan untuk dijadikan lalapan atau disayur. Biasanya, daun buah pepaya memiliki cita rasa pahit, sehingga sering diolah dengan menggunakan tanah liat agar mengurangi rasa pahitnya.

Pada umumnya, buah pepaya hanya dimanfaatkan dengan dikonsumsi dan dijual dalam bentuk buah matang saja tanpa diolah. Buah pepaya segar kemungkinan hanya bertahan sekitar 1-7 hari saja sehingga mudah sekali mengalami kerusakan. Buah pepaya juga biasanya hanya digunakan sebagai salah satu buah dalam hidangan es buah. Selain itu, semakin berkembangnya zaman dan teknologi, buah pepaya juga dimanfaatkan sebagai olahan es kulkul. Semacam makanan berbahan dasar buah yang didinginkan kemudian dimasukan kedalam coklat sehingga membeku bersama. Buah pepaya juga dimanfaatkan dagingnya. Daging buah pepaya dimanfaatkan baik ketika muda maupun masak. Daging buah muda dimasak sebagai sayuran sedangkan daging buah matang atau yang muda digunakan sebagai bahan campuran koktail buah. Pepaya dimanfaatkan pula daunnya sebagai sayuran dan pelunak daging. Tetapi kebanyakan buah pepaya dimanfaatkan hanya saat matang. Buah pepaya muda masih sangat jarang selalu dimanfaatkan. Selain itu, bunga dari buah pepaya juga bisa dimanfaatkan. Oleh orang Manado, bunga pepaya diolah sebagai makanan yang disebut urap. Dalam pohon buah pepaya, getahnya juga bisa digunakan. Getah ini ada dibagian daun, batang dan buah. Getah dari pohon buah pepaya ini mengandung enzim papain, semacam protease, yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan yang bisa melunakkan daging dan mengubah konformasi protein lainnya.

Pohon buah pepaya pada umumnya tidak bercabang atau hanya bercabang sedikit. Pohonnya dapat tumbuh hingga setinggi sekitar 5-10 m dengan daun-daunan yang membentuk serupa spiral pada batang pohon bagian atas. Daunnya menyirip lima dengan tangkai yang panjang dan berlubang di bagian tengah. Bentuknya dapat bercangap ataupun tidak. Bentuk buah pepaya biasanya bulat hingga memanjang, dengan ujung biasanya meruncing. Warna buah pepaya ketika muda hijau gelap, dan setelah masak hijau muda hingga kuning. Daging buah pepaya umumnya berasal dari karpela yang menebal, berwarna kuning hingga merah, tergantung varietasnya. Bagian tengah buah pepaya berongga. Biji-biji buah pepaya berwarna hitam atau coklat kehitaman dan terbungkus semacam lapisan berlendir yang berfungsi untuk mencegahnya dari kekeringan. Dalam budidaya buah pepaya, biji-bijinya dimanfaatkan untuk ditanam kembali dan diambil dari bagian tengah buah pepaya. Buah pepaya tidak dapat bertahan lama. Jika terlalu lama dibiarkan tanpa diolah atau dimakan, buah pepaya akan cepat membusuk. Hal ini disebabkan karena dalam buah pepaya banyak sekali mengandung air. Sebagai buah yang bisa dipanen kapan saja, tanpa waktu-waktu panen tertentu, keberadaan buah pepaya pasti melimpah dan kelebihannya dikhawatirkan akan membusuk jika tidak dikonsumsi. Selain itu, buah pepaya yang hanya dijual tanpa diolah akan lebih membosankan dibanding dengan buah pepaya yang dijual dengan diolah terlebih dahulu.

Inovasi pengolahan buah pepaya menjadi sebuah kuliner tentu perlu dilakukan dengan harapan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat sekaligus meningkatkan nilai jual dari buah pepaya dan memperpanjang waktu penyimpanannya. Suatu produk makanan harus diperhatikan masa penyimpanan dan bagaimana cara mempertahankan

umur simpannya. Salah satu cara untuk menjaga masa simpan makanan adalah dengan diawetkan. Pengawetan makanan bisa dilakukan dengan mengolahnya menjadi manisan, terutama makanan dengan bahan dasar buah. Manisan buah merupakan cara agar kadar gula dalam buah naik sedangkan kadar airnya menjadi turun sehingga akan menghambat pertumbuhan mikroba perusak dan buah bisa bertahan lebih lama. Selain itu, manisan buah juga merupakan salah satu bentuk optimalisasi pengolahan pangan tradisional di Indonesia. Manisan buah secara umum, dapat dibedakan menjadi dua, yakni manisan basah dan manisan kering. Banyaknya potensi buah pepaya yang cukup besar, maka tentu terdapat peluang yang cukup besar untuk memproduksi produk ini. Di pasaran produksi manisan pepaya masih dilakukan dalam skala rumah tangga dan belum ada teknologi khusus yang digunakan. Melihat keadaan pasar tersebut, maka kami melakukan inovasi terhadap teknologi yang digunakan dan bentuk dari produk Manisan buah lebih memiliki cita rasa yang khas karena diolah melalui suatu proses pengawetan. Salah satu cara mengawetkan buah adalah dengan menggunakan *citric acid* atau buah lemon. Bahan-bahan yang sekiranya memiliki cita rasa yang asam. Asam dari bahan-bahan yang digunakan tadi tentunya membantu proses pengawetan pada makanan sehingga ketahanan makanan akan lebih lama. Manisan buah pepaya, khususnya dalam bentuk kering seperti tadi berguna dalam menurunkan kadar kolesterol di dalam tubuh. Tujuan lainnya juga supaya kadar kolesterol tetap stabil sekaligus membantu peningkatan sirkulasi dalam darah.

Desa Karanganyar adalah salah satu desa yang berada di Kecamatan Patikraja, Kabupaten Banyumas. Letaknya tidak jauh dari kota Purwokerto dan tidak begitu luas wilayahnya. Hanya ada dua dusun didalamnya, Dusun I dan Dusun II. Desa tersebut juga hanya terdiri dari 13 Rukun Tetangga dan 3 Rukun Warga. Topografi Desa Karanganyar lebih didominasi oleh lahan persawahan dan perkebunan pada lahan kosong. Terdapat sungai yang mengalir memanjang dari hulu ke hilir desa. Mata pencaharian masyarakat Desa Karanganyar rata-rata sebagai wiraswasta, namun karena banyak sawah juga ladang di desa, tidak sedikit juga yang bekerja sebagai petani. Desa Karanganyar memiliki potensi yang besar dari sector pertanian dan perkebunannya. Selain itu, masyarakat Desa Karanganyar juga memiliki perkebunan disekitar rumah masing-masing. Tanaman yang sering dan banyak ditanam adalah sayuran dan buah-buahan. Buah yang banyak dijumpai salah satunya adalah buah pepaya.

Berdasarkan wawancara, masyarakat Desa Karanganyar memiliki beberapa permasalahan. Yang pertama, kurangnya pengetahuan masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya alam yang ada. Contohnya pada pemanfaatan buah pepaya. Buah pepaya di Desa Karanganyar hanya dijual matang saja, belum diolah. Sedangkan buah yang belum matang juga belum bisa dimanfaatkan. Yang kedua, usaha milik kelompok ibu-ibu PKK desa masih belum terjangkau dan optimal untuk masuk dalam pasar daerah bahkan nasional.

Hal ini dijadikan tolak ukur untuk membahas lebih lanjut terkait pemanfaatan potensi yang dimiliki Desa Karanganyar menjadi suatu produk yang memiliki nilai jual lebih besar berdasarkan beberapa penelitian berikut: Rita Feni dkk, tentang "*Pemanfaatan Buah Pepaya Sebagai Manisan Di Desa Niur Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma*" dimana dalam artikel ini membahas bagaimana bentuk pengabdian lewat kegiatan

penyuluhan dan pelatihan pembuatan manisan pepaya yang bertujuan agar memberikan peluang usaha bagi masyarakat setempat. Hasil penelitian mengonsumsi sari buah pepaya kalium terbukti mempengaruhi beban kerja jantung dan zat diuretik yang memompa kalium natrium dan meningkatkan produksi yang dapat menurunkan tekanan darah. dengan hasil pembahasan dengan adanya pelatihan tersebut anggota PKK desa setempat jauh lebih paham mengenai pengolahan buah pepaya muda. yang berisi tentang asset-aset yang dimiliki masyarakat terdiri dari asset fisik, asset manusia, asset sosial, asset finansial, asset alam sebagai sumber sampah organik sekaligus tempat mengaplikasikan pupuk kompos hasil dari pengelolaan sampah organik tersebut.

Berdasarkan hal tersebut dengan melihat banyaknya potensi dari buah pepaya di Desa Karanganyar, perlu dilakukan sebuah pengabdian dalam bentuk kegiatan pelatihan pembuatan manisan pepaya muda dengan tujuan memberikan arahan terkait pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan buah pepaya. Oleh karena itu, mahasiswa-mahasiswa program Kuliah Kerja Nyata membuat suatu olahan buah pepaya yang masih muda untuk dijual sehingga buah pepaya muda tersebut memiliki nilai jual. Hal ini direalisasikan dengan cara membuat olahan bahan makanan yaitu manisan yang akan sudah dilakukan percobaan atau pembuatan sampel terlebih dahulu sebelum diberikan pembekalan kepada warga. Pembuatan sampel manisan buah pepaya kurang lebih sebanyak 3 kali yang dilakukan di posko. Setelah berhasil membuat sampel manisan buah pepaya dirasa cukup maksimal, maka akan dilakukan sosialisasi dan demo pembuatan manisan buah pepaya yang telah dilakukan oleh **Kelompok 37 dalam program kerja unggulan Kuliah Kerja Nyata ke-52 Universitas Islam Negeri Prof. KH. Saifuddin Zuhri Purwokerto** pada hari Minggu, 6 Agustus 2023 di Omah Sawah Desa Karanganyar, Kecamatan Patikraja. Sasaran dari kegiatan tersebut adalah ibu-ibu PKK desa yang nantinya bisa ditularkan kepada masyarakat lainnya.

Dengan adanya program pelatihan pembuatan manisan buah pepaya diharapkan meningkatkan nilai jual dari buah pepaya dan juga membuka peluang usaha bagi masyarakat Desa Karanganyar dengan dijadikan sebagai usaha yang berkelanjutan.

Metode

Program pengabdian dari Kelompok 37 Kuliah Kerja Nyata ke-52 Universitas Islam Negeri Prof. KH. Saifuddin Zuhri Purwokerto kepada masyarakat Desa Karanganyar menggunakan metode ABCD (*Asset Based Community Development*). Metode ini dibangun berdasarkan prinsip yang dipopulerkan oleh John McKnight dan Jody Kretzmann yang juga merupakan pendiri dari *The Asset-Based Community Development (ABCD) Institute*. Menurut mereka berdua, penyelesaian dari masalah masyarakat dapat diselesaikan oleh masyarakat itu sendiri dan segala usaha perbaikan dimulai dari perbaikan modal sosial. Pendekatan dengan metode yang berbasis pada asset ini membantu suatu komunitas dalam melihat kenyataan internal dan kemungkinan-kemungkinan perubahan yang dapat dilakukan dengan mengidentifikasi asset yang dimiliki.

Asset yang dimaksud disini ada asset ekonomi, asset lingkungan, asset fisik, asset non fisik, asset sosial. Kegiatan pemberdayaan masyarakat berbasis asset di Desa Karanganyar yang dapat dimanfaatkan dan diolah untuk berkelanjutan adalah dalam bidang asset alam. Aset alam yang melimpah di Desa Karanganyar salah satunya berupa buah pepaya.

Tanaman yang banyak dijumpai di pekarangan atau halaman rumah, galengan sawah, maupun di sekitaran rumah milik masyarakat setempat.

Pengimplementasian dari Metode *ABCD (Asset Based Community Development)* artinya komunitas atau yang bertugas bersama masyarakat mulai melakukan pemanfaatan aset secara maksimal untuk meningkatkan kesejahteraan mereka. Proses yang dilakukan yaitu mulai dari inkulturasi dengan masyarakat sampai dilakukannya tahapan 5D (*Define, Discovery, Dream, Design, Destiny*). Berikut adalah tahapan pengabdian dengan metode ABCD (*Asset Based Community Development*) yang tertuang dalam 5 (lima) langkah pendampingan, yaitu *discovery* (menemukan), *dream* (impian), *design* (merancang), *define* (menentukan), dan *destiny* (lakukan).

1. Discovery (menemukan)

Discovery adalah suatu penemuan dari suatu unsur kebudayaan yang baru, baik berupa suatu alat baru, ide baru, yang di ciptakan oleh seorang individu atau kelompok masyarakat yang bersangkutan.

Pada tahap ini di lakukan identifikasi sejauh mana aset yang di miliki oleh Desa Karanganyar dalam memenuhi kegiatan Pelatihan Pembuatan Manisan Buah Pepaya sesuai dengan indikator-indikator yang telah di tetapkan. Pengambilan data lapangan dilaksanakan melalui wawancara dengan ibu-ibu PKK Desa Karanganyar serta pengurus KWT (Kelompok Wanita Tani), observasi, serta dokumentasi data.

Dalam tahap ini di peroleh data di antaranya sebagai berikut:

- 1) Desa Karanganyar adalah salah satu desa yang berada di Kecamatan Patikraja, Kabupaten Banyumas. Letaknya tidak jauh dari kota dan tidak begitu luas wilayahnya. Di Desa Karanganyar hanya ada dua dusun di dalamnya yaitu Dusun I dan Dusun 2. Topografi Desa Karanganyar lebih di dominasi oleh lahan persawahan dan perkebunan pada lahan kosong. Terdapat sungai yang mengalir memanjang dari hulu ke hilir desa. Mata pencaharian masyarakat Desa Karanganyar rata-rata sebagai wiraswasta, namun karena banyak sawah dan juga ladang di Desa Karanganyar, tidak sedikit juga yang bekerja sebagai petani. Desa Karanganyar memiliki potensi yang besar dari sektor pertanian dan perkebunan. Tanaman yang sering dan banyak di tanam adalah sayuran dan buah-buahan. Buah yang banyak di jumpai salah satunya adalah buah pepaya.
- 2) Berdasarkan wawancara, masyarakat Desa Karanganyar memiliki beberapa permasalahan. Yang pertama, kurangnya pengetahuan masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya alam yang ada. Contohnya pada pemanfaatan buah pepaya. Yang kedua, usaha milik kelompok ibu-ibu PKK desa masih belum terjangkau dan optimal untuk masuk dalam pasar daerah bahkan nasional. Hal ini di jadikan tolak ukur untuk membahas lebih lanjut terkait pemanfaatan potensi yang di miliki Desa Karanganyar menjadi suatu produk yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Berdasarkan hal tersebut dengan melihat banyaknya potensi dari buah pepaya di Desa Karanganyar, perlu di lakukan sebuah pengabdian dalam bentuk kegiatan pelatihan pembuatan manisan dari buah pepaya muda dengan tujuan memberikan arahan terkait pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan buah pepaya.

2. Dream (impian)

Pada tahap ini dilakukan perumusan target-target apa saja yang akan dicapai berkaitan dengan kegiatan Pelatihan Pembuatan Manisan Buah Pepaya. Mahasiswa KKN kelompok 37 angkatan 52 dalam bimbingan DPL, melakukan diskusi bersama ibu-ibu PKK dan pengurus KWT (Kelompok Wanita Tani) untuk menentukan apa saja capaian yang di targetkan. Dari hasil diskusi di peroleh beberapa rencana sebagai berikut:

- 1) Terlaksananya kegiatan Pelatihan Pembuatan Manisan Buah Pepaya yang diikuti oleh ibu-ibu PKK serta pengurus KWT (Kelompok Wanita Tani) Desa Karanganyar pada tanggal 6 Agustus 2023.
- 2) Mekanisme pelaksanaan kegiatan Pelatihan Pembuatan Manisan Buah Pepaya dimulai dari sosialisasi dan penjelasan bahan dan alat apa saja yang di butuhkan serta tata cara pembuatan manisan dari buah pepaya tersebut. Setelah itu di lakukan praktek oleh mahasiswa KKN yang selanjutnya dari peserta di ikut sertakan dalam kegiatan praktek tersebut.
- 3) Setelah terlaksananya praktek pembuatan manisan tersebut, mahasiswa KKN kelompok 37 memiliki strategi pemasaran produk guna menambah wawasan bagi para peserta tentang pemasaran produk yang tentunya dapat memajukan ekonomi Desa Karanganyar yang tertuang dalam indikator-indikator yang sudah di tetapkan.

3. Design (merancang)

Setelah dilakukan proses identifikasi aset serta perumusan rencana target apa saja yang akan di capai, tahap selanjutnya adalah merancang (design) program yang akan dilaksanakan. Dalam tahap merancang (design) ini kembali dilaksanakan diskusi antara pelaksana yaitu mahasiswa KKN kelompok 37 bersama dengan ibu-ibu PKK serta pengurus KWT (Kelompok Wanita Tani) Desa Karanganyar. Dari hasil diskusi diperoleh rumusan berupa tahap-tahap kegiatan apa saja yang akan di laksanakan untuk memenuhi indikator-indikator yang telah ditetapkan.

Berikut hasil dari diskusi antara pelaksana yaitu mahasiswa KKN kelompok 37 bersama ibu-ibu PKK serta pengurus KWT (Kelompok Wanita Tani) Desa Karanganyar:

- 1) Berdasarkan diskusi antara mahasiswa KKN kelompok 37 bersama ibu-ibu PKK serta pengurus KWT (Kelompok Wanita Tani) Desa Karanganyar diperoleh rumusan bahwa Pelatihan Pembuatan Manisan Buah Pepaya di lakukan dengan cara sosialisasi terlebih dahulu dengan tujuan untuk menambah wawasan bagi para peserta.
- 2) Selanjutnya dari pemateri menjelaskan bahan dan alat apa saja yang dibutuhkan dalam pelatihan yang akan dilaksanakan.
- 3) Berikutnya yaitu proses pelatihan itu sendiri dimana para peserta Pelatihan Pembuatan Manisan Buah Pepaya menyimak pemateri dari awal sampai akhir proses pembuatan manisan buah pepaya.
- 4) Yang terakhir yaitu proses dimana para peserta di libatkan langsung untuk praktek pembuatan manisan buah pepaya tersebut supaya pelatihan pembuatan manisan buah pepaya dapat diserap ilmunya dengan baik oleh para peserta.

4. Define (menentukan)

Setelah merancang tahapan-tahapan yang akan dilaksanakan untuk mencapai tujuan kegiatan, tahap yang selanjutnya adalah menentukan detail pelaksanaan berkaitan dengan kegiatan seperti waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan serta target peserta yang akan mengikuti kegiatan Pelatihan Pembuatan Manisan Buah Pepaya. Dalam tahap ini pelaksana yaitu mahasiswa KKN kelompok 37 melakukan diskusi bersama perwakilan dari ibu-ibu PKK desa Karanganyar untuk menentukan waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan Pelatihan Pembuatan Manisan Buah Pepaya. Berdasarkan diskusi yang sudah dilaksanakan antara mahasiswa KKN kelompok 37 dengan perwakilan ibu-ibu PKK Desa Karanganyar disepakati bahwa kegiatan Pelatihan Pembuatan Manisan Buah Pepaya dilaksanakan pada hari Minggu tanggal 6 Agustus 2023. Setelah menentukan tanggal selanjutnya dari ibu-ibu PKK menyarankan untuk kegiatan tersebut dilaksanakan di Omah Sawah. Selanjutnya sasaran dari kegiatan tersebut adalah ibu-ibu PKK Desa Karanganyar yang nantinya bisa ditularkan kepada masyarakat lainnya.

5. Destiny (lakukan)

Berikut ini adalah tahapan teknis yang dilaksanakan dalam kegiatan Pelatihan Pembuatan Manisan Buah Pepaya.

1) Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Pembuatan Manisan Buah Pepaya

Sesuai dengan target yang dirumuskan dalam tahap dream (impian), kegiatan Pelatihan Pembuatan Manisan Buah Pepaya akan dilaksanakan pada tanggal 6 Agustus 2023 pukul 08.00 WIB.

2) Mekanisme Kegiatan

Seperti yang sudah dijelaskan dalam tahap dream (impian) mahasiswa melakukan pendampingan dengan memberikan penjelasan kepada para peserta dalam kegiatan Pelatihan Pembuatan Manisan Buah Pepaya. Mahasiswa turut mendampingi dan memfasilitasi kegiatan Pelatihan Pembuatan Manisan Buah Pepaya.

3) Dalam tahap ini dilakukan diskusi mengenai strategi pemasaran produk guna menambah wawasan para peserta yang mengikuti pelatihan tersebut. Mahasiswa bertindak sebagai narasumber dan fasilitator dalam kegiatan Pelatihan Pembuatan Manisan Buah Pepaya.

Adapun strategi yang dilakukan pada program kerja pelatihan bersama ibu-ibu PKK tersebut dengan melakukan kegiatan yang telah dirancang untuk mencapai tujuan bersama. Sehingga hasil akhir dalam program kerja ini adalah meningkatkan nilai jual pada buah pepaya di Desa Karanganyar Kecamatan Patikraja Kabupaten Banyumas.

Hasil Dan Pembahasan

Program kerja unggulan berupa pelatihan pembuatan manisan pepaya dilaksanakan pada Hari Minggu tanggal 6 Agustus 2023 dengan mengangkat tema “Membangun Potensi Melalui Kreativitas dan Kolaborasi” yang diikuti sebanyak 30 orang yang terdiri dari ibu-ibu PKK desa, ibu-ibu delegasi dari masing-masing Rukun Tetangga, dan beberapa perangkat desa. Kegiatan ini diselenggarakan di Omah Sawah sebagai salah satu lokawisata Desa Karanganyar, Kecamatan Patikraja, Kabupaten Banyumas. Tema ini diangkat

melihat banyaknya potensi desa yaitu buah pepaya yang belum termanfaatkan dengan baik oleh masyarakat. Pelatihan pembuatan manisan pepaya ini menggunakan pepaya yang masih mentah atau mengkal untuk pembuatan manisan buah pepaya. Pembuatan manisan ini agak berbeda dari pembuatan manisan seperti biasanya, pembuatan manisan kering ini bisa awet sampai satu bulan dan tanpa bahan pengawet lainnya dikarenakan pepaya mengeras dan menyatu dengan gula yang menjadi caramel. Melalui kreativitas dengan mengolahnya menjadi manisan yang merupakan inovasi baru dari produk yang berasal dari buah pepaya dan merupakan bentuk kolaborasi dengan masyarakat setempat. Kegiatan pelatihan ini terdiri dari beberapa rangkaian acara. Yang pertama ada pelaksanaan sosialisasi sekaligus penyampaian materi, dan praktik pembuatan manisan buah pepaya dari awal sampai proses pengemasan.

a. Pelaksanaan Sosialisasi

Kegiatan pelatihan pembuatan buah pepaya menjadi manisan di mulai dengan sambutan-sambutan dari pihak-pihak terkait. Sambutan pertama disampaikan oleh perwakilan dari pemerintah desa, kemudian dilanjutkan sambutan oleh ketua PKK, dan ditutup sambutan oleh penanggungjawab kegiatan pelatihan manisan buah pepaya.

Kemudian perwakilan dari teman-teman Kuliah Kerja Nyata memberikan sosialisasi dan materi tentang pengenalan produk baru berupa manisan, manfaat dan kegunaan manisan buah pepaya, branding produk, pemasaran dari manisan buah pepaya, serta alat dan bahan yang dibutuhkan dan bagaimana Langkah-langkah pembuatan manisan buah pepaya.

b. Praktik Pembuatan Manisan Buah Pepaya

Setelah melakukan sosialisasi dan penyampaian materi, kegiatan di lanjutkan dengan praktik pembuatan manisan buah pepaya.

Berikut ini adalah bahan-bahan yang di perlukan dengan cara membuat manisan pepaya diantaranya:

1. Pepaya muda atau pepaya mentah
2. Gula pasir
3. Garam
4. Pewarna makanan sesuai selera
5. *citric acid*
6. agar-agar putih merk *swallow*
7. vanili bubuk.

Selain bahan-bahan yang dibutuhkan diatas, alat-alat yang diperlukan selama proses pembuatan manisan buah pepaya diantaranya:

1. Wajan
2. Pisau
3. Parutan Kelapa
4. Kain Peras
5. Sendok
6. Gelas minum biasa

7. Spatula
8. Mangkuk
9. Nampan
10. Sarung tangan plastik
11. *Pouch* plastic (ukuran 9x15)
12. Kompor gas

Kegiatan praktik pembuatan manisan buah pepaya dilakukan dengan cara dicontohkan dan dipraktikan. Dari teman-teman Kuliah Kerja Nyata disampaikan bagaimana cara membuatnya, *step by step* sekaligus dicontohkan caranya, kemudian yang hadir ikut langsung mempraktikan. Dengan kata lain, membuat manisan buah pepaya secara bersama.

Cara pembuatan manisan buah pepaya akan di jelaskan secara singkat sebagai berikut:

- a. Kupas buah pepaya yang masih mentah (daging buah pepaya masih putih semua) hal ini bertujuan agar ketika diparut lebih mudah dan saat di masak buah pepayanya cepat kering. Jika memakai buah pepaya yang sudah matang saat proses memarutnya akan susah dan proses masak untuk pengeringannya juga akan lama. Jika tidak ada buah pepaya yang muda atau mentah, buah pepaya yang setengah matang bisa digunakan selagi tekstur buahnya masih keras.
- b. Setelah semuanya dikupas, potong buah pepaya menjadi beberapa bagian kecil agar mudah saat diparut. Kemudian parut buah pepaya itu dengan parutan kelapa. Boleh menggunakan parutan keju, tetapi hasil parutannya terlalu besar dan nantinya akan sulit halus dan kalis.
- c. Hasil parutan buah pepaya tadi kemudian diperas menggunakan kain. Tujuan diperas agar kandungan airnya berkurang sehingga saat di masak cepat kering. Diperas hingga benar-benar tidak keluar airnya atau sampai tinggal ampasnya saja.
- d. Setelah itu, masukan ampas buah pepaya yang tadi sudah diperas ke dalam gelas untuk ditakar agar tahu berapa takaran gula pasir yang diperlukan. Perbandingannya adalah 1:1. Jika takaran parutan buah pepaya mencapai 1 gelas, maka gula pasir yang akan digunakan 1 gelas juga. Begitu pula jika parutan buah pepaya itu mencapai 2 gelas, maka gula pasir yang digunakan 2 gelas. Begitu seterusnya.
- e. Kemudian masukan parutan buah pepaya dan gula pasir yang sudah ditakar ke dalam wajan. Lalu tambahkan vanili bubuk (agar manisan buah pepayanya beraroma wangi. Pemakaian vanili bubuk ini secukupnya saja), setelah itu masukan agar-agar *swallow* yang tidak bewarna atau berwarna putih dan tambahkan garam sepucuk sendok teh ke dalam adonan. Terakhir masukan *Citric Acid* sebanyak 2 sendok teh.
- f. Sangrai hingga kering atau teksturnya sudah kalis. Ketika menyangrai parutan buah pepaya tidak menggunakan minyak maupun pasir.
- g. Setelah selesai disangrai dan matang, masukan adonan manisan ke dalam beberapa tempat untuk melakukan tahap selanjutnya yaitu pewarnaan. Pewarna yang digunakan bisa sesuai selera. Biasanya, 3 pewarna yang dibutuhkan. Siapkan juga satu tempat khusus untuk gula pasir yang bewarna putih bersih untuk membaluri adonan manisan yang sudah dibentuk. Lalu, bentuklah manisan buah pepaya menjadi bulat-bulat kecil.

Kemudian masukan kedalam wadah yang berisi gula pasir yang putih tadi. Setelah terbalur dan selesai, manisan buah pepaya yang siap dikemas dijemur terlebih dahulu agar lebih keras dan kering teksturnya. Hal ini bermanfaat agar masa simpan dari manisan buah pepaya menjadi lebih lama. Lalu terakhir adalah proses pengemasan. Manisan buah pepaya yang sudah dijemur di masukkan ke dalam kemasan atau *pouch* plastic. Manisan buah pepaya telah siap untuk dipasarkan.

Manisan buah pepaya ini biasanya dimakan sebagai hidangan pelengkap yaitu pada hari lebaran. Manisan buah pepaya bisa bertahan kurang lebih satu bulanan. Dalam penyajiannya, manisan buah pepaya sering dijadikan sebagai cemilan oleh kebanyakan orang. Baik saat luang atau waktu santai Bersama keluarga atau kerabat saat acara-acara besar keluarga. Manisan buah pepaya juga bisa sangat digemari anak kecil karena bentuk dan warnannya yang menarik seperti permen. Dalam melakukan praktik pembuatan manisan pepaya, faktor yang menghambat salah satunya adalah keterbatasan waktu. Dari banyaknya Langkah-langkah yang dilakukan saat pembuatan manisan pepaya salah satu proses yang memakan waktu cukup lama yaitu proses menyangrai 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. Hasil olahan pepaya yang telah di hasilkan oleh ibu-ibu PKK memerlukan kemasan yang aman dan menarik supaya memiliki nilai tambah ketika di pasarkan. Setiap produk baru yang hendak di luncurkan ke pasaran, membutuhkan Packing (pengemasan) yang sifatnya baru juga. Fungsi dari kemasan antara lain; menjaga dan mempertahankan kualitas produk, memperpanjang umur simpan produk, sebagai sarana branding produk, membantu pendistribusian produk ke konsumen, menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen untuk membeli atau menggunakan produk. Dengan metode pengemasan yang tepat, keamanan dan kualitas produk pangan dapat di pastikan.

Manisan buah pepaya memang sangat laris sekali dipasaran karena cita rasa dan bentuk yang dimiliki. Selain itu, manisan buah pepaya juga memiliki harga atau nilai jual yang terjangkau. Melihat tingginya peminat dan potensi yang dihasilkan dari olahan manisan buah pepaya membuat peluang usaha cukup menguntungkan. Usaha dengan membuat manisan buah pepaya memang tergolong ke dalam jenis usaha yang mudah. Hasil dari pembuatan manisan buah pepaya jika dijual juga menghasilkan keuntungan yang lumayan besar. Kenapa dikatakan demikian, karena dari satu *pouch* kemasan plastic yang kira-kira di dalamnya berisi 20 biji bisa dijual dengan harga 7 sampai 10 ribuan di pasar. Hal ini disebut menguntungkan karena proses yang dilakukan mudah dan bahan yang dibutuhkan pun mudah ditemukan di lingkungan sekitar. Pemasaran dari manisan buah pepaya ini jauh lebih tinggi dibandingkan dengan buah pepaya yang dijual secara utuh atau yang tidak diolah sama sekali.

Sebelum pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan manisan buah pepaya. Kelompok 37 Kuliah Kerja Nyata ke-52 Universitas Islam Negeri Prof. KH. Saifudin Zuhri Purwokerto telah melakukan percobaan pembuatan manisan buah pepaya di posko sebanyak dua kali. Beberapa perbedaan terlihat disetiap percobaan. Adapun hasil dari

pengamatan manisan buah pepaya pada waktu pelaksanaan dan percobaan sebelumnya dimana berbeda pada campuran awal yang tidak menggunakan agar-agar *swallow* dan takaran pada *citric acid*. Tekstur dari manisan buah pepaya yang tidak diberi agar-agar kurang keras, dan lebih lengket. Setelah ditambah agar-agar, teksturnya lebih keras dan tidak begitu lengket. Rasa yang dihasilkan dengan takaran *citric acid* yang berbeda tergantung sasaran konsumen yang dituju. Untuk orang dewasa, lebih suka yang manis sehingga *citric acid* yang digunakan tidak perlu banyak-banyak, sedangkan apabila sasaran pasarnya adalah anak-anak dimana masih suka dengan rasa yang masam, takaran *citric acid* bisa lebih banyak.

Hasil dari kegiatan pelatihan pembuatan manisan buah pepaya mendapat respon positif dari ibu-ibu yang hadir. Terlihat pada antusiasnya bertanya ketika sosialisasi maupun saat praktik bahkan dari awal kegiatan berlangsung hingga selesai. Dengan adanya pelatihan pembuatan manisan buah pepaya diharapkan masyarakat terinspirasi untuk dapat mengolah hasil panen yang belum termanfaatkan secara maksimal yang bisa saja terbuang menjadi uang.

Pada kegiatan pelatihan pembuatan manisan buah pepaya tersebut perlu sedikit evaluasi yaitu dalam penyampaian materi dan sosialisasi akan lebih bagus dan memahami ibu-ibu yang hadir menggunakan media video atau slide power point agar dapat dilihat dengan jelas sehingga menarik perhatian ibu-ibu yang hadir.



Pelatihan Pembuatan Manisan Buah Pepaya

Kesimpulan

Simpulan dari kegiatan pelatihan pembuatan manisan buah pepaya adalah ibu-ibu yang hadir mampu mengolah pepaya muda atau mentah yang sebelumnya masih belum termanfaatkan dengan maksimal bahkan banyak yang dibuang menjadi sebuah olahan kuliner yang menarik dan bernilai jual lebih tinggi daripada buah pepaya yang dijual segar. Adanya pelatihan ini nantinya diharapkan dapat meningkatkan pemahaman ibu-ibu desa mengenai cara pemanfaatan buah pepaya sebagai salah satu potensi yang dimiliki desa sehingga kedepannya melalui pelatihan ini dapat dijadikan sebagai usaha yang berkelanjutan.

Saran untuk kegiatan ini selanjutnya adalah adanya pelatihan lanjutan mengenai cara branding produk berupa pengemasan dan pemasaran produk agar terlihat lebih menarik bagi penikmat.

DAFTAR PUSTAKA

- Christoper Dereau, *Pembaru dan Kekuatan Lokal Untuk Pembangunan*, (Australia: Australian Community Development and Civil Society Strengthening Scheme (ACCESS) Phase II, 2013), hlm.3
- Feni Rita dkk, *Pemanfaatan Buah Pepaya Sebagai Manisan Di Desa Niur Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma*, Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia, vol.2, no.5 Oktober 2022, hal.641-647
- “Manisan buah”, *Ensiklopedia*, no. 2013. [Online]. Available: <http://p2kp.stiki.ac.id/id1/2-3060-2956/Manisan-Buah-94054-p2kp-stiki.html>
- Mallapiang, Fatmawaty dkk, Riau Journal Of Empowerment, 2020
- McKnight, J. (1996) *The Careless Society: Community and Its Counterfeits*. Basic Books.
- Syafitri Aulia dkk, *Pelatihan Pengolahan Keripik Usus Pepaya Muda Sebagai Upaya Meningkatkan Keterampilan Masyarakat dalam Memanfaatkan Potensi Pepaya Di Desa Kuapan*, Inovasi Jurnal Pengabdian Masyarakat, vol.1, no.1 April 2023, hal.13-20
- Suketi K. dan Sujiprihati, *Budidaya Pepaya Unggul*, Penebar Sw. Jakarta, 2009
- P. Kemenkes, “Khasiat Buah Pepaya”, *Kemenkes*, p. 1, 2019, [Online]. Available: <http://p2ptm.kemenkes.go.id/artikel-sehat/khasiat-buah-pepaya>
- T. R. Muchtadi dan Sugiyono, *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta, 2013