

**PEMANFAATAN BUAH PEPAYA MENJADI KRIPIK PEPAYA GUNA
MENINGKATKAN EKONOMI DAN KREATIVITAS WARGA DESA
PANJER MELALUI SOSIALISASI DAN PELATIHAN PRODUKSI**

M. Ubaidillah Ridwanulloh

Institut Agama Islam Negeri Kediri
ubaid@iainkediri.ac.id

Intan Safira

Institut Agama Islam Negeri Kediri
intansafira0404@gmail.com

Farikha Nur Hidayah

Institut Agama Islam Negeri Kediri
f3711012@gmail.com

Muhammad Syafi'udin Amrullah

Institut Agama Islam Negeri Kediri
syafiudinamrullah@gmail.com

ABSTRACT

Community service activities were carried out in Panjer Village, Plosoklaten District, Kediri Regency, targeting the village's PKK (Family Welfare Empowerment) women. The purpose of this activity was to enhance creativity, particularly among the PKK women, by introducing new innovations to process unripe papayas into food products, specifically papaya chips. This initiative aimed to increase the economic value of papayas processed into chips, create new business opportunities for the PKK women, and contribute to the local community's economy. The stages of the activity included observation and communication between the IAIN Kediri KKN community service team and the residents of Panjer Village. Preparations were then made, followed by the implementation of the activity, which involved delivering material on how to process unripe papayas into culinary products such as chips and conducting practical workshops on making the chips. An evaluation was conducted by the community service team to assess the participants' understanding of the chip-making process. The results of this community service activity showed that participants were able to produce their own papaya chips, which can serve as a family snack or as a potential business opportunity to generate additional income. Moreover, it demonstrated the effective use of locally available materials to create economically valuable products, whether on a group or individual basis.

Keywords: *Papaya Fruit, Economical, Papaya Chips, Creativity, Training.*

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian pada masyarakat telah dilaksanakan di desa Panjer Kecamatan Plosoklaten Kabupaten Kediri, sasaran kegiatan ini adalah ibu-ibu PKK desa Panjer. Tujuan kegiatan ini untuk meningkatkan kreatifitas terutama pada ibu-ibu PKK untuk melakukan inovasi baru mengolah buah pepaya muda menjadi produk olahan makanan yaitu keripik pepaya. Hal itu agar buah pepaya yang diolah menjadi keripik mempunyai nilai jual dan bisa membangun usaha baru bagi ibu-ibu PKK serta bisa membantu perekonomian masyarakat. Tahapan kegiatan terdiri dari observasi dan komunikasi dari tim pengabdian KKN IAIN Kediri kepada masyarakat Desa Panjer. Kemudian melakukan persiapan dan dilanjutkan pelaksanaan kegiatan dengan penyampaian materi terkait bagaimana pengolahan buah pepaya menjadi produk kuliner berupa keripik dan praktek pembuatan produk kuliner keripik. Evaluasi dilakukan tim pengabdian untuk melihat tingkat pemahaman peserta dalam membuat produk kuliner keripik. Adapun hasil pengabdian ini masyarakat dapat membuat produk sendiri yaitu keripik pepaya muda yang dapat dijadikan camilan bagi keluarga dan dapat digunakan untuk membuka peluang usaha untuk menambah penghasilan serta memanfaatkan bahan bahan yang tersedia di lingkungan sekitar menjadi barang bernilai ekonomis baik berkelompok maupun secara individu.

Kata kunci: Buah Pepaya, Ekonomis, Keripik Pepaya, Kreatifitas, Pelatihan

PENDAHULUAN

Pepaya ialah salah satu buah yang paling banyak tumbuh di daerah tropis dan mengandung banyak gizi. Tanaman pepaya memiliki nilai ekonomi tinggi karena mempunyai banyak kegunaan, baik bagian buah, akar, batang, daun, maupun bunganya (Prihatini & Dewi, 2021). Buah pepaya yang masak biasa disajikan sebagai pencuci mulut dan penyuplai nutrisi, terutama karoten, kalsium, zat besi, vitamin A dan B, serta kaya akan vitamin C (Mardiana, 2020). Buah pepaya biasa dikonsumsi langsung dan rasa manis membuat manusia menyukainya untuk dimakan. Selain itu buah pepaya sebenarnya masih bisa juga untuk dapat disajikan menjadi bentuk makanan lain, seperti manisan dan lainnya (Sagala *et al.*, 2021). Pepaya tidak hanya dapat dikonsumsi secara langsung namun dapat juga diolah menjadi makanan yang beraneka ragam, salah satunya adalah menjadi “Keripik Papaya” atau “Papaya Chip” (Marcos & Muzaki, 2022). Munculnya inovasi baru

dari buah pepaya menjadi keripik papaya menjadi alternatif pilihan makanan yang dapat dikonsumsi dengan bentuk dan cita rasa yang dimodifikasi dan bisa menjadi kesukaan semua kalangan baik dari anak-anak, para remaja sampai orang dewasa. Kreativitas menurut Zimmerer dan Scrborough merupakan kemampuan untuk mengembangkan ide-ide baru dan menemukan cara-cara baru untuk memandang masalah menjadi peluang seperti wirausaha keripik pepaya. Sedangkan inovasi merupakan kemampuan untuk menerapkan solusi kreatif terhadap masalah dan peluang guna menumbuhkan usaha keripik pepaya (Fadjriyah *et al.*, 2023). Meskipun keripik papaya telah lama dikenal sebagai makanan ringan atau cemilan, juga sebagai makanan yang sehat karena tidak menggunakan bahan pengawet, tetapi pendistribusian dan pemasarannya masih berskala lokal. Akibatnya para penikmat keripik pepaya hanya sebatas di kalangan lokal saja sehingga perlu adanya upaya pemasaran yang lebih luas agar bisa dijangkau oleh para penikmat keripik pepaya dimanapun berada (Sulfianna *et al.*, 2024). Upaya pemasaran saat ini telah dapat dilakukan secara online dan tanpa harus bersusah payah bertemu secara tatap muka dengan penjualnya, cukup komunikasi melalui media online maka barang yang dipesan akan sampai kepada pemesan (Fariantin *et al.*, 2024). Desa Panjer merupakan sebuah desa yang terletak di kecamatan Plosoklaten Kabupaten Kediri. Desa Panjer ini memiliki potensi sumber alam yang cukup besar seperti buah pepaya yang mana dapat diolah menjadi suatu produk. Berdasarkan observasi yang dilakukan diketahui bahwa warga Desa Panjer rata-rata memiliki pohon pepaya baik di kebun, sawah, dan area kosong sekitar rumah. Sehingga buah pepaya di desa tersebut tergolong melimpah namun masyarakatnya belum mengetahui bahwa tanaman pepaya yang tumbuh di kebun, pekarangan atau halaman rumah masyarakat dapat dijadikan keripik sebagai cemilan sehat serta mempunyai nilai ekonomi. Berdasarkan hal itu tim pengabdian KKN IAIN Kediri melihat potensi dan peluang bahwa ketersediaan buah pepaya yang melimpah dapat diolah menjadi makanan yang memiliki nilai ekonomi. Penduduk desa Panjer masih belum ada yang mengolah buah pepaya dan hanya dimakan secara langsung ketika buah sudah masak. Tim pengabdian IAIN Kediri melakukan sosialisasi dan pelatihan kepada masyarakat desa Panjer untuk mengolah buah pepaya menjadi keripik dengan harapan dapat menjadi salah

satu makan yang enak dan lezat untuk dikonsumsi. Selain itu juga melatih cara pengemasan dan pemasaran keripik pepaya.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan program kegiatan ini dilakukan dengan metode partisipatif dengan menggunakan pendekatan secara langsung ke masyarakat (Djauhari *et al.*, 2021). Tim pengabdian melakukan observasi dan komunikasi langsung masyarakat terkait ide membuat keripik pepaya. Setelah masyarakat memahami dan menyetujui acara tersebut maka dilakukan kegiatan pelatihan dengan cara demonstrasi pembuatan keripik pepaya. Adapun tahapan kegiatan yang dilakukan oleh tim antara lain:

- a. Penyampaian materi terkait bagaimana pengolahan buah pepaya menjadi produk kuliner berupa keripik.
- b. Praktek pembuatan produk kuliner keripik.
- c. Evaluasi tingkat pemahaman peserta dalam membuat produk kuliner keripik.

Kegiatan ini dilakukan di Balai Desa Panjer Kecamatan Plosoklaten Kabupaten Kediri pada bulan Agustus 2024. Sasaran dari pengolahan buah papaya menjadi kripik adalah masyarakat desa Panjer. Pelatihan ini diikuti oleh masyarakat yang berjumlah kurang lebih 15 orang ibu-ibu PKK desa Panjer. 15 orang ibu-ibu PKK yang menjadi peserta dipilih berdasarkan potensinya menjadi UMKM yang bisa dikembangkan lebih lanjut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Buah pepaya merupakan buah yang kaya gizi terutama provitamin A. Buah pepaya saat masih mentah berwarna hijau gelap, dan saat masak menjadi warna kuning. Pepaya merupakan tanaman buah berupa herba dari famili Caricaceae dan merupakan komoditi hortikultura yang mempunyai nilai ekonomis yang tinggi (Aslamiah *et al.*, 2024; Syahputri & Riyanti, 2024). Buah pepaya selama ini hanya di konsumsi dalam bentuk buah matang dan sayur saja. Di desa Panjer sangat banyak pohon buah pepaya namun masyarakat masih kurang keterampilan untuk mengolahnya. Tanaman pepaya dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi para petani untuk melakukan kegiatan usaha tani pepaya tersebut. Adanya potensi

tersebut, perlunya membuat kegiatan semacam pelatihan untuk mengolah buah pepaya menjadi makanan dalam bentuk lain yang lebih bernilai ekonomis dan bisa dipasarkan ke masyarakat luas. Pada akhirnya buah pepaya diolah dan dibuat menjadi keripik pepaya dengan tujuan memberikan pengetahuan dan keterampilan baru dalam pembuatan produk olahan pepaya. Tidak semua pepaya bisa menjadi bahan baku keripik, hanya pepaya yang masih muda yang bisa diolah menjadi keripik. Khususnya Ibu - ibu PKK dan warga yang memerlukan pendamping pengolahan kripik pepaya agar dapat melakukan inovasi baru. Diharapkan mampu menjadi wadah atau sarana penjualan produk olahan dari buah lokal yaitu buah pepaya. Pelatihan ini dapat digunakan masyarakat desa Panjer untuk membuka peluang usaha untuk menambah penghasilan dan memanfaatkan bahan yang tersedia di lingkungan sekitar baik berkelompok maupun secara individu. Pelatihan yang dilakukan disesuaikan dengan potensi sumber daya alam di desa Panjer. Perencanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan tema “Pengolahan Produk Berbahan Dasar Pepaya sebagai Upaya Pemanfaatan buah pepaya”. Beberapa program yang akan telah terlaksana diantaranya sosialisasi dan pelatihan pengolahan buah pepaya dari buah menjadi produk kreatif. Program ini merupakan pendampingan kelompok dalam hal memperbaiki kualitas produk dan peningkatan kemampuan ibu-ibu dalam meningkatkan hasil produksi olahan papaya dan teknik pengolahan kripik pepaya. Sesuai dengan permasalahan yang dihadapi masyarakat Desa Panjer dalam upaya pengembangan wawasan dan keterampilan ibu-ibu PKK tentang pengolahan produk dari pohon papaya menjadi produk kreatif, maka program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan melalui sosialisasi, pelatihan dan pendampingan. Beberapa produk kreatif yang akan dihasilkan berbentuk beberapa jenis olahan kuliner yang terbuat dari buah pepaya. Buah papaya diolah menjadi produk makanan Kripik yang memiliki banyak variasi rasa. Pada pendampingan tahap pemasaran produk, ibu-ibu PKK diberikan pemahaman dan pengetahuan tentang teknik pembuatan, pemasaran yang efektif dan modern serta menjalin kerjasama dengan beberapa marketplace. Pelatihan yang diberikan pada Ibu-Ibu PKK dapat bermanfaat dalam usaha produksi rumahan atau industri kecil yang inovatif dalam membuka lapangan kerja serta membantu menambah pendapatan warga.

Pelaksanaan

Ibu-ibu PKK memerlukan pendamping bisnis dan pengolahan untuk membantu membangun bisnis UMKM yang sukses dengan manajemen usaha yang baik. Langkah awal melakukan wawancara kepada pihak pemerintah desa, Karang taruna desa, tokoh masyarakat serta warga. Permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat ialah banyak sumber daya alam di lokasi tersebut yang kurang begitu diperhatikan oleh pemerintah desa khususnya buah pepaya yang hanya dibuat buah dan sayur. Pemerintah terlalu memfokuskan pada pengembangan pertanian yang menjadi unggulan desa khususnya pada pertanian padi dan tanaman sayuran seperti sawi, tomat, cabe dan lain sejenisnya. Pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan tersebut dilakukan pada hari Jumat 8 Agustus 2024 yang bertempat di Balai desa Desa Panjer Kec Plosoklaten Kab Kediri. Pelaksanaan kegiatan ini, untuk program kerja KKN dalam pemanfaatan buah pepaya muda menjadi produk olahan kripik pepaya. Buah pepaya selama ini hanya dikonsumsi dalam bentuk buah matang dikarenakan masyarakat desa Panjer masih kurang keterampilan untuk mengolahnya. Adanya potensi tersebut, perlunya membuat kegiatan pelatihan pembuatan keripik khusus pepaya muda dengan tujuan memberikan pengetahuan dan keterampilan baru dalam pembuatan produk olahan pepaya muda. Berikut ini ialah tahapan-tahapan dalam proses pemanfaatan dari buah pepaya, dibawah ini ialah bahan dan cara pembuatannya :

Tabel 1. Bahan Dan Cara pembuatannya

Bahan- Bahan	Bumbu
Pepaya Muda	Merica Bubuk
Bawang Putih	Penyedap (Masako)
Kunyit	Garam
Tepung Beras	Bubuk Balado
Tepung Terigu	Ketumbar Bubuk
Tepung Kanji	Minyak Goreng

Langkah - Langkah pembuatan Kripik pepaya

- Langkah pertama, kupas buah pepaya muda yang sudah di petik sampai kulit dan buahnya terpisah
- Langkah kedua, serut buah pepaya memanjang seperti membuat stik
- Langkah ketiga, buah pepaya yang sudah di serut dikasih garam dan diremas remas sampai mengeluarkan air dan menghilangkan getah dari buah pepaya nya
- Langkah keempat, cuci buah pepaya yang udah di remas remas tadi sampai bersih
- Langkah kelima, marinasi buah pepaya tadi dengan bumbu yang sudah disiapkan diatas selama 10 menit
- Langkah keenam, setelah dimarinasi campur buah pepaya yang sudah dimarinasi tadi dengan tepung yang telah disebutkan di atas.
- Langkah ketujuh, goreng buah pepaya yang sudah dicampur dengan tepung.
- Langkah Kedelapan, tiriskan buah pepaya yang sudah digoreng setelah itu taburi bumbu balado.

Gambar 1 Proses pengupasan Buah Pepaya



Gambar 2 Proses Serut Buah Pepaya Menggunakan Serutan (Pasrah)



Gambar 3 Proses Pembuatan Bumbu marinasi



Gambar 4 Proses memberikan adonan tepung



Gambar 5 Proses penggorengan



Gambar 6 pengemasan Produk kripik pepaya



SIMPULAN

Dari permasalahan yang dihadapi masyarakat Desa Panjer dalam upaya pengembangan wawasan dan ketrampilan Ibu-ibu PKK tentang pengolahan produk dari pohon pepaya menjadi produk kreatif ini dapat disimpulkan bahwa di Desa Panjer terutama ibu-ibu PKK kurang mengetahui olahan-olahan inovasi dari buah pepaya seperti kripik pepaya, maka dengan diadakannya sosialisasi dan pelatihan kripik pepaya ini diharapkan dapat membantu ibu – ibu PKK desa Panjer dalam membuat atau membuka usaha sendiri yang nantinya akan membantu perekonomian ibu-ibu PKK. Dengan adanya pelatihan ini diharapkan juga dapat menumbuhkan semangat para warga dalam memanfaatkan sumber daya alam yang banyak ditemukan di desa Panjer, seperti buah pepaya yang belum banyak orang tau tentang pengolahan menjadi kripik pepaya yang menghasilkan nilai Jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan dijual langsung buah di pasar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih banyak kepada Institut Agama Islam Negeri Kediri melalui LPPM yang telah memfasilitasi dan mendukung dalam kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini

DAFTAR PUSTAKA

- Aslamiah, P. F., Amdarsyah, R. A. F., Syakirah, T. L., & Supriyatna, A. (2024). Inventarisasi Tumbuhan Herbal di Kelurahan Batununggal, Daerah Sekelimus Utara, Buah Batu, Bandung, Jawa Barat. *Hidroponik : Jurnal Ilmu Pertanian Dan Teknologi Dalam Ilmu Tanaman*, 1(2), 63–77. <https://doi.org/10.62951/hidroponik.v1i2.61>
- Djauhari, M., Kumara, R. A., Putri, A., A, Y., Adi, M., & Ayu, R. (2021). Pendekatan Partisipatif Dalam Memberdayakan Pemasaran Online UMKM di Kampung Krupuk Sukolilo Surabaya. *Prapanca : Jurnal Abdimas*, 1(1). <https://doi.org/10.37826/prapanca.v1i1.134>
- Fadjriyah, S., Galib, M., & Basri, M. (2023). Pengolahan Buah Pepaya menjadi Kripik sebagai Upaya Peningkatan Kreativitas Masyarakat Desa

- Sumbang, kecamatan curio kabupaten Enrekang. *Jurnal Pengabdian, Inovasi, Dan Keberlanjutan*, 1(2), 1–5.
- Fariantin, H. E., Rusdi, Amri, S., Ariffianti, I., Setiawati, E., Saori, S., & Rachman, D. F. (2024). Pemanfaatan Buah Pepaya Menjadi Keripik Dan Digitalisasi Marketing Di Desa Lelede Kecamatan Kediri Kabupaten Lombok Barat NTB. *Valid Jurnal Pengabdian*, 2(1).
- Marcos, H., & Muzaki, H. (2022). Monitoring Suhu Udara Dan Kelembaban Tanah Pada Budidaya Tanaman Pepaya. *Jurnal Teknologi Dan Sistem Tertanam*, 3(2). <https://doi.org/10.33365/jtst.v3i2.2200>
- Mardiana, F. (2020). Pengaruh Konsumsi Buah Pepaya Terhadap Kadar Hemoglobin Ibu Hamil Anemia Yang Mendapat Suplementasi Tablet Fe Di Wilayah Kerja Puskesmas Cisayong. *Jurnal Mitra Kencana Keperawatan Dan Kebidanan*, 4(1). <https://doi.org/10.54440/jmk.v4i1.100>
- Prihatini, I., & Dewi, R. K. (2021). Kandungan Enzim Papain pada Pepaya (*Carica papaya* L) Terhadap Metabolisme Tubuh. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 1(3). <https://doi.org/10.21154/jtii.v1i3.312>
- Sagala, E., Hutagalung, J., Kusnasari, S., & Lubis, Z. (2021). Penerapan Sistem Pakar Dalam Mendiagnosis Penyakit Tanaman Carica Papaya di UPTD. Perlindungan Tanaman Pangan dan Hortikultura Menggunakan Metode Dempster Shafer. *Jurnal Cyber Tech*, 1(1),. <https://doi.org/10.53513/jct.v1i1.3261>
- Sulfianna, S., Sobirin, S., & Hasruddin, H. (2024). Pelatihan Pembuatan Keripik Pepaya Muda California Pada Masyarakat Ta'bampang Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros. *Celebes Journal of Community Services*, 3(2).
- Syahputri, E. Q., & Riyanti, S. (2024). Kajian Pemanfaatan Tanaman Obat Sebagai Antidiabetes Alami. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 5(2). <https://doi.org/10.46306/jabb.v5i2.1349>