

**PEMANFAATAN PEPAYA MENTAH MENJADI STIK PEPAYA GUNA
MENINGKATKAN SUMBER DAYA ALAM, MASYARAKAT DUKUH
NGLUMPANG DESA PANGKAL KECAMATAN SAWOO**

***UTILIZING RAW PAPAYA INTO PAPAYA STICK TO IMPROVE NATURAL
RESOURCES, THE COMMUNITY OF DUKUH NGLUMPANG VILLAGE PANGKAL
DISTRICT SAWOO***

**Ivtin Kurniawati^{1)*}, Khusnul Mustahpiroh²⁾, Moh. Faizin³⁾, Lindri Fransiska Diana⁴⁾,
Lutfia Sita Anggraini⁵⁾**

¹⁾Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, IAIN Ponorogo, email: ivtinknia74@gmail.com

²⁾Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, IAIN Ponorogo, email: khusnulmusta0402@gmail.com

³⁾Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, IAIN Ponorogo, email: faizin@iainponorogo.ac.id

⁴⁾Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, IAIN Ponorogo, email: fransiskalindri@gmail.com

⁵⁾Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, IAIN Ponorogo, email: lutfiasita56@gmail.com

ABSTRAK

Pengenalan produk olahan pepaya mentah menjadi stik pepaya merupakan kegiatan pengabdian untuk masyarakat yang memiliki tujuan memberikan solusi dari permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat khususnya ibu rumah tangga dalam menghasilkan olahan produk kreatif. Dengan menggali potensi sumber daya alam yang ada dapat bermanfaat dalam meningkatkan usaha sampingan selain bertani maupun pekerjaan lainnya. Maka dari itu, sangat dibutuhkan pengenalan inovasi pengolahan pada produk. Setelah dianalisis dari masalah tersebut, maka model pelaksanaan kegiatan mencakup sosialisasi yang dilaksanakan dengan mengenalkan produk kepada anak-anak dan ibu-ibu dusun Nglumpang secara langsung. Dilanjutkan dengan tanya jawab terkait cara pembuatan, alat dan bahan serta diskusi lain yang berhubungan dengan proses pembuatan stik pepaya. Hasil yang diharapkan dari dilaksanakannya kegiatan yaitu masyarakat dapat meningkatkan pengetahuan tentang manfaat pepaya sebagai salah satu pangan lokal yang dapat diolah menjadi beraneka camilan yang bernilai ekonomi tinggi, produk camilan yang menarik dan diminati banyak orang, sehingga layak untuk dipasarkan dan menjadi usaha sampingan.

Kata kunci: masyarakat, sosialisasi, olahan, pepaya

ABSTRACT

The introduction of processed raw papaya products into papaya sticks is a community service activity that aims to provide solutions to the problems faced by the community, especially housewives in producing processed creative products. By exploring the potential of existing natural resources, it can be useful in increasing side businesses besides farming and other jobs. Therefore, it is very necessary to introduce processing innovations in products. After analyzing the problem, the model for implementing activities includes socialization which is carried out by introducing the product to the children and mothers of the Nglumpang hamlet directly. Followed by questions and answers related to how to make, tools and materials as well as other discussions related to the process of making papaya sticks. The expected result from the implementation of the activity is that the community can increase knowledge about the benefits of papaya as a local food that can be processed into various snacks that have high economic value, snack products that are attractive and in demand by many people, so that they are worthy of being marketed and becoming a side business.

Keywords: society, socialization, processing, papaya

PENDAHULUAN

Sumber daya alam ialah suatu kekuatan alam yang mencakup semua yang ada di bumi misalnya air dan tanah. Yang merupakan sesuatu yang memiliki kegunaan dan memiliki nilai baik berupa barang yang

mati maupun hidup yang berjumlah banyak, menurut dari Sukanto Reksodiprodjo. Dalam memanfaatkannya perlu diikuti dengan memelihara dan melestarikan karena jumlahnya yang hanya terbatas, sehingga perlunya suatu tindakan ataupun kesadaran

untuk menjaganya.

Ada beberapa macam sumber daya alam salah satunya adalah tumbuhan. Tumbuhan sangat dekat dengan kehidupan yang memegang berbagai peran penting seperti menyediakan berbagai jenis makanan dan oksigen. Jenis tumbuhan ada banyak seperti buah dan sayur. Buah yang berada di sekitar masyarakat seperti pisang, kelapa, nangka, pepaya.

Pohon pepaya banyak tertanam dimanapun, tetapi biasanya berada di daerah tropis tetapi ada juga di subtropis seperti di Amerika Serikat. Seperti yang sudah ada di masyarakat buah pepaya sangatlah mudah tumbuh dimana-mana baik daratan tinggi maupun juga rendah. dengan bentuk dan jenis yang berbeda.

Banyak orang yang menyukainya karena mengandung banyak nutrisi, namun yang paling banyak adalah vitamin dan mineral. Pepaya 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 pepaya muda sering disebut *achara* yang populer dalam menu sehari-hari. Pepaya muda memiliki getah berwarna putih, dan getah ini mengandung enzim proteolitik yang disebut papain.

Papain sering digunakan dalam berbagai industry makanan, minuman, kosmetik dan farmasi. Dalam industry makanan, papain digunakan sebagai pelunak daging, koagulan susu, dll. Industri lain yang menggunakan papain antara lain industry farmasi, kosmetik, dan pakan ternak.

Dalam industri bir, papain digunakan sebagai penstabil untuk menjaga bir tetap jernih bahkan setelah penyimpanan jangka panjang pada suhu rendah. Papain juga digunakan dalam penyamakan kulit, pelunak daging, penyedap protein kain, hidrolisis protein, dan di industry tekstil.

Desa Pangkal memiliki luas 1.578,7 hektar dengan areal persawahan, pemukiman dan peternakan seluas 991,3 hektar. Memiliki curah hujan sebesar 1,833 mm, serta suhu umumnya 26,4°C membuat desa Pangkal bersuhu rendah. Desa Pangkal memiliki nilai produksi pangan sebesar Rp 1.240.000.000

dengan menggunakan bahan baku unggul berdasarkan luas tanam dan produksi tomat.

Desa Pangkal umumnya berpenghasilan dari usaha pertanian. Terdapat 16 kelompok tani dengan anggota mencapai 732 orang. Umumnya mereka menjual produk hasil pertanian secara langsung ke pasar tanpa diolah lebih lanjut. Sehingga keuntungan yang bisa diperoleh masyarakat hanya sedikit. Desa Pangkal memiliki beragam potensi lokal, diantaranya hasil buah pepaya yang bisa diolah menjadi produk bernilai ekonomi tinggi.

Dari uraian diatas bisa dilihat bahwa masyarakat desa Pangkal kurang memaksimalkan potensi SDA yang ada seperti halnya buah pepaya. Masyarakat desa Pangkal umumnya memanfaatkan buah pepaya muda untuk dijadikan sayuran lodeh dan buah pepaya yang sudah matang biasa dikonsumsi langsung atau untuk pakan burung, hal ini terjadi karena buah pepaya sendiri tidak memiliki nilai ekonomis yang terlalu tinggi, jika dijual di pasar hanya berkisar tiga hingga lima ribu rupiah perbuahnya.

Kurang optimalnya pemanfaatan SDA di desa Pangkal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan, dan inovasi dari masyarakat, serta SDM yang kurang memaksimalkan waktu luang mereka setelah kegiatan dikebun, SDM sendiri membutuhkan pelatihan karena merupakan pribadi yang produktif yang berperan sebagai mesin penggerak organisasi, baik di lembaga maupun perusahaan dengan fungsi asset dan dikembangkan kemampuannya.

Sehubungan dengan kurang optimalnya pemanfaatan SDA yang ada, Dirasa perlu dilakukan pengenalan lebih lanjut terkait pemanfaatan buah pepaya salah satunya yakni olahan stik pepaya. Selain menambah nilai ekonomis, olahan papaya stik juga bisa dijadikan camilan sehat kegemaran anak-anak. Pepaya stik ini memiliki tekstur renyah dan gurih, serta tersedia berbagai variasi rasa. Olahan stik pepaya juga sangat mudah dibuat pada saat waktu senggang masyarakat.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Untuk mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya alam di desa Pangkal, sangat dibutuhkan sosialisasi lebih lanjut guna meningkatkan inovasi yang merupakan alat spesifik untuk memanfaatkan perubahan sebagai peluang bisnis untuk menunjukkan

keberhasilan, pengetahuan dan mengisi waktu luang masyarakat desa Pangkal yang bernilai ekonomis.

Sosialisasi yang dimaksud dilaksanakan dengan mengenalkan produk kepada anak-anak dan ibu-ibu secara langsung. Kemudian lanjutkan dengan tanya jawab terkait cara pembuatan, alat dan bahan yang digunakan serta diskusi lain yang berhubungan dengan proses pembuatan stick papaya.

Pengenalan ditujukan pada anak-anak dan ibu-ibu di dukuh Nglumpang desa Pangkal yang berkumpul di masjid Al-Falah. Bahan serta peralatan yang dipakai dalam pembuatan stick papaya ini sangat mudah yaitu bahan papaya mentah, tepung terigu, minyak goreng, bawang putih, garam, bumbu balado dan penyedap rasa. Sedangkan alat yang digunakan yaitu pisau, talenan, serok, spatula, baskom, dan panci.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kuliah Pengabdian Masyarakat (KPM) merupakan bagian dari pilar penting Tri Dharma Perguruan Tinggi yang wajib dilaksanakan dan dikembangkan sebagai wadah yang tepat bagi mahasiswa dalam melaksanakan pendidikan dalam bentuk pengabdian masyarakat. Pengabdian Masyarakat di perguruan tinggi memiliki dasar yang sama dengan dosen maupun mahasiswa yaitu melakukan pengabdian kepada masyarakat dalam kata lain kuliah kerja nyata sebagai bekal mahasiswa untuk hidup bermasyarakat.

IAIN Ponorogo mengharapkan dengan adanya KPM ini mahasiswa mampu mengembangkan diri, dapat memberdayakan masyarakat, dapat memantapkan kesadaran dalam beragama, kebersihan dan keindahan lingkungan dapat terjaga. Mahasiswa diharapkan mengenali, mendengarkan, memperhatikan, menghayati, dan menganalisis yang perlu dipahami secara mendalam dan membuat alternative solusi dari masalah yang ada untuk membangun masyarakat madani lebih jauh.

Upaya tersebut bisa dilaksanakan dengan suatu pemikiran atau memahami ulang masalah yang ditemui dalam masyarakat dengan mengoptimalkan sumber daya alam yang sudah ada. Berdasarkan pemikiran yang sudah ditemukan diatas maka hasil secara umum yang sudah dicapai yakni dapat menambah pengetahuan dan kreatifitas

masyarakat dalam memanfaatkan pangan local yaitu papaya. Sedangkan secara khusus hasil yang sudah dicapai setelah program terlaksana yaitu:

1. Dapat meningkatkan pengetahuan serta keterampilan yang lebih baik tentang pemanfaatan papaya untuk salah satu pangan lokal yang dapat diolah menjadi berbagai macam camilan yang bernilai ekonomi tinggi.
2. Masyarakat mampu mengolah papaya menjadi berbagai produk camilan yang menarik dan diminati banyak orang sehingga sangat layak untuk dipasarkan. Oleh karena itu hasil lahan yang sudah diproduksi tersebut memiliki nilai ekonomi yang tinggi.
3. Masyarakat juga dapat sumber penghasilan baru sehingga memiliki pendapatan yang lebih selain dari kegiatan bertani. Sehingga dapat meningkatkan perkeonomian keluarga secara bertahap, selain itu juga dapat mengurangi pengangguran. Masyarakat dapat memasarkan produknya pada acara bazhar, menerima pesanan ataupun kegiatan lainnya.
4. Masyarakat bisa juga menjadikan produk ini sebagai usaha sampingan.



Gambar 1. Pengupasan pepaya mentah



Gambar 2. Pengirisan pepaya mentah



Gambar 3. Pemerasan pepaya dengan garam untuk mengeluarkan getah



Gambar 4. Pembukaan acara pengenalan produk pepaya stik



Gambar 5. Pengenalan produk pepaya stik kepada masyarakat



Gambar 6. Produk pepaya stik yang sudah dikemas



Gambar 7. Anak-anak mencicipi produk pepaya stik

KESIMPULAN

Selesaiannya kegiatan pengenalan produk tersebut, diharapkan mampu memberikan pengetahuan terhadap pemanfaatan dari produk pepaya muda. Tidak hanya itu tetapi juga dapat mengoptimalkan sumber daya alam yang ada, mampu menambah pengetahuan inovasi dan meningkatkan kreatifitas SDM serta menambah pendapatan. Dari sebagian masyarakat yang hadir dalam pengenalan produk ini sudah mampu untuk mengolah SDA lebih fariative. Akan tetapi masih kurangnya kemampuan dalam pengemasan dan pemasaran produk.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami haturkan terimakasih kepada LPPM IAIN Ponorogo yang sudah mengadakan kegiatan Kuliah Pengabdian Masyarakat ini sehingga kami mampu mensosialisasikan inovasi dari produk olahan pepaya, dan terima kasih pada masyarakat yang telah berpartisipasi dalam kegiatan ini.

REFERENSI

- [1] Moehd, dan Baga Kalie. 2008. *Bertanam Papaya*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- [2] Andayani, Trisni dan Ayu Febryani. 2020. *Pengantar Sosiologi*. Yayasan Kita Menulis.
- [3] Ardiansyah, Roely. 2009. *Jadi Kaya dengan Papaya*. PT Temprina Media Grafika. Surabaya.
- [4] Sujiprihati, Sriani dan Kety Suketi. 2009. *Budidaya Papaya Unggul*, Penebar Swadaya, Bogor.
- [5] Iswandi, dan Indang Dewata. 2020. *Sumber Daya Alam*. CV Budi Utama. Yogyakarta.
- [6] Maddinsyah, Ali, Dkk. *Penyuluhan Manajemen Pemanfaatan Sumber Daya Alam untuk Meningkatkan*

- Perekonomian Keluarga Kampung Ciboleger Lebak Banten. *Dharma Laksana: Jurnal Pengabdian*, 1 (1): 77.
- [7] Ali. 2021. Kuliah Pengabdian Masyarakat dari Rumah Berbasis Moderasi Beragama. *Dedikasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2 (2): 177.
- [8] Susan, Ari. 2019. Manajemen Sumber Daya Manusia. *Adara: Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*. 9 (2).
- [9] Purwanto, Eko Hadi. PKM Keripik Krispi Daun Papaya Muda di Desa Kedunglo Kecamatan Asembagus Kabupaten Situbondo. *Integritas: Jurnal Pengabdian*, 2 (1):1.
- [10] Quran, Amanah Aida. Sumber Daya Alam dalam Pembangunan Berkelanjutan Perspektif Islam. *El Jizya: Jurnal Ekonomi Islam*, 5(1): 4.
- [11] Rizali, Nanang. 2002. Peranan Inovasi dalam Pemasaran Produk. *Jurnal Seni Rupa dan Design*. 2 (4).
- [12] Armando Paat dan Sarajar. 2020. Pemanfaatan Tepung Kulit Papaya (*Carica Papaya L*) dalam Ransum terhadap Kualitas Internal Telur. *Zootec*, 40 (2).
- [13] Wijaya. 1997 *Papain Zat Pengempuk Daging*. Bul. Kebun Raya.
- [14] Tulus. 2022. Pemanfaatan Buah Papaya di Dusun Nglumpang Desa Pangkal.
- [15] Potensi Alam Desa Pangkal, <https://Pangkal-Sawoo.Desa.Id/>. Diakses tanggal 10 Agustus 2022