

Pemanfaatan Buah Pepaya Sebagai Manisan Di Desa Niur Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma

Rita Feni¹, Sunita Mardianti*², Edy Marwan³, Jon Yawahar⁴, Fitria Ningsih⁵

^{1,2,3,4,5}Program Studi Agribisnis, FPP-Universitas Muhammadiyah Bengkulu, Indonesia

*e-mail: sunitamardianti8@gmail.com²

Abstrak

Pepaya (*Carica papaya L.*) merupakan buah yang diminati oleh sebagian besar masyarakat, mengingat buah pepaya dapat di konsumsi dalam bentuk buah segar ataupun menjadi bahan olahan makanan ringan seperti manisan. Desa Niur merupakan salah satu Desa di Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma Provinsi Bengkulu yang mempunyai potensi pertanian bercocok tanam baik tanaman pangan maupun hortikultura termasuk tanaman pepaya. Tujuan dari kegiatan memberikan penambahan wawasan pengetahuan dan keterampilan dari mitra pengabdian dan memberikan alternative peluang untuk kegiatan usaha pembuatan manisan pepaya. Pelaksanaan kegiatan ini berlangsung pada bulan Februari 2022, dengan hasil kegiatan pengabdian Ibu-ibu KWT Butterfly sangat antusias terhadap kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan manisan dengan buah pepaya. Hasil pengabdian yang dilakukan ini memberikan peluang usaha bagi masyarakat di desa tersebut untuk membuka usaha rumah tangga manisan pepaya.

Kata kunci: Manisan, Pelatihan, Penyuluhan, Pepaya.

Abstract

Pawpaw fruit (*Carica Papaya L.*) is one of a popular fruits in public, as it is can be directly eat or processed in to snack such as local sweet dish. Desa Niur is one of desa in Kecamatan Sukaraja Seluma regency Bengkulu Province that has potential in farming and horticulture included pawpaw. This study aims to give knowledge about skill of service partner and give alternative to business in creating pawpaw sweets. This activity done in February 2022, with result KWT Butterfly member is enthusiastic in following the activity of creating pawpaw sweets. This community service open the chance for people in the village to create papaya sweets business.

Keywords: Counseling, Pawpaw, Sweets, Training.

1. PENDAHULUAN

Pepaya menyebar ke negara Indonesia dan negara tropis lainnya dimulai pada abad ke-17 yang pusat penyebarannya terletak di Meksiko bagian selatan dan Nikaragua. Tanaman pepaya merupakan tanaman yang berasal dari Amerika tropika [1]. Klasifikasi tumbuhan pepaya adalah Divisi Spermatofit, Kelas Angiosperma, Subkelas Dicotyledon, Ordo Caricaceae, Famili Caricaceae, Genus *Carica*, Spesies *Carica papaya L* [2].

Pepaya adalah salah satu buah yang paling populer di Indonesia dan begitu juga dengan harganya. Ini relatif murah dan dapat dimakan langsung atau menjadi campuran es buah atau manisan [3]. Menurut [4], Pepaya merupakan buah yang kaya akan gizi banyak mengandung antioksidan, enzim, sumber serat, kalori, karbohidrat, protein dan vitamin bagi tubuh yang memiliki manfaat baik untuk tubuh seperti menurunkan kolestrol, baik untuk penderita diabetes, meningkatkan kekebalan tubuh, melindungi dari radang sendi, mengurangi stress, mengurangi nyeri hadi, mencegah kanker usu dan prostat, membuat mata lebih sehat, mencegah gejala penuaan. Pepaya juga memiliki kandungan nutrisi yang sangat diperlukan untuk tubuh kita. Salah satu unsur yang dimaksud adalah vitamin A, yang jarang ditemukan pada buah-buahan lain. Selain itu, buah pepaya juga mengandung enzim papain dan pektin yang bernilai ekonomis tinggi [5].

Hasil penelitian [6] Mengonsumsi sari buah pepaya mengkal yang mengandung kalium terbukti mempengaruhi beban kerja jantung dan zat diuretik yang memompa kalium-natrium dan meningkatkan produksi urin yang dapat menurunkan tekanan darah.

Guna meningkatkan added value dan daya saing pepaya inferior dari segi ekonomi dapat dilakukan alternative seperti diversifikasi olahan pangan dengan bahan baku pepaya. Pada

umumnya masyarakat menginginkan sesuatu yang berbeda, tidak terkecuali dengan hal kuliner atau makanan [7]. Penyimpanan buah pepaya segar relatif berumur pendek dan singkat sekitar 1-7 hari, sehingga membuat buah ini cepat mengalami kerusakan karena tingginya kandungan air di dalam buah pepaya [8]. Untuk itu perlu dilakukannya diversifikasi olahan pepaya menjadi berbagai jenis produk dengan harapan dapat meningkatkan nilai ekonominya dan memperpanjang umur simpan [9].

Ada buah-buahan yang hanya bisa dipanen pada waktu-waktu tertentu. Saat musim itu, buah akan melimpah dan kelebihannya akan segera membusuk apabila tidak segera dikonsumsi [10].

Menurut [11], diversifikasi produk makanan juga perlu diperhatikan umur simpannya dan bagaimana metodenya untuk mempertahankan umur simpan suatu produk adalah dengan cara pengawetan. Dengan teknologi membuat manisan buah merupakan salah satu cara pengawetan makanan yang sudah diterapkan sejak dahulu kala. Perendaman manisan akan membuat kadar gula dalam buah meningkat dan kadar airnya menjadi kurang. Situasi ini akan menghambat pertumbuhan mikroba perusak sehingga buah akan lebih tahan lama [12]. Oleh karena itu dengan pembuatan manisan dari buah pepaya ini masyarakat bisa memanfaatkan pepaya dengan baik terutama pepaya muda, terlebih lagi pepaya banyak ditemukan dan tumbuh subur di perkarangan rumah Desa Niur Kecamatan Sukaraja. Hal ini sesuai dengan hasil dari [13], yang mengatakan bahwa buah pepaya sebagai tanaman yang tumbuh subur di Desa Simoro digunakan sebagai makanan pelengkap dan konsumsi saja sebagai sayur untuk buah pepaya yang masih agak mengkal, kalau pepayanya bisa digunakan sebagai produk olahan tentu saja bisa menguntungkan juga untuk kelompok bisnis dan orang-orang di sekitar desa Simoro umumnya.

Desa Niur Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma dengan jarak dari Kota Bengkulu sejauh 32 km. Yang mana penduduknya sebagian besar bermata pencaharian sebagai petani. Ibu-ibu rumah tangga di desa tersebut tergabung di dalam suatu Kelompok Wanita Tani (KWT) yang bernama Butterfly.

Kelompok Wanita Tani merupakan suatu wadah bagi Ibu-ibu di desa Niur dalam menyediakan pangan keluarga melalui pemanfaatan lahan, mengelola serta mengekspresikan berbagai pemikiran dalam bidang pertanian untuk meningkatkan keterampilan selain sebagai ibu rumah tangga. Hal ini sejalan dengan temuan yang dilakukan oleh [14] bahwa pelatihan dan sosialisasi fokus pada aspek pengetahuan dan keterampilan pola pikir atau sikap yang merupakan bagian dari proses perilaku reflektif untuk belajar pembelajaran bersama. Jika masyarakat desa lebih kreatif dan terampil, hal ini dapat menciptakan sikap yang lebih mandiri dan membuka peluang bisnis dan tidak bergantung dengan pihak lain. Sesuai dengan yang dikatakan oleh.

Berdasarkan hal tersebut tim pengabdian Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian dan Peternakan UMB bersama mahasiswa menyelenggarakan kegiatan "Penyuluhan dan Pelatihan Tentang Pemanfaatan Buah Pepaya Menjadi Manisan". Dimana diharapkan dengan adanya kegiatan masyarakat mitra dapat bertambah pengetahuan dan keterampilan, serta dapat juga sebagai salah satu alternatif untuk menambah penghasilan keluarga.

2. METODE

Metode yang digunakan pada kegiatan pemanfaatan buah pepaya sebagai manisan di desa Niur Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma ini yaitu:

1. Tahapan Persiapan:

Tim pengabdian melakukan survei dan observasi ke Desa Niur Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma serta meminta izin terlebih dahulu kepada Kepala Desa dan ketua KWT Butterfly untuk melaksanakan kegiatan pengabdian.

2. Tahapan Pelaksanaan:

1. Mengadakan penyuluhan kepada Ibu-Ibu di Desa Niur dengan materi pemanfaatan buah pepaya menjadi manisan untuk menambah pengetahuan, keterampilan, dan dapat meningkatkan pendapatan keluarga.
 2. Memberikan penyuluhan tentang strategi pemasaran serta pengemasan produk yang dihasilkan.
 3. Mengadakan pelatihan pengolahan buah pepaya menjadi manisan untuk meningkatkan pendapatan keluarga.
- 3. Tahapan Evaluasi:**
Melakukan evaluasi untuk melihat capaian dari kegiatan yang telah dilakukan dengan untuk melihat hasil pelatihan dan pendampingan secara nyata yang dirasakan oleh masyarakat.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan penyuluhan pemanfaatan buah pepaya menjadi manisan dengan sasaran Ibu-ibu KWT Butterfly Desa Niur Kecamatan Sukaraja pada hari Rabu 23 Februari 2022 pukul 15.00 wib sampai dengan selesai, bertempat di lahan milik Ibu-ibu KWT Butterfly. Penyuluhan dilakukan Tim pengabdian di bantu oleh Mahasiswa Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Muhammadiyah Bengkulu. Kegiatan pengabdian masyarakat ini diawali dengan penyuluhan dan pemahaman kepada mitra. Penyuluhan yang dimaksud memberikan pemahaman tentang pentingnya pemanfaatan pepaya yang ada di kebun atau pekarangan rumah untuk dibuat menjadi olahan manisan pepaya. Pemanfaatan pepaya ini selain dapat memberikan nilai tambah yang mendatangkan keuntungan lebih besar. Sehingga dapat meningkatkan ekonomi rumah tangga. Hasil ini sesuai dengan [15], yang mengatakan kegiatan pengabdian dalam membuat produk olahan pepaya ini sangat berpotensi menumbuhkan wirausaha baru dalam bisnis kuliner. Penyuluhan berikutnya adalah tentang strategi pemasaran serta pengemasan produk yang dihasilkan. Menurut [16], bahwa pemasaran dan pengemasan merupakan aspek yang paling penting dalam suatu bisnis sehingga produk dapat diterima dengan baik dikalangan masyarakat. Setelah penyampaian materi, kegiatan ini dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan manisan pepaya.

Tim pengabdian bersama mitra menggunakan buah papaya yang masih mentah atau mengkal untuk pembuatan manisan buah pepaya. Pembuatan manisan papaya ini agak berbeda dari pembuatan manisan seperti biasanya. Pembuatan manisan kering ini tidak menggunakan citrun (zat asam kimia) dan tidak dijemur. Namun manisan pepaya ini bisa awet untuk beberapa minggu tanpa jemur dan tanpa bahan pengawet lainnya dikarenakan pepaya mengeras dan menyatu dengan gula yang menjadi caramel. Dikarenakan menurut [7] Manisan merupakan produk setengah kering dengan kadar air 30% dan kadar gula tinggi > 60%, sehingga memungkinkan produk manisan dapat disimpan lama. Pemberian gula dengan kandungan manisan buah yang tinggi selain untuk rasa manis juga untuk mencegah pertumbuhan mikroba jamur dan kapang [17].

Pembuatan Buah Pepaya Menjadi Olahan Manisan

Bahan: Pepaya muda/mengkal, gula pasir, air bersih, jeruk nipis, pewarna makanan (yang digunakan warna merah, hijau, ungu).

Cara Pembuatan:

1. Mengupas buah pepaya lalu cuci sampai bersih, kemudian parut buah papaya lalu di peras airnya menggunakan kain bersih hingga seperti kapas.
2. Selanjutnya takar parutan buah papaya dengan memasukan dalam gelas hingga padat.
3. Lalu masukan olahan ke wajan bersama gula yang ukuran nya berbanding 1 dengan papaya yang sudah diukur dalam gelas.
4. Masukan air perasan jeruk nipis, sanghai/aduk hingga berkaramel kurang lebih 20 menit dengan api yang sedang
5. Selanjutnya matikan kompor, dan bagi hingga 3 bagian untuk mewarnai masing-masing bagian
6. Setelah dingin olahan di bentuk bulat-bulat, kemudian gulingkan ke sisa gula pasir.

7. Terakhir, dikemas dengan menyimpannya kedalam toples atau kotak kemasan sehingga manisan pepaya kering siap di sajikan.
Berikut foto rangkaian kegiatan pelatihan:



Gambar 1. Penyampaian materi



Gambar 2. Pemasukan buah pepaya



Gambar 3. Pemasukan parutan buah pepaya



Gambar 4. Proses pengadukan parutan buah pepaya



Gambar 5. Proses pemberian gula, warna makanan dan pembentukan olahan manisan pepaya

Hasil pengamatan manisan pepaya dari pelatihan sebagai berikut:

Setelah dilakukannya penyuluhan dan pelatihan membuat manisan buah pepaya di dapatkanlah produk manisan. Adapun hasil pengamatan manisan pepaya dari pelatihan sebelum dilakukan perlakuannya dengan penambahan pewarna makanan dan gula adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Hasil pengamatan pembuatan manisan pepaya sebelum perlakuan

Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
Kuning pucat	Kurang manis	Khas pepaya	Lembek/mudah hancur

Berdasarkan tabel 1, hasil pengamatan manisan pepaya sebelum perlakuan memiliki warna kuning pucat, rasa yang kurang manis, aroma yang khas buah pepaya, dengan tekstur lembek/ mudah hancur yang disebabkan manisan belum diberi salah satu bahan baku pembuatan manisan ini yaitu pewarna makanan dan gula pasir yang dapat membuat warna menjadi lebih cerah, memiliki rasa yang identik manisan, dan memiliki tekstur yang disenangi masyarakat saat ini.

Tabel 2. Hasil pengamatan pembuatan manisan pepaya setelah perlakuan

Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
Hijau, merah, ungu cerah	Manis-manis asam	Harum manis dengan khas pepaya	Sedikit keras, menyerupai permen

Berdasarkan tabel 2, hasil pengamatan manisan pepaya setelah perlakuan memiliki warna yang cerah dengan rasa yang menarik yaitu rasa manis-manis asam, memiliki aroma yang enak, serta tekstur yang disukai masyarakat sekarang. Hasil ini sesuai dengan [18] mengatakan manisan pepaya tidak hanya memiliki rasa yang manis dan lezat, tekstur manisan pepaya yang kenyal membuatnya menjadi camilan yang sempurna.

Hasil dari kegiatan penyuluhan dan pelatihan mendapatkan respon yang positif dari Ibu-ibu yang tergabung dalam KWT Butterfly. Terlihat dari antusiasnya mitra bertanya selama kegiatan penyuluhan dan pengabdian pemanfaatan pepaya menjadi manisan pepaya dan strategi pemasaran serta pelatihan pembuatan manisan pepaya. Mitra juga mampu membuat produk manisan pepaya. Pernyataan tersebut sesuai dengan penelitian [19] hasil yang diperoleh sangat memuaskan seperti yang ditunjukkan oleh mitra kami yang mampu menghasilkan berbagai macam produk olahan pepaya. Dengan adanya pelatihan dan keterampilan dalam pengolahan buah pepaya, masyarakat terinspirasi untuk mengolah hasil panen yang terbuang menjadi uang [20].

Pada kegiatan ini yang perlu di evaluasi adalah perlunya penggunaan teknologi dalam penyampaian materi yaitu sebaiknya menggunakan sound system agar suara pemateri dapat didengar dengan jelas oleh seluruh mitra pengabdian yang hadir. Selain itu penyajian materi sebaiknya lebih bagus, dapat berupa video animasi atau powerpoint yang besar agar semua dapat melihat dengan jelas, sehingga menarik perhatian ibu-ibu KWT mitra pengabdian yang mengikuti kegiatan tersebut.

4. KESIMPULAN

Hasil kegiatan pengabdian ini yaitu Ibu-ibu KWT Butterfly sangat antusias terhadap kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan manisan dengan buah pepaya. Selain itu, memberikan kemampuan kepada mitra untuk membuat produk manisan papaya, sehingga hasil pengabdian yang dilakukan ini memberikan peluang usaha bagi masyarakat di desa tersebut untuk membuka usaha rumah tangga manisan pepaya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPM dan Fakultas Pertanian dan Peternakan UMB yang telah memberi dukungan terhadap pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] M. Kalie, *Bertanam Pepaya*, Edisi Revi. Jakarta: Penebar Swadaya, 2018.
- [2] K. Suketi dan Sujiprihati, *Budidaya Pepaya Unggul*, Penebar Sw. Jakarta, 2009.
- [3] B. Gunawan, "PKM Produksi dan Pemasaran Hasil Olahan Pepaya di Babadan Polengan Srumbung Magelang," *J. Pengabd. UntukMu NegeRI*, vol. 2, no. 2, pp. 119–128, 2018, doi: 10.37859/jpumri.v2i2.823.
- [4] P. Kemenkes, "Khasiat Buah Pepaya," *Kemenkes*, p. 1, 2019, [Online]. Available: <http://p2ptm.kemkes.go.id/artikel-sehat/khasiat-buah-pepaya>.
- [5] M. L. Supranti, "Teknologi Pengolahan Pangan," in *Aneka Olahan Pepaya Mentah dan Mengkal*, Yogyakarta: Kanisius, pp. 9–11, 2005.
- [6] F. Yosita, "Proses Produksi Pemanfaatan Potensi Buah Pepaya Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Kota Agung Bengkulu Utara," no. 8.5.2017, pp. 2003–2005, 2022.
- [7] Suyanti, Setyadjit, and A. Bin Arif, "Produk Diversifikasi Olahan Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Dan Mendukung Pengembangan Buah Pepaya (Carica Papaya L) Di Indonesia," *Bul. Teknol. Pascapanen Pertan.*, vol. 8, no. 2, pp. 63–70, 2012.
- [8] T. R. Muchtadi and Sugiyono, *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta, 2013.
- [9] M. Miranti, S. Wardatun, and I. Y. Wiendarlina, "Diversifikasi Produk Olahan Limbah Pepaya California Inferior Pada Kelompok Tani Tirta Mekar, Desa Mekarsari, Kecamatan Rancabungur, Bogor," pp. 239–249, 2016.
- [10] Iklimah, "Manisan Cianjur," *Budaya Indonesia*. 2015, [Online]. Available: <https://budaya-indonesia.org/Manisan-Cianjur>.
- [11] I. S. Atmanto *et al.*, "Meningkatkan Kualitas Manisan Carica Dengan Beantuan Ekstraktor Otomatis Di Daerah Wisata Kejajar," *J. Pengabd. Vokasi*, vol. 01, no. 04, pp. 248–251, 2020.
- [12] "Manisan buah," *Ensiklopedi*, no. 2013. [Online]. Available: http://p2kp.stiki.ac.id/id1/2-3060-2956/Manisan-Buah_94054_p2kp-stiki.html.
- [13] R. Umar and A. Awaludin, "Pkm Kelompok Usaha Pengolahan Pepaya Di Desa Simoro Kecamatan Gumbasa Kabupaten Sigi Provinsi Sulawesi Tengah," *J. Abditani*, vol. 3, no. 1, pp. 38–43, 2020, doi: 10.31970/abditani.v2i0.24.
- [14] E. Fithriyana, "Pengolahan Produk Berbahan Dasar Buah Pepaya Sebagai Upaya Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan," *Al-Umron J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 1, no. 2, pp. 1–9, 2020, doi: <https://doi.org/10.36840/alumron.v1i2.301>.
- [15] A. E. Cahyani, N. Fadillah, P. Oktaviana, and W. L. Yuhanna, "Pemberdayaan Masyarakat Desa Kerik Dalam Membuat Produk Olahan Pepaya California," *J. Abdi Masy. Indones.*, vol. 4, no. 1, pp. 12–19, 2022, doi: 10.25105/jamin.v4i1.10344.
- [16] L. Yuliati, S. Komariah, and M. Adenan, "Product Expansion dari Endowment Factor Pepaya Desa Mayangan Kecamatan Gumukmas Kabupaten Jember," *Loyal. J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 3, no. 1, p. 66, 2020, doi: 10.30739/loyal.v3i1.543.
- [17] S. Zen and R. Noor, "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Pepaya California Di Desa Bangunrejo Tanggamus," *SINAR SANG SURYA J. Pus. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 1, no. 2, pp. 148–157, 2018, [Online]. Available: <https://ojs.ummetro.ac.id/index.php/sinarsangsurya/article/view/1007>.
- [18] A. Laduniyah, "15 Cara membuat manisan pepaya, mudah dibuat dan bikin nagih," 15

- Cara membuat manisan pepaya, mudah dibuat dan bikin nagih.* 2021, [Online]. Available: <https://www.briliofood.net/resep/15-cara-membuat-manisan-pepaya-mudah-dibuat-dan-bikin-nagih-2112297.html>.
- [19] A. Setiyoko, R. D. Lesateri, and R. P. Nurdiarti, "Diversifikasi Olahan Pepaya California Inferior Dan Saing Potensi Pangan," *J. Pengabd. Kpd. Masy. Membangun Negeri*, vol. 28, no. 1, pp. 50–55, 2022, doi: <https://doi.org/10.24114/jpkm.v28i1.24688>.
- [20] A. Anwar, Saiful, Febrinova, Rina, Rahman, "Pemanfaatan Buah Pepaya yang Terbuang, Menjadi Uang, dengan Transfer Pengetahuan dan Teknologi," *J. Pengabd. Masy. Madani*, vol. 01, no. 01, pp. 15–24, 2020, [Online]. Available: <https://journal.upp.ac.id/index.php/JPMM/article/view/481/283>.