



**PENINGKATAN EKONOMI RUMAHTANGGA MELALUI PENDAMPINGAN
MASYARAKAT DALAM MENGOLAH PEPAYA MUDA MENJADI KRIPIK
BERBAGAI VARIAN RASA DI DESA AIR SATAN
KECAMATAN MUARA BELITI**

Aisah, May Shiska Puspitasari*

Fakultas Pertanian, Universitas Musi Rawas

Correspondent Email : mayshiska@unmura.ac.id

ABSTRAK

Pengolahan pepaya muda menjadi kripik berbagai varian rasa merupakan salah satu solusi untuk mengatasi permasalahan di Desa Satan Indah Jaya yang berpotensi banyak produksi pepaya tetapi masyarakat belum bisa mengolah bahan baku pepaya muda menjadi produk olahan yang dapat meningkatkan nilai tambah produk, dengan adanya program pendampingan masyarakat ini diharapkan masyarakat Desa Satan Indah Jaya dapat memanfaatkan dan mengelola pepaya muda menjadi olahan kripik pepaya muda dengan berbagai varian rasa yang di kemas dengan *standing pouch* yang membuat tampilan produk semakin terlihat lebih bagus dan menarik sehingga dapat membantu meningkatkan ekonomi keluarga. Adapun cara pemasarannya bisa melalui *offline* dan *online* (*wa*, *instagram*, dan *facebook*). adanya pendampingan masyarakat ini diharapkan dapat membantu masyarakat dalam mengolah pepaya muda menjadi produk camilan yang bernilai jual tinggi dan dapat menambah pendapatan rumahtangga.

Kata kunci : Pepaya, Pendapatan, Rumahtangga

ABSTRACT

Processing young papaya into chips of various flavors is one solution to overcome the problem in Satan Indah Jaya Village which has the potential for a lot of papaya production but the community has not been able to process the raw material of young papaya into processed products that can increase the added value of the product, with this community assistance program It is hoped that the people of Satan Indah Jaya Village can utilize and manage young papaya into processed young papaya chips with various flavor variants which are packaged in standing pouches which make the product look better and more attractive so that it can help improve the family economy. The marketing methods can be done offline and online (WA, Instagram and Facebook). It is hoped that this community assistance can help the community process young papaya into snack products that have high selling value and can increase household income.

Keywords: Papaya, Income, Household

PENDAHULUAN

Pepaya (*Carica papaya*) merupakan tanaman yang mudah untuk ditanam, biasanya banyak dijumpai disekitar halaman rumah ataupun dibelakang rumah, masyarakat umumnya banyak yang menyukai buah papaya, selain rasanya yang manis dan segar juga harga yang terjangkau. Pepaya ini bisa dikonsumsi secara segar untuk yang sudah matang dan juga untuk pepaya muda bisa dikonsumsi dengan diolah terlebih dahulu. Pepaya muda atau yang belum



matang memiliki tekstur lebih keras dan krispi dibandingkan buah pepaya matang. Pepaya muda (*Pepaya carica*) merupakan buah tropis yang mudah ditemukan di Indonesia. Pepaya yang belum sepenuhnya matang ini sering dijadikan buah untuk rujak atau tumis atau sayur pepaya muda. Rasa buah pepaya muda juga lebih segar, asam, dan sedikit manis. Selain keunggulan rasa dan teksturnya, buah pepaya juga dipercaya memiliki manfaat Kesehatan (Mardhiah *at al.*, 2021).

Buah pepaya memiliki daging yang tebal dengan warna kemerahan dan rasanya manis serta berair. Setiap $\frac{1}{4}$ buah pepaya ukuran sedang yang setara dengan 76 gram mengandung 30 kalori, 89% air, 0,5 g protein, 8 g karbohidrat, 2 g serat, 1 mg kalium, 18 mg kalsium, 8 mg magnesium, 8 mg fosfor, 22 IU Vitamin A, 47 mg Vitamin C, 1 mg Vitamin E, 1mg niasin, 29 mcg folat (Dalimartha 2011). Akar pepaya memiliki kandungan karposid, dan enzim mirosin. Biji pepaya memiliki kandungan karpain, caricin, glikotropakolin, dan minyak papaya. (Krishna, 2008). Flavonoid, tanin, alkaloid, saponin, steroid, dan tritepnoid juga terdapat di dalam daun pepaya. Banyak orang yang menyukainya karena mengandung banyak nutrisi, namun yang paling banyak adalah vitamin dan mineral. Papaya dapat di manfaatkan untuk berbagai macam olahan yang memiliki banyak sekali khasiat seperti memperlancar pencernaan, mencegah sembelit, memperkuat system kekebalan tubuh, menyehatkan tulang, dan sebagai cadangan energi. Selain buah yang sudah matang, pepaya muda juga dapat dimanfaatkan, seperti di Filipina papaya muda sering disebut achara yang populer dalam menu sehari-hari (Kurniawati, Ivitin *at al.* 2022).

Desa Satan Indah Jaya mempunyai potensi papaya muda yang belum di manfaatkan oleh warga, biasanya pepaya muda hanya di konsumsi secara segar/fresh, sementara untuk papaya yang masih muda masyarakat hanya mengolahnya hanya menjadi bahan sayur untuk di tumis atau di masak santan, rata-rata belum bisa mengolah papaya tersebut lebih lanjut ke produk yang bernilai jual, mengingat desa ini memiliki potensi produksi papaya yang bagus dan dapat diolah menjadi camilan sehat yang bernilai jual untuk meningkatkan pendapatan rumahtangga masyarakat maka kami tertarik untuk melaksanakan pengabdian kepada Masyarakat dengan mendampingi masyarakat dalam mengolah papaya muda menjadi olahan kripik papaya beraneka rasa di Desa Satan Indah Jaya Kecamatan Muara Beliti.



MATERI DAN METODE

Adapun metode pelaksanaan yang saya jalankan dalam program ini yaitu demonstrasi dan sosialisasi langsung kepada masyarakat di Desa Satan Indah Jaya tentang bagaimana cara memanfaatkan pepaya muda untuk menjadi kripik kekinian pepaya dengan berbagai varian rasa (original, Balado, jagung manis) agar bisa meningkatkan ekonomi keluarga, adapun bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kripik pepaya muda ini sangatlah mudah di dapatkan. Adapun Bahan dan Alat yang digunakan adalah sebagai berikut: Alat-alat : Baskom, Saringan, Wajan, Spatula, Ayakan, dan Parutan pepaya. Bahan-bahan : 2 kg pepaya muda, 1 kg minyak goreng, 10 siung bawang putih, 3 bks kaldu bubuk, 1 sendok garam, 1 sdt penyedap rasa, 500 g terigu, 500 g tepung beras, 1 ruas kunyit, 1 bks merica bubuk, dan Perasa (balado, jagung manis).

CARA KERJA

- a. Penyiapan alat dan bahan
- b. Siapkan 1 buah pepaya, kupas kulit pepaya lalu cuci hingga bersih
- c. Potong tipis-tipis pepaya menggunakan pisau
- d. Masukkan pepaya yang sudah di potong ke dalam baskom, kemudian tambahkan garam lalu di remas-remas hingga mengeluarkan air untuk menghilangkan getah
- e. Cuci kembali hingga tidak ada getah yang tertinggal
- f. Tambahkan bawang putih, garam, kaldu bubuk, merica, aduk rata
- g. Siapkan campuran tepung, aduk hingga pepaya terbaluri
- h. Goreng kripik pepaya hingga matang keemasan
- i. Angkat dan tiriskan
- j. Taburi kripik pepaya dengan bubuk perasa (balado, jagung manis) hingga merata
- k. kripik pepaya siap dikemas dan dijual,

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa satan Indah Jaya memiliki potensi buah lokal yaitu pepaya muda, tetapi belum diolah lebih lanjut, pepaya muda selama ini hanya di konsumsi secara segar/fresh, oleh karena itu pengolahan pepaya muda menjadi kripik ini menjadi program pendampingan masyarakat yang nantinya di harapkan warga Satan Indah Jaya bisa mengolah pepaya muda menjadi kripik



agar memiliki nilai tambah dan menambah pendapatan rumahtangga masyarakat. Kegiatan yang dijalankan ini melibatkan ibu-ibu Desa Satan Indah Jaya. Ada banyak manfaat dari pepaya muda ini yaitu tinggi kandungan enzim protease. Inilah sebabnya mengapa buah ini memiliki sifat menghilangkan lemak yang membantu luka sembuh lebih cepat. Selain itu, pepaya mentah juga memiliki nutrisi penting seperti magnesium, kalium, vitamin A, C, E dan B yang membantu meringankan kondisi kulit tertentu dan meredakan peradangan. Adapun proses pembuatan, proses pengemasan, dan proses pemasaran ketika kegiatan program ini berjalan yaitu sebagai berikut:

PROSES PEMBUATAN

- Penyiapan alat dan bahan
- Siapkan 1 buah pepaya, kupas kulit pepaya lalu cuci hingga bersih
- Potong memanjang pepaya menggunakan parutan pepaya
- Masukkan pepaya yang sudah di potong ke dalam baskom, kemudian tambahkan garam lalu di remas-remas hingga mengeluarkan air untuk menghilangkan getah
- Cuci kembali hingga tidak ada getah yang tertinggal
- Tambahkan bawang putih, garam, kaldu bubuk, merica, aduk rata
- Siapkan campuran tepung, aduk hingga pepaya terbaluri
- Goreng kripik pepaya hingga matang keemasan
- Angkat dan tiriskan
- Taburi kripik pepaya dengan bubuk perasa (balado, jagung manis) hingga merata
- kripik pepaya siap di kemas

PROSES PENGEMASAN DAN BRANDING

Produk kripik pepaya muda ini di kemas menggunakan *standing pouch* ukuran 28x19 dengan berat 250 gr per satu pcs. Pembuatan logo produk di buat menggunakan aplikasi canva.

PROSES PEMASARAN

Pemasaran produk ini bisa melalui *offline* dan *online* store seperti melalui whatsapp, facebook, dan instagram.



Adapun kendala, Solusi pemecahan, dan keberlanjutan program ketika menjalankan kegiatan program kerja ini yaitu :

KENDALA

Kegiatan pendampingan ini tentunya pasti terdapat kendala yang dihadapi di antaranya : Kurangnya partisipasi Ibu-ibu warga Desa Satan Indah Jaya. Di karenakan banyak masyarakat yang sibuk pada pekerjaan masing-masing ada yang berkegiatan di kebun, sawah maupun berdagang, selain ibu-ibu yang bekerja sebagai ibu rumah tangga juga terdapat ibu-ibu yang ikut membantu bekerja di industri rumahan kulit lumpia yang ada di Desa Satan Indah Jaya sehingga amat sangat susah dalam meluangkan waktu untuk berkumpul mendemonstrasikan dan menyampaikan sosialisasi secara langsung kepada masyarakat.






SOLUSI PEMECAHAN MASALAH

Adapun solusi yang bisa saya pecahkan dari permasalahan atau kendala yang telah di alami yaitu: mengundang warga khususnya ibu-ibu Satan Indah Jaya untuk hadir pada waktu libur di sore hari sehingga banyak warga yang bisa hadir.

KEBERLANJUTAN PROGRAM PENGABDIAN

Program PkM ini saya rancang untuk bisa di laksanakan seterusnya oleh warga, besar harapan kami kepada warga di Desa Satan Indah Jaya agar supaya program ini tetap berlanjut dan berkembang, maka alangkah baiknya program yang telah kami sampaikan yaitu pengolahan pepaya muda menjadi kripik berbagai varian rasa ini terus berlanjut, sehingga hal-hal yang telah disampaikan dalam program pendampingan ini dapat memberikan manfaat kepada masyarakat di Desa Satan Indah Jaya. Dengan potensi produksi pepaya yang banyak di desa memudahkan masyarakat dalam mendapatkan bahan baku untuk mengelola pepaya muda menjadi kripik pepaya dengan berbagai varian rasa ini sangatlah mudah sehingga sangat cocok untuk di terapkan dan dikembangkan oleh masyarakat Desa Satan Indah Jaya dan dapat menambah pendapatan rumahtangga warga Satan Indah Jaya.

Tabel. 1 Dokumentasi Kegiatan Pendampingan Masyarakat dalam Mengolah Pepaya Muda

No	Nama Kegiatan	Hasil	Dokumentasi
1.	Penetapan sasaran PkM	Berbincang bersama ibu-ibu membahas program kerja yang akan di lakukan dan mencari potensi bahan-bahan yang tersedia di Desa Satan Indah Jaya	
2.	Berkoordinasi bersama ibu-ibu	Mendapat gambaran awal mengenai program kerja yang akan di laksanakan	
3.	Menyiapkan bahan untuk pembuatan Kripik Pepaya Muda	Menyiapkan bahan untuk pembuatan Kripik Pepaya Muda	
4.	Demonstrasi pembuatan produk Kripik pepaya muda bersama ibu-ibu di posko 6	Pada kegiatan ini berisi penjelasan materi, pembuatan produk, pengenalan media canva untuk branding produk	
5	Sosialisasi produk bersama ibu-ibu dan DPL yang ikut hadir	Pada kegiatan ini dilakukan sosialisasi ke masyarakat khususnya ibu-ibu mengenai produk olahan dari pepaya muda yang bernilai jual tinggi.	

Sumber: Publikasi, 2023



KESIMPULAN

Masyarakat di Desa Satan Indah Jaya banyak belum bisa mengolah bahan baku pepaya muda menjadi produk olahan yang dapat meningkatkan nilai tambah produk, dengan adanya program pendampingan masyarakat ini di harapkan masyarakat Desa Satan Indah Jaya dapat memanfaatkan dan mengelola pepaya muda menjadi olahan kripik pepaya muda berbagai varian rasa yang di kemas dengan k *standing pouch* yang membuat tampilan produk semakin terlihat lebih bagus dan bernilai jual sehingga dapat membantu meningkatkan ekonomi keluarga. Adapun cara pemasarannya bisa melalui *offline* dan *online* (*wa, instagram, dan facebook*).

SARAN

Sebaiknya program pengabdian kepada masyarakat ini nantinya bisa berkelanjutan sehingga program ini dapat bermanfaat bagi Desa Satan Indah Jaya dan program ini bisa di jadikan bisnis mikro supaya dapat menambah penghasilan bagi masyarakat di Desa Satan Indah Jaya.

DAFTAR PUSTAKA

- Dalimartha, Setiawan dan Felix Adrian. 2011. Khasiat Buah dan Sayur. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kurniawati, Ivtn, Mustahpiroh, Khusnul, Faizin, Moh, Diana, Fransiska Lindri dan Anggraini, Sita Lutfia. 2022. “Pemanfaatan Pepaya Mentah Menjadi kripik Pepaya Guna Meningkatkan Sumber Daya Alam” dalam Jurnal Logista Volume 6 Nomor 2. IAIN Ponorogo.
- Mufreni, Alfin. NF . 2016. “Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan, dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen” dalam Jurnal Ekonomi dan Manajemen Volume 1 Nomor 2 (48-54). Fakultas Ekonomi Universitas Siliwangi. Tasikmalaya.
- Mardhiah, Ainun, Sabariana. 2021. Pengolahan Pepaya Muda (Carica Papaya L) Menjadi Abon. Jurnal Serambi Akademica. Volume 9 Nomor 3. Universitas Serambi Mekah. Banda Aceh.