



## PRODUK OLAHAN PEPAYA PADA MASYARAKAT BOIYA MENJADI SELAI YANG MENGHASILKAN NILAI JUAL

<sup>1</sup>Hasan, <sup>2</sup>Usman M, <sup>3</sup>Mustakim, <sup>4</sup>Masnur, <sup>5</sup>Elihami

<sup>1</sup>Universitas Muhammadiyah Enrekang

<sup>2</sup>Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang

<sup>3,4,5</sup> Universitas Muhammadiyah Enrekang

### Abstrak

Pengabdian Kepada Masyarakat ini memberikan gambaran atau penjelasan tentang manfaat buah pepaya dan komposisi pepaya sebagai buah yang juga dapat diolah menjadi produk selai. Memberikan pelatihan kepada ibu rumah tangga tentang prosedur membuat selai dari buah pepaya. Pengabdian masyarakat ini dilakukan di Boiya. Jenis pepaya yang matang dipilih untuk dikelola karena pepaya ini mudah rusak dan terurai. Pengabdian masyarakat ini menunjukkan bahwa proses konseling dan pelatihan yang diberikan kepada masyarakat mengenai pentingnya mengkonsumsi pepaya, kandungan nutrisi pepaya, penyakit degeneratif yang disebabkan oleh kurangnya konsumsi buah dan pelatihan produk pepaya yang dimasak menjadi selai berjalan dengan baik dilihat dari respon positif diberikan oleh masyarakat dan tingginya partisipasi masyarakat dalam kegiatan konseling dan pelatihan yang dilakukan, keinginan masyarakat untuk menjadikan pepaya olahan sebagai produk yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

**Katakunci :** diversifikasi, buah pepaya

### Abstract

Community service is to provide an overview of the benefits of papaya fruit and papaya composition as fruits that can also be processed into jam products. Providing training to housewives about the procedure for making jam from papaya fruit. Community service is carried out in Boiya. Mature types of papaya are chosen to be managed because they are easily damaged and decomposed. This community service shows that the counseling and training process given to the community regarding the importance of consuming papaya, papaya nutrition, degenerative diseases caused by lack of fruit consumption and training of papaya products cooked into jams is running well seen from the positive response given by the community and high community participation in counseling and training activities conducted, the desire of the community to make processed papaya as a product that can increase family income.

Keyword: diversification, papaya

## PENDAHULUAN

Sektor pertanian menghasilkan produk-produk yang diperlukan sebagai input sektor lain terutama tekstil, industri makanan dan minuman. Pengembangan produk pertanian menjadi industri makanan dan minuman tidak terlepas dari pembangunan pertanian di pedesaan. Hal ini disebabkan karena sebagian tenaga kerja sektor pertanian berada di wilayah pedesaan.

Kelompok wanita merupakan kelompok yang besar jumlahnya, menjalankan peran sebagai istri dan ibu rumah tangga (aspek domestic) dan juga berperan di aspek produktif (mencari nafkah) membantu suami dan keluarga untuk meningkatkan pendapatan. Pepaya merupakan tanaman pekarangan yang dibudidayakan oleh manusia. Pepaya merupakan tanaman daerah tropis, walaupun bukan merupakan tanaman asli Indonesia, namun sudah tersebar dan berkembang di seluruh pelosok tanah air. Pepaya berasal dari Negara Florida, Hawaii, India, Afrika Selatan dan Australia, dapat hidup di Negara subtropis (Suprapti, 2005).

Produksi pepaya di Sulawesi Selatan ditunjang dengan upaya budidaya tanaman ini pada lahan pekarangan, dan tiap daerah di Sulawesi Selatan memberikan kontribusi bagi peningkatan produksi pepaya terutama di daerah Enrekang dan Tanah Toraja.

Membudidayakan tanaman pepaya dalam lahan pekarangan untuk dikonsumsi oleh sendiri dalam bentuk buah dan dijual ke pasaran dalam bentuk utuh sebagai buah-buahan tanpa memproses menjadi sebuah produk yang dapat memberikan nilai jual yang tinggi dan juga nilai tambah. Pepaya kemudian dipanen dalam bentuk matang ditandai dengan kulit buah yang berwarna kuning. Kelebihan buah pepaya pada musim panen menyebabkan terjadi over supply sementara permintaan konsumen terhadap buah pepaya kecil kecuali pada momen ramadhan buah pepaya menjadi primadona. Buah pepaya pada akhirnya hanya dikonsumsi sebagai buah, dan bahkan ada yang membusuk karena tidak ada olahan produk.

Aspek budidaya, pengolahan, dan pemasaran merupakan satu rantai yang menunjang dari usahatani pepaya yang dilakukan oleh masyarakat. Pada kenyataannya ketiga aspek tersebut belum sepenuhnya dikuasai oleh masyarakat, maka diperlukan upaya penyuluhan dan pelatihan yang dapat memberdayakan perempuan dan memberikan informasi mengenai pemasaran pepaya dalam bentuk produk olahan pepaya.

Kelompok wanita yang terbentuk melakukan budidaya tanaman pepaya melalui pemanfaatan pekarangan yang merupakan kumpulan ibu rumah tangga, memiliki permasalahan sebagai berikut :

- a. Tanaman pepaya dibudidayakan dalam skala kecil dalam pekarangan rumah sebagai upaya pemanfaatan pekarangan. Hal ini disebabkan karena kurangnya informasi upaya peningkatan produksi, sehingga tidak terjadi peningkatan pendapatan bagi keluarga.
- b. Peran perempuan dalam budidaya pepaya dan namun hanya pada tahapan usaha tani dan panen sehingga upaya pengolahan pepaya menjadi produk yang memberikan nilai tambah belum sepenuhnya dilakukan oleh mitra.

- c. Pepaya yang tidak dijual di pasar dikonsumsi sebagai buah oleh mitra, namun jika tidak habis dikonsumsi mengakibatkan buah jadi rusak dan mengalami pembusukan.

Pemasaran merupakan hal yang utama dalam proses mendistribusikan produk ke konsumen, menjadi kendala mitra menjual pepaya kepada pedagang pengumpul dan tidak ada informasi pasar pada akhirnya market share yang diterima mitra kecil. maka perlu diberikan konsep manajemen pemasaran utamanya bila pepaya telah diolah menjadi produk diversifikasi.

## **METODE**

Metode pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan penyuluhan dan pelatihan pembuatan olahan papaya pada masyarakat Boiya dilakukan dengan beberapa tahapan sebagai berikut :

### **1. Penyuluhan**

Ibu-ibu dikumpulkan dalam ruang pertemuan, setelah mereka berkumpul lalu diberikan metode ceramah mengenai pentingnya meningkatkan produksi papaya dengan melakukan usahatani papaya pada lahan pekarangan, manfaat mengkonsumsi pepaya, manfaat dan kandungan gizi pepaya, manfaat pepaya bagi kesehatan serta pemberian informasi bahwa papaya dapat didiversifikasi menjadi produk selai kaya pepaya. Setelah diadakan metode ceramah, dilakukan kegiatan Tanya jawab dengan ibu-ibu rumah tangga. Pada tahapan ini akan ada proses komunikasi antara pemateri dan masyarakat serta proses transfer pengetahuan.

2. Pelatihan pembuatan olahan papaya Ibu-ibu yang terjalin dalam mitra berkumpul pada kegiatan demonstrasi pembuatan olahan pepaya. Pada kegiatan ini akan terjadi pengenalan inovasi teknologi pengolahan papaya dan proses adopsi teknologi pengolahan papaya menjadi selai kaya pepaya oleh ibu-ibu rumah tangga yang tergabung.

Adapun proses pembuatan selai kaya papaya sebagai berikut

- 1) 1 buah papaya matang
- 2) santan dari 2 butir kelapa (jangan dicampur air)
- 3) gula pasir, sebanding atau kurang dari volume santan (misal: santan 2 gelas, gula pasir juga 2 gelas; kurangi jumlah gula pasir jika tidak ingin terlalumanis)
- 4) 10 butir kuning telur ayam (boleh saja tambahkan 2 atau 3 butir putih telur).
- 5) 2~3 lembar daun pandan (disimpul)
- 6) 1 sdm mentega cair (untuk memperindah warna)

- 7) 1/4 sdt bubuk vanili (optional)
- 8) air untuk men-timsecukupnya
- 9) gula merah 300 gram

Setelah demonstrasi produk olahan dari pepaya (selai), maka kelompok ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok wanita dapat mencicipi produk yang diformulasi dengan menggunakan pepaya, serta dijelaskan manfaat dari pembuatan produk ini berupa : konsumsi buah dapat ditingkatkan dengan diversifikasi produk dari buah pepaya, memenuhi kebutuhan semua kalangan serta peluang usaha bagi ibu rumah tangga untuk skala industri rumah tangga.

Setelah pembuatan produk olahan dilakukan maka dilakukan penyuluhan untuk memberikan strategi pemasaran bagi masyarakat, memberikan trik dan tips dalam melakukan penjualan dan menjalin kerjasama dengan lembaga pemasaran, dan koperasi desa sebagai unit usaha.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pelaksanaan pengabdian masyarakat berupa kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan produk olahan pepaya dengan masyarakat khususnya ibu rumah tangga. Peserta kegiatan penyuluhan dan pelatihan produk olahan pepaya berjumlah 10 orang.

Kegiatan penyuluhan dilakukan dengan materi yang disampaikan ke masyarakat berupa, fakta pentingnya makan buah pepaya, kandungan gizi pepaya, penyakit degeneratif yang ditimbulkan karena kurang mengkonsumsi pepaya dan diversifikasi produk olahan pepaya menjadi selai kaya pepaya. Pada kegiatan penyuluhan masing-masing peserta diberikan hand out mengenai materi yang dipaparkan, setelah pemateri memaparkan materi maka dibuka sesi tanya jawab yang dibagi kedalam 3 sesi, dimana pada sesi tanya jawab peserta antusias bertanya kepada pemateri, sebagian berkeluh kesah mengenai susah membiasakan mengkonsumsi buah-buahan bagi anak-anak dan bagi mereka sendiri selain hanya membuat es buah.

Hasil akhir dari kegiatan penyuluhan yang diberikan yakni masyarakat menjadi paham akan pentingnya mengkonsumsi pepaya sesuai angka kecukupan gizi setiap harinya, masyarakat juga mengetahui berbagai penyakit degeneratif yang sudah umum di masyarakat, yang diakibatkan karena kurangnya mengkonsumsi pepaya, masyarakat juga memiliki alternative lain untuk menyajikan buah pepaya dalam bentuk yang lebih variatif dan disukai anak-anak dan juga dewasa.

Kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan pepaya, dimana pelatihan dilakukan di salah satu rumah masyarakat Boiya, dengan jumlah peserta sebanyak 10 orang. Sebelum pelatihan dimulai masing-masing peserta diberikan hand out agar lebih memudahkan

jalannya pelatihan. Produk olahan pepaya yang di buat adalah selai kaya pepaya dengan bahan dasar pepaya matang.

Pada kegiatan pelatihan ini jenis pepaya yang digunakan adalah papaya matang yang di buat dengan metode yang semudah mungkin, dan dengan menggunakan jenis bahan yang tidak terlalu banyak dan mudah didapatkan. Pembuatan selai kaya pepaya mudah juga mereka praktekkan dan menggunakan peralatan yang sederhana.

Pada kegiatan pelatihan pembuatan selai kaya pepaya bahan-bahan yang digunakan adalah papaya matang, gula merah, dan santan sebagai bahan utama. Adapun langkah pertama yang dilakukan yaitu menghancurkan pepaya dan menghaluskannya dengan menggunakan blender, setelah itu dicampurkan dengan gula merah dan santan dimasak sampai mengental. Dan gula pasir juga digunakan agar selai terjadi proses pemanisan dan mencegah terjadinya proses penjamuran dan selai dibisa disimpan dalam jangka waktu yang lama.

Pada kegiatan pelaksanaan penyuluhan dan pengabdian masyarakat Boiya disuguhkan selai dalam botol/toples, kemudian kami memberikan roti tawar untuk mereka mencicipi selai ini dengan olesan selai ke atas roti, dan menurut pandangan mereka rasanya mirip dengan selai kaya biasa yang hanya menggunakan gula merah dan santan saja sebagai bahan baku.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

Hasil kegiatan PKM produk olahan pepaya pada masyarakat Boiya dapat disimpulkan bahwa proses penyuluhan dan pelatihan yang diberikan kepada masyarakat binaan dalam hal ini penyampaian pentingnya mengkonsumsi pepaya, kandungan gizi pepaya, penyakit degeneratif yang ditimbulkan karena kurang mengkonsumsi pepaya dan pelatihan diversifikasi produk olahan pepaya menjadi selai kaya dan keu lumpur berjalan dengan baik terlihat dari respon positif yang diberikan mitra dan tingginya partisipasi mitra dalam kegiatan penyuluhan dan pelatihan yang dilaksanakan.

### **Saran**

Pepaya memberikan nilai ekonomis jika diolah dengan baik dan memberikan nilai tambah serta memberikan beberapa produk olahan. Namun pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu rumah tangga masyarakat Boiya masih terbatas, maka perlu upaya pendampingan dalam pengolahan produk dan pemasaran bila masyarakat Boiya memiliki keinginan membuat industri rumah tangga.

## DAFTAR PUSTAKA

- Suprapti, 2005. *Budidaya Tanaman Pepaya*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura, 2017. *Data Produksi Pepaya Di Sulawesi Selatan*. Provinsi Sulawesi Selatan.
- Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura, 2017. *Data Produksi Pepaya di Kabupaten Bantaeng*. Provinsi Sulawesi Selatan.
- Direktorat Gizi, 2005. *Kandungan Gizi buah Pepaya*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Busa, Y. (2020). Bimbingan Teknis Pembuatan Media Pembelajaran Digital secara daring oleh civitas akademika ditengah pandemi Covid-19. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 158-165.'
- Syarif, I., & Elihami, E. (2020). Pengadaan Taman Baca dan Perpustakaan Keliling sebagai Solusi Cerdas dalam Meningkatkan Minat Baca Peserta Didik SDN 30 Parombean Kecamatan Curio. *MASPUL JOURNAL OF COMMUNITY EMPOWERMENT*, 1(1), 109-117.
- Eskarya, H., & Elihami, E. (2020). THE INSTITUTIONAL ROLE OF FARMER GROUPS TO DEVELOP THE PRODUCTION OF COCOA. *JURNAL EDUKASI NONFORMAL*, 1(1), 81-87.

