

PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK PEPAYA BERANEKA RASA (PIYA BERAS) KHAS DESA TRIKOYO KECAMATAN TUGUMULYO

Yuli Febrianti¹, Dian Samitra², Fitria Lestari³, Reny Dwi Riastuti⁴, Nopa Nopiyanti⁵,
Endang Suswati⁶

¹⁾ Program Studi Pendidikan Jasmani, Kesehatan, dan Rekreasi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis,
Universitas PGRI Silampari

^{2,3,4,5,6)} Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas PGRI Silampari
e-mail: yulifebrianti@unpari.ac.id

Abstrak

Buah pepaya bisa langsung dimakan saat sudah matang. Masyarakat masih jarang sekali mengetahui cara membuat keripik pepaya dengan cara tradisional. Sangat jarang pepaya segar berubah tampilannya menjadi makanan ringan/cemilan keripik pepaya. Memang komposisi buah pepaya lebih banyak mengandung air, sehingga lebih nikmat dan menyegarkan jika dipadukan dengan minuman segar, seperti es campur, es buah, salad buah, manisan atau yang lainnya. Pengolahan buah pepaya menjadi makanan kuliner hanya dibatasi pada campuran rujak buah saja. Karena banyak orang yang tidak berpikir untuk mengolah buah berserat ini menjadi makanan baru, apalagi sebagai cemilan atau makanan ringan seperti keripik pepaya. Metode pelatihan dimulai dengan persiapan (survey awal, administrasi, dan koordinasi), persiapan kegiatan lapangan, pemberian materi pelatihan, praktik pembuatan PIYA BERAS (Keripik Pepaya Beraneka Rasa) sebagai cemilan sehat, observasi keterampilan pembuatan keripik pepaya, monitoring dan evaluasi. Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan PIYA BERAS (Keripik Pepaya Beraneka Rasa) khas Desa Trikooyo Kecamatan Tugumulyo diperoleh bahwa Ibu PKK mengalami peningkatan keterampilan yaitu 58,33 (nilai keterampilan awal) menjadi 83,33 (nilai keterampilan akhir) dalam memanfaatkan buah pepaya menjadi keripik pepaya sebagai cemilan yang enak dan sehat. Kesimpulan dari pelatihan ini adalah Ibu PKK mengetahui cara mengolah keripik pepaya sebagai cemilan yang enak dan sehat. Para peserta mengikuti kegiatan pelatihan dengan semangat dan motivasi yang tinggi, sehingga kegiatan berjalan baik dan lancar.

Kata kunci: Keripik, Pepaya, Beraneka Rasa, Cemilan Sehat.

Abstract

Papaya can be eaten immediately when it is ripe. People still rarely know how to make papaya chips in the traditional way. It is very rare for fresh papaya to change its appearance to papaya chips snacks. Indeed, the composition of papaya fruit contains more water, so it is more delicious and refreshing when combined with fresh drinks, such as mixed ice, fruit ice, fruit salad, sweets or something else. The processing of papaya fruit into culinary food is only limited to a mixture of fruit salad. Because many people don't think about processing this fibrous fruit into new foods, especially as snacks or snacks such as papaya chips. The training method begins with preparation (preliminary survey, administration and coordination), preparation for field activities, provision of training materials, practice of making Papaya Chips with Various Flavors (PIYA BERAS) as a healthy snack, observation of skills in making papaya chips, monitoring and evaluation. Based on the results of the Papaya Chips with Various Flavors (PIYA BERAS) training activities as a healthy snack typical of Trikooyo Village, Tugumulyo District, it was found that PKK mothers experienced an increase in skills, namely 58.33 (initial skill value) to 83.33 (final skill value) in utilizing papaya fruit to become papaya chips as a delicious and healthy snack. The conclusion of this training is that Mrs. PKK knows how to process papaya chips as a delicious and healthy snack. The participants took part in the training activities With High Enthusiasm And Motivation, So That The Activities Went Well And Smoothly.

Keywords: Chips, Papaya, Various Flavors, Healthy Snacks.

PENDAHULUAN

Nenek moyang di Indonesia sudah mengenal pepaya sejak zaman dahulu. Tumbuhan pepaya sering tumbuh di kebun tanpa perawatan yang tepat. Buah pepaya yang memiliki nama latin *Carica papaya* merupakan buah yang sudah lama dan banyak dibudidayakan di Indonesia. Buah pepaya yang matang sangat populer sebagai buah meja dan sering disajikan sebagai makanan penutup buah karena rasanya yang enak, kandungan gizi dan vitamin yang tinggi, serta manfaat Kesehatan (Aji, 2017).

Sebagai buah segar dan olahan, tanaman pepaya memiliki berbagai macam kegunaan, antara lain sebagai bahan sayuran dan obat tradisional. Karena pepaya merupakan buah yang rendah lemak, karbohidrat dan kalori. Selain itu, orang Indonesia mengenal pepaya sebagai buah yang dapat membantu mengatasi sembelit karena kandungan seratnya yang tinggi (Aji, 2017).

Buah pepaya diolah menjadi produk khusus yang dapat memberikan berbagai manfaat antara lain peluang besar budidaya pepaya, menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat, meningkatkan perekonomian masyarakat dan meningkatkan produktivitas masyarakat dari segi ekonomi (Astria & Nurcahyono, 2017). Buah pepaya bisa langsung dimakan saat sudah matang. Masyarakat masih jarang yang mengetahui cara pembuatan keripik pepaya dengan cara tradisional (Aji, 2017).

Salah satu bahan olahan dari buah pepaya ini bisa dijadikan sebagai cemilan atau makanan ringan seperti keripik pepaya. Keripik merupakan makanan ringan atau jajanan yang memiliki bentuk sangat tipis sehingga sangat digemari oleh masyarakat. Keripiknya renyah, enak dan tidak terlalu mengenyangkan perut. Keripik ini terlihat minimalis dan praktis, membuatnya lebih tahan lama dan lebih mudah untuk disajikan (Afiyah et al., 2019). Sangat jarang pepaya segar mengubah penampilannya menjadi bubur pepaya. Struktur buah pepaya lebih banyak mengandung air, sehingga lebih nikmat dan segar apabila dipadukan dengan minuman segar seperti olahan es campur, es buah, salad buah, manisan atau yang lainnya. Pengolahan buah pepaya menjadi makanan kuliner bisa dibatasi pada salad buah saja. Karena banyak orang yang tidak terlalu memikirkan untuk menjadikan buah berserat tinggi ini menjadi makanan jenis baru, apalagi mengubahnya menjadi makanan ringan atau cemilan seperti keripik pepaya (Aji, 2017).

Masyarakat dapat memanfaatkan dan menanam pepaya pada lahan di lingkungan sekitar (Putri & Martanti, 2019). Desa Trikoyo merupakan salah satu desa penghasil pepaya. Tanaman ini biasanya tumbuh secara alami dan bahkan ditanam hanya sebagai taman, tempat teduh atau teras. Hal ini mungkin karena penggunaan pepaya yang terbatas dan harga eceran yang masih murah.

Berdasarkan observasi yang dilakukan diketahui bahwa warga Desa Trikoyo belum mengetahui bahwa tanaman pepaya yang tumbuh di kebun, pekarangan atau halaman rumah masyarakat dapat dijadikan keripik sebagai cemilan sehat. Untuk mendapatkan informasi tentang ciri-ciri buah pepaya pilihan maka dilakukan penyiapan dan pengemasan keripik pepaya beraneka rasa (PIYA BERAS) khas Desa Trikoyo Kecamatan Tugumulyo menggunakan referensi yang relevan dari buku, artikel, dan jurnal.

Fakta di lapangan menunjukkan bahwa Desa Trikoyo tidak menggunakan pepaya untuk membuat keripik pepaya beraneka rasa (PIYA BERAS) sebagai camilan sehat. Padahal, buah pepaya bisa dijadikan cemilan yang enak dan sehat yang dapat dijadikan keripik pepaya. Oleh karena itu, perlu diadakan pelatihan cara pembuatan keripik pepaya beraneka rasa (PIYA BERAS) khas Desa Trikoyo Kecamatan Tugumulyo untuk meningkatkan keterampilan awal dan keterampilan akhir peserta pelatihan.

METODE

Sasaran kegiatan edukasi pembuatan keripik pepaya aneka rasa (PIYA BERAS) adalah Ibu PKK di Desa Trikoyo Kecamatan Tugumulyo yaitu 30 orang. Narasumber dan materi untuk kegiatan pelatihan pembuatan keripik pepaya beraneka rasa (PIYA BERAS) khas Desa Trikoyo Kecamatan Tugumulyo. Adapun tahap pelatihan yang diselesaikan oleh tim ditunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 1 Tahap Pelatihan Kegiatan

No	Tahap Pelatihan	Tujuan yang Dicapai
1	Tim melakukan mengenai karakteristik pemilihan buah pepaya untuk membuat keripik pepaya beraneka rasa (PIYA BERAS) dan pengemasannya	Mitra dapat mengetahui karakteristik pemilihan buah pepaya untuk membuat Keripik Pepaya Beraneka Rasa (PIYA BERAS) dan pengemasannya
2	Tim memberikan bantuan peralatan (pisau, talen, pengiris buah, wajan, baskom, nampan, serokan, saringan minyak, tissue makan, plastik cemilan) yang akan digunakan untuk pembuatan keripik pepaya beraneka rasa (PIYA BERAS)	Mitra dapat dengan mudah mempraktikkan pembuatan keripik pepaya beraneka rasa (PIYA BERAS)
3	Tim melakukan pelatihan tentang cara	Peserta pelatihan mampu memahami cara

	pembuatan keripik pepaya beraneka rasa (PIYA BERAS)	pembuatan keripik pepaya beraneka rasa (PIYA BERAS)
4	Tim melakukan praktik pembuatan keripik pepaya beraneka rasa (PIYA BERAS) sebagai	Peserta pelatihan mampu mempraktikkan pembuatan keripik pepaya beraneka rasa (PIYA BERAS)

Adapun kegiatan PkM yang dilakukan yaitu persiapan (survey awal, Administrasi dan koordinasi), persiapan kegiatan lapangan, pemberian materi (karakteristik, pemilihan buah pepaya, pengemasan, cara pembuatan), praktik pembuatan keripik pepaya beraneka rasa (PIYA BERAS), monitoring dan evaluasi, pengolahan data, pembuatan laporan, dan diseminasi.

Adapun teknik pengumpulan data melalui observasi dengan menggunakan lembar observasi keterampilan yang dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Lembar Observasi Keterampilan

No	Aspek*	Skor			
		1	2	3	4
1	Pemilihan Bahan				
2	Proses Pembuatan <ul style="list-style-type: none"> a. Persiapan Alat dan Bahan b. Teknik Pengolahan (Pengirisan, Pembuatan adonan, Penggorengan, Pengemasan) c. K3 (Keamanan, Keselamatan, Kebersihan) 				
3	Hasil Produk <ul style="list-style-type: none"> a. Bentuk Fisik b. Warna c. Rasa 				

*Aspek yang dinilai disesuaikan dengan produk yang dibuat

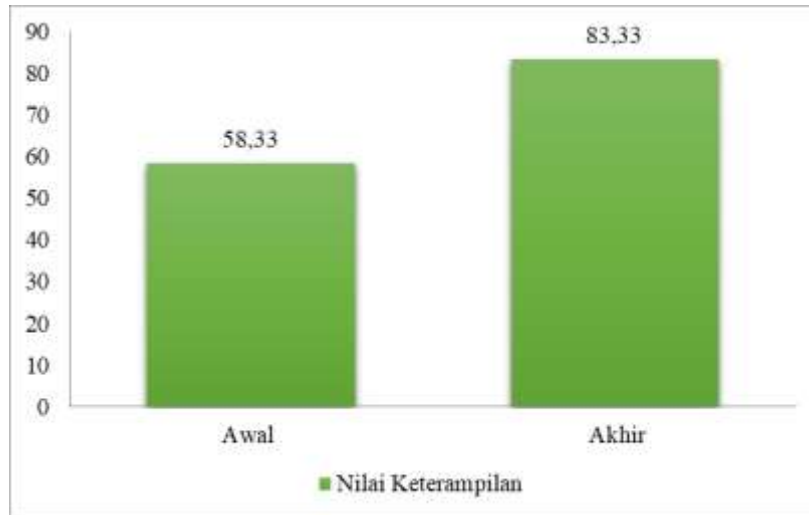
**Skor diberikan tergantung dari ketepatan dan kelengkapan jawaban yang diberikan semakin lengkap dan tepat jawaban, semakin tinggi perolehan skor

Adapun teknik analisis data yaitu dengan deskriptif kualitatif yaitu dapat diperoleh dari rumus

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Jumlah skor yang diperoleh}}{12} \times 100$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Butuh waktu dua bulan untuk melaksanakan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang dipraktikkan pembuatan keripik pepaya beraneka rasa (PIYA BERAS) khas Desa Trikoyo Kecamatan Tugumulyo. Kegiatan ini dimulai dengan persiapan (survey pendahuluan, pengelolaan dan koordinasi), persiapan kegiatan lapangan, pembagian materi pelatihan, penerapan keripik pepaya beraneka rasa (PIYA BERAS), serta monitoring dan evaluasi. Selama pelaksanaan kegiatan, PKK sangat antusias mengikuti kegiatan tersebut. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya Ibu PKK yang hadir sebelum pelatihan dimulai. Pada saat penyampaian materi, Ibu PKK memperhatikan dan menanyakan kepada narasumber tentang materi pelatihan yang belum dipahami. Ibu PKK mengalami peningkatan keterampilan dalam membuat keripik pepaya dengan memperoleh nilai keterampilan seperti pada Gambar 1.



Gambar 1. Hasil nilai keterampilan yang diperoleh Ibu PKK dalam pembuatan keripik pepaya beraneka rasa (PIYA BERAS) khas dari Desa Trikoyo Kecamatan Tugumulyo



Gambar 2. Foto bersama Bapak Kades Trikoyo dan ibu PKK yang mengikuti Pelatihan Pembuatan Keripik Pepaya Beraneka Rasa (PIYA BERAS) dari Desa Trikoyo Kecamatan Tugumulyo



Gambar 3 Produk PIYA BERAS (Keripik Pepaya Beraneka Rasa) khas Desa Trikoyo Kecamatan Tugumulyo

Pada saat praktik membuat keripik Pepaya Beraneka rasa (PIYA BERAS) sebagai cemilan sehat, keterampilan meningkat dari 58,33 (keterampilan awal) menjadi 83,33 (keterampilan akhir). Berdasarkan hasil lembar observasi keterampilan terlihat jelas adanya kerjasama yang serius antar peserta dan keterampilan meningkat secara bermakna setelah mengikuti pelatihan. Hal ini sejalan dengan (Febrianti et al., 2021) menyimpulkan bahwa hal ini terlihat dari keseriusan anggota masyarakat untuk mengikuti pelatihan. Indikator ini tercermin dari peningkatan keterampilan yang bermakna setelah mengikuti pelatihan. Selain itu, hal ini juga tercermin dari tingkat partisipasi yang sangat baik dalam praktik pembuatan produk. Selain itu, menurut (Sahri, Ita Aristia Sa'ida, AINU Zuhriyah, 2021) sangat jelas bahwa keseriusan dan kerjasama antar peserta sudah baik dan lancar dari awal hingga akhir kegiatan pendampingan.

Namun masih terdapat berbagai kendala dalam produksi keripik pepaya yaitu proses pemotongan yang masih kurang tepat dalam pemilihan alat. Karena alatnya bukan pengiris keripik, alat ini dibuat dari kayu dengan cara memasukkan pepaya ke dalam pengiris keripik lalu digerakan maju mundur, sehingga ketebalannya sekitar 5 mm. Hal ini dikarenakan Ibu PKK tidak memilih alat dengan benar. Menurut Aji (2017), pemotongan buah pepaya tebalnya sekitar 5 mm.

Pembuatan adonan basahnya masih belum terampil, karena menghasilkan adonan basah yang kental dan menempel kuat pada irisan pepaya. Hal itu dikarenakan Ibu PKK masih belum mengetahui cara membuat adonan basah

Penggorengan keripik sering gagal karena Ibu PKK terlalu cepat mengeluarkan keripik pepaya, ada yang terlambat menggoreng keripik pepaya, dan ada yang menggoreng keripik dengan minyak yang terlalu panas sehingga keripik pepaya mudah gosong. Menurut Aji (2017), penggorengan menggunakan banyak minyak panas dengan suhu 165°C selama 13–17 detik. Untuk meningkatkan kualitas keripik kentang, penggorengan dilakukan dalam panci vakum dengan suhu 120°C dan tekanan 60-80 mmHg selama 58-62 menit. Setelah digoreng, tiriskan keripik pepaya dengan sampai dingin.

Desain kemasan keripik pepaya masih sangat sederhana sehingga nilai jual keripik pepaya masih kecil. Hal ini disebabkan modal awal yang terbatas untuk mengemas keripik menggunakan alat nitrogen flusing dengan pihak pembuat packaging. Menurut Elsa (2018), desain kemasan keripik dapat berperan sebagai Brand Knowledge (pengetahuan produk) dan juga Brand Image (citra produk). Tidak hanya penting untuk mempertimbangkan apakah desainnya menarik atau tidak sesuai dengan keinginan perancang keripik kemasan, tetapi selalu berpikir dari sudut pandang konsumen. Rancangan kemasan keripik yang baik tidak lepas dari prinsip-prinsip seperti mudah dibaca, mudah dikenali dan dipahami produk, serta simbol atau warna yang mudah diingat.

Promosi keripik pepaya secara personl selling yaitu menawarkan langsung kepada konsumen dan pemasaran tidak langsung hanya melalui media massa yaitu Koran dan WhatsApp. Hal ini menunjukkan bahwa masih belum maksimal dalam mempromosikan keripik pepaya sehingga belum banyak masyarakat yang mengetahui tentang produk keripik pepaya. Menurut Abdullah & Tantri (2019), ada 2 jenis strategi pemasaran, yaitu melakukan pemasaran secara langsung, yaitu dengan melakukan personal selling misalnya menawarkan langsung kepada konsumen dan melakukan pemasaran tidak langsung melalui berbagai media sosial seperti, Facebook,Whatsapp, dan Instagram.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil pelatihan pembuatan keripik pepaya beraneka rasa (PIYA BERAS) khas Desa Trikooyo Kecamatan Tugumulyo dapat disimpulkan bahwa Ibu PKK membuat keripik pepaya sebagai cemilan yang enak dan sehat. Para peserta mengikuti kegiatan pelatihan dengan antusias dan motivasi yang tinggi, sehingga kegiatan berjalan dengan baik dan lancar.

SARAN

Saran untuk masyarakat dan pengabdian selanjutnya yaitu Ibu PKK sebaiknya menggunakan mesin/pemotong pepaya yang menghasilkan irisan setebal 5 mm, hasil maksimal saat menggoreng keripik pepaya sebaiknya menggunakan vacuum frying, kemasan pepaya keripik terlindung dari benturan, pengaruh cuaca, suhu, tumpukan dan zat berbahaya, dan menjadi pembeda (diferensiasi produk) dengan menggunakan alat yaitu nitrogen flusingsehingga meningkatkan brand awareness produk di antara sekian banyak brand makanan ringan yang berjejer di rak penjualan, dan perlu strategi manajemen pemasaran yang baik dan berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Universitas PGRI Silampari (UNPARI) atas bantuan dana untuk Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM). Tidak lupa juga terima kasih kepada Pak Mujiyo selaku Kepala Desa Trikoyo dan Perangkat Desa yang menjadi mitra dan menyiapkan tempat untuk melaksanakan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM).

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, T & Tantri, F. (2019). Manajemen Pemasaran. Depok: PT RajaGrafindo Persada.
- Afiyah, D. N., Sarbini, R. N., & Daroini, A. (2019). Pendampingan Pembuatan Keripik Jenang Dumbleg Berbahan Dasar Jenang Dumbleg di Kecamatan Gondang Kabupaten Nganjuk. *Jurnal ABDINUS*, 3(1), 20–29. <https://doi.org/https://doi.org/10.29407/ja.v3i1.13488>
- Aji. (2017). Cara Membuat Keripik Pepaya Tradisional Super Renyah. *Mesinpengemas.id*. <https://mesinpengemas.id/cara-membuat-keripik-pepaya-secara-tradisional/>.
- Elsa. (2018). Contoh Desain Keripik yang Unik dan Menarik. *Kargoku.id*. <https://kargoku.id/kemasan-keripik-yang-baik-desain-menarik/>
- Febrianti, Y., Riastuti, R. D., & Lestari, F. (2021). Pelatihan Pembuatan Puding Cokelat Lapis Daun Kelor Sebagai Hidangan Penutup (Dessert) Yang Sehat. *JAMU: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 1(02), 24–30. <https://doi.org/https://doi.org/10.46772/jamu.v1i02.345>
- Putri, R. L., & Martanti, D. E. (2019). Pemberdayaan Usaha Ekonomi Produktif Bagi Masyarakat Di Kelurahan Kepanjen Lor Kota Blitar Dalam Pelatihan Pembuatan Keripik Pepaya. *Celebes Abdimas*, 1(April), 9–14.
- Sahri, Ita Aristia Sa'ida, AINU Zuhriyah, N. F. (2021). Pendampingan Usaha Ekonomi bagi Masyarakat dalam Pembuatan Keripik Pepaya di Desa Pungpungan Kecamatan Kalitidu Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(1), 50–56.
- Selly Astriana, I. N. (2017). Pemanfaatan Potensi Pepaya untuk Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Tambak Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali. *Jurnal Kewirausahaan Dan Bisnis*, 20(Xi), 14–20. <https://doi.org/https://doi.org/10.20961/jkb.v20i11.13986>