



Inovasi Papaya Crispy sebagai Upaya Meningkatkan Pendapatan Petani Pepaya di Desa Blender

**M. Sauki¹, Jeki Saeki², Ikbal Maulana³, Maya Nurjamain⁴, Nadia Afiani⁵,
Rekha Indah Septiani⁶, Siti Rohamah⁷, Sopiyan Safitri⁸, Ummu Baitul Aliyah⁹,
Vio Agita Tridevi¹⁰, Wina Triana Dewi¹¹**

IAI Bunga Bangsa Cirebon^{123456789 1011}

Email jekisaeki@gmail.com¹

Received: 2021-03-20; Accepted: 2021-04-27; Published: 2021-04-30

Abstrak

Desa Blender merupakan salah satu desa yang berada di kecamatan Karangwareng, kabupaten Cirebon yang memiliki potensi hasil pertanian buah Pepaya. Melimpahnya buah papaya memunculkan permasalahan sendiri di desa Blender. Buah papaya yang tidak laku dijual dibiarkan begitu saja oleh petani bahkan menjadi sampah sehingga tidak memiliki nilai ekonomi. Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah mengedukasi masyarakat dalam meningkatkan nilai jual hasil pertanian papaya di Desa Blender Kecamatan Karangwareng Kabupaten Cirebon. Pentingnya pengabdian masyarakat ini karena kurangnya pengetahuan masyarakat khususnya petani pepaya Desa Blender tentang Optimalisasi produk pertanian khususnya buah papaya yang dapat meningkatkan nilai jual hasil pertanian. Metode penelitian yang digunakan yaitu melalui pelatihan secara langsung dengan cara penyuluhan dan pelatihan pengolahan produk dari bahan baku pepaya. Selanjutnya hasil dipasarkan melalui media sosial sebagai media promosi dan pemasarannya. Hasil yang dicapai dari kegiatan pengabdian ini yaitu terciptanya inovasi olahan buah papaya berupa papaya krispy.

Kata Kunci: *inovasi Produk, olahan makanan, Papaya crispy*

Abstract

Blender village is one of village that is Karangwareng regency, Cirebon distric is has potention from farming result papaya fruit. Richment of papaya fruit has out of problem self in Blender village. Papaya fruit wasn't sold out nothing repons of farmer even be rubbish until not has economic value. The aim of public was educate for public to increase value of selling result of agri culture's papaya at Blender village Karangwareng regency Cirebon distric in imported of worked of this public, because less of public knowledge, spesifically papaya farmer of Blender village about optimality farming product spesifically papaya fruit is can increase value selling of farming result. Metode observe is used that is pass training orally with socialyatitiationand training produce product of papaya's matterial. Continued result marketed media social way as promotion media and marketing result is passed from this working act thatis create produce inovation papaya fruit to make Papaya Crispy.

Keywords: *product inovation, food produce, papaya crispy*

PENDAHULUAN

Perguruan tinggi menjadi instrumen utama dalam melahirkan kualitas sumberdaya anak bangsa yang kreatif dan inovatif. Tri Dharma Perguruan Tinggi melalui eksistensi pendidikan, penelitian, dan pengabdian masyarakat kemudian menjadi bingkai pengembangan IPTEK (Kurnia et al., 2020) Persaingan dalam dunia bisnis membuat perusahaan harus memilih lokasi yang strategis dan tersedianya produk barang untuk memenuhi tuntutan pasar. (Haslan, 2018).

Desa Blender yang menjadi target lokasi Kuliah Pengabdian Masyarakat-dari Rumah (KPM-DR) adalah salah satu desa yang berada di wilayah kecamatan Karangwareng Kabupaten Cirebon yang memiliki tanah seluas 207.116 Ha dengan tanah darat seluas 48.950 Ha. Luas Pemukiman Desa Blender yaitu 1.500 Ha/m² dan Luas Persawahan 158.166 Ha/m², sedangkan mayoritas mata pencaharian masyarakat desa Blender adalah petani. Sebagian besar masyarakat di Desa Blender menanam beragam tanaman seperti Padi, Jagung, Kangkung, Bawang, tetapi ada sebagian masyarakat yang melakukan budidaya tanaman buah yaitu menanam pepaya.

Buah Pepaya ini kemudian dijual dalam bentuk segar. Penjualan hasil pertanian buah pepaya ini masih mengandalkan pasar local yang berasal dari tengkulak, sehingga apabila panen raya melimpah harga buah pepaya sangat murah bahkan tidak laku dijual. Terbatas dalam pemanfaatannya karena masih kurangnya pengetahuan dalam pembuatan inovasi olahan kuliner dari buah pepaya sehingga daya jual dari buah pepaya yang dihasilkan masih dalam kategori rendah. Oleh karena itu masyarakat di Desa Blender memerlukan peningkatan nilai produk untuk meningkatkan nilai jual dari buah pepaya.

Berdasarkan hasil observasi diketahui bahwa permasalahan yang terdapat di pertanian desa Blender yaitu biaya produksi tidak sebanding dengan harga jual dimana hasil panen mereka hanya dijual perkarung dengan harga sangat murah, belum adanya upaya dan pengembangan yang baik dalam peningkatan nilai jual hasil pertanian, produktivitas hasil pertanian masyarakat desa Blender masih rendah karena pengembangan sarana dan prasarana pertanian serta teknologi untuk mendukung peningkatan produksi dan produktivitas belum maksimal sertabelum optimalnya manajemen agribisnis. (Taufieq & Sanusi, 2018, hal. 61–62)

Hal ini disebabkan oleh kurangnya pengetahuan sebagian masyarakat terkait peningkatan nilai jual hasil pertanian dan pemasaran teknologi digital. Maka dari itu, Tujuan Program Kuliah Pengabdian Masyarakat Dari Rumah ini adalah meningkatkan pengetahuan masyarakat Desa Blender dalam memanfaatkan potensi pertanian secara optimal dengan upaya meningkatkan nilai jual hasil pertanian yang awalnya rendah menjadi tinggi serta meningkatkan kompetensi teknis mahasiswa dalam pemberdayaan masyarakat.

METODOLOGI PENELITIAN

Program pelaksanaan Kuliah Pengabdian Masyarakat-dari Rumah (KPM-DR) ini dilaksanakan di Desa Blender Kecamatan Karangwareng Kabupaten Cirebon. Kegiatan KPM-DR ini dilaksanakan oleh mahasiswa IAI Bunga bangsa Cirebon. Pelaksanaan kegiatan KPM-DR dilaksanakan selama bulan November sampai dengan bulan Januari 2021.

Program KPM-DR ini menggunakan metode pelatihan. Kegiatan pelatihan ini dilakukan oleh pelaksana kegiatan kuliah pengabdian kepada masyarakat (KPM-DR) di Desa Blender untuk memberikan inovasi olahan buah pepaya kepada masyarakat berupa cara pengolahan papaya krispy dengan memanfaatkan potensi buah pepaya yang ada di Desa

Blender. Metode pelatihan yang dilakukan adalah metode pelatihan secara langsung, kegiatan pelatihan dilakukan bersama petani warga desa Blender dalam proses pembuatan papaya krispy. Tim KPM-DR melakukan pelatihan dengan cara melakukan setiap langkah-langkah yang dipraktekkan dari pembuatan papaya krispy.

Rencana berkelanjutan dari program KPM-DR ini adalah menambah wawasan kepada masyarakat mengenai cara mengelola pepaya untuk menjadi berbagai macam makanan dan minuman yang menyehatkan serta menggerakkan masyarakat

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Survei Pendahuluan

Kegiatan pengabdian oleh Tim KPM-DR diawali dengan tahap survey awal ke Desa Blender. Survey awal dilakukan dengan cara datang ke lokasi dan wawancara bersama kepala Desa Blender. Dari hasil survey awal, diambil kesimpulan untuk melakukan inovasi terhadap potensi utama yang terdapat di lokasi yaitu buah pepaya. Setelah itu, tim melakukan tahap persiapan awal berupa pendataan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan inovasi olahan produk buah pepaya yaitu papaya krispy.

Tahap survey awal ini bertujuan untuk mengetahui potensi yang terdapat di lokasi KPM-DR. Potensi desa digunakan untuk memperoleh gambaran program yang akan dilaksanakan dan disetujui oleh perangkat desa. Berdasarkan survey awal yang telah dilakukan, diketahui bahwa di Desa Blender memiliki potensi dalam bidang pertanian dan perkebunan khususnya papaya.



Gambar 1. Observasi perkebunan warga desa Blender

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara kepada pemerintahan desa Blender, masyarakat dan petani, maka teridentifikasi beberapa masalah yang dihadapi masyarakat desa Blender, antara lain: 1). Di bidang pertanian pepaya, petani menjual hasil panen

buah pepaya kepada pengepul dihargai sangat murah tidak sebanding dengan biaya perawatan yang sangat mahal, mulai dari harga pupuk yang mengalami kenaikan dua kali lipat di masa pandemi ini, serta akses pengairan yang kurang diperhatikan oleh pemerintah desa. 2). Terbatasnya kemampuan manajemen petani dalam perencanaan dan pemasaran hasil panen buah pepaya. 3). Kurangnya pengetahuan masyarakat dalam mengelola hasil pertanian buah pepaya menjadi produk yang bernilai ekonomis. 4). Hasil panen buah pepaya yang tidak terjual belum dioptimalkan dengan baik.

Adapun solusi permasalahan tersebut yaitu: 1). Mengoptimalkan pengolahan hasil pertanian buah pepaya menjadi berbagai produk jadi. 2). Sosialisasi dengan pemerintah setempat. 3). Sosialisasi dan pelatihan olahan hasil pertanian buah pepaya menjadi produk jadi yang bernilai ekonomis. 4). Pelatihan pengemasan dan pemasaran olahan produk hasil pertanian buah pepaya melalui media social.

B. Pembuatan Pepaya Krispy

Sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat dalam kegiatan KPM-DR, sepuluh orang mahasiswa IAI Bunga Bangsa Cirebon angkatan 2017 dengan dibantu oleh satu Dosen Pembimbing Lapangan melakukan kegiatan pembuatan pepaya krispy. Kegiatan pembuatan pepaya krispy ini dilakukan secara bersama-sama dalam satu waktu agar terjaga kualitas dari produk olahan yang dibuat atau pepaya krispy. Pembuatan pepaya krispy, menggunakan pepaya setenga matang yang sudah diiris tipis-tipis.

Pelatihan membuat pepaya krispy dimulai pada pukul 9.00-15.00. Semua alat dan bahan membuat pepaya krispy disediakan oleh panitia kegiatan. Tujuan dari kegiatan ini adalah petani dapat membuat pepaya krispy dan mengemas pepaya krispy kekinian. Alat-alat yang diperlukan antara lain:

1. Alat pengiris tipis buah & sayur / pisau
2. Wajan penggorengan
3. Kompor
4. Plastic kemasan

Bahan-bahan yang diperlukan antara lain:

1. Pepaya mentah : 2 buah
2. Tepung terigu : 600 gram
3. Tepung tapioka : 200 gram
4. Air mineral : 1000 ml
5. Minyak goreng : 1000 gram

Bumbu

1. bawang merah 10siung
2. bawang putih 6 siung
3. kunyit secukupnya
4. garam
5. bumbu penyedap rasa kaldu ayam

Cara membuat:

Tahap I

1. Kupas kulit buah pepaya, lalu potong menjadi 4 bagian (agar mudah mengiris tipis), lalu iris tipis potongan pepaya, Cuci bersih

2. Setelah itu, di masak dengan air mendidih selama 5 menit (agar tidak pahit/getah hilang dan agar empuk saat di makan)
 3. Setelah pepaya matang. Tiriskan
- Tahap II.
1. Haluskan/blender bumbu sampai halus.
 2. Campurkan terigu, tapioka dan bumbu halus, garam, penyedap rasa kaldu ayam lalutambahkan air secukupnya hingga menjadi adonan.
 3. Siapkan piring, tembakkan terigu dan penyedap kaldu ayam secukupnya
- Tahap III . Penggorengan
1. Letakan irisan pepaya yg sudah matang ke dalam adonan dengan campuran ke terigu yg di yang sudah disiapkan di piring,
 2. Selanjutnya siapkan minyak goreng panas, lalu goreng pepaya nya hingga mengering dan kecoklatan.

Berikut langkah-langkah proses pembuatan papaya krispy disajikan pada Gambar 3 dan 4 dibawah ini:



Gambar 3. Proses Pembuatan Pepaya Krispy dan Peracikan bumbu pepaya crispy (Sumber: Dokumen Pribadi)



Gambar 4. Proses pengemasan pepaya crispy

Pepaya krispy berhasil dibuat oleh peserta KPM-DR berkerjasama dengan warga RT2 RW 11 desa Blender, kecamatan Karangwareng kabupaten Cirebon. Hal ini menunjukkan bahwa papaya krispy memiliki potensi nilai tambah dan warga RT 2 RW 11 desa Blender, kecamatan Karangwareng kabupaten Cirebon mampu menjadi wirausaha. Hal ini ditunjukkan warga RT/RW 2/11 mampu mengubah buah pepaya menjadi barang lain yang dapat dijual dengan harga yang lebih tinggi. Hasil penelitian ini mendukung penelitian yang dilakukan oleh Martati, Indah., dkk, (2013) bahwa sektor usaha industry rumah tangga memiliki potensi mengolah sumberdaya local sehingga mampu meningkatkan perekonomian daerah (Martati, Indah., dkk, 2013).

Produk yang dihasilkan pada kuliah pengabdian masyarakat-dari rumah (KPM-DR) ini adalah pepaya krispy kemasan. Kemasan dipilih karena memudahkan dalam hal melakukan penjualan. Pepaya Krispy dikemas dalam plastik sealer, kemudian diberi label produk. Jika ingin memakannya, maka konsumen tinggal membuka sealernya. Kemasan dipilih pameri karena target konsumen pepaya krispy bukan hanya masyarakat sekitar, namun juga di jual secara online. Pepaya krispy dapat menjadi komoditas oleh-oleh khas Cirebon yang kekinian. Hal ini mengingat bahwa kota Cirebon sering dikunjungi wisatawan dari luar daerah.

Namun yang tidak kalah penting adalah tentang ketahanan pepaya krispy. Pepaya krispykemasan merupakan makanan tanpa bahan pengawet jadi daya tahannya juga terbatas. Pepaya kripy mampu bertahan sekitar 1 bulan dengan penyimpanan di suhu ruang. Produksi pepaya krispy harus tepat antara permintaan dan penawaran. Hal ini untuk memperkecil risiko makanan kadaluarsa.

KESIMPULAN

Inovasi yang dilakukan oleh kelompok kuliah pengabdian masyarakat-dari rumah (KPM-DR) bersama petani Blender karangwareng mendapat respon yang positif. petani telah memahami konsep kewirausahaan. Kewirausahaan yang diangkat disini adalah sumberdaya lokal yang berpotensi untuk meningkatkan perekonomian masyarakat, yaitu buah pepaya. Buah pepaya diolah menjadi pepaya krispy. Pepaya krispy dikemas secara menarik untuk dapat memberikan nilai tambah dan penyebarannya semakin luas. Dengan bekal pengetahuan dan ketrampilan berwirausahaan diharapkan dapat diharapkan masyarakat menjadi lebih menguasai proses pengolahannya sehingga dapat memproduksi olahan makanan secara mandiri dan memberi nilai tambah untuk perekonomian masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Gian, M., Pratama, G., Elgasari, B., Istiaji, B., Hidayat, Y., & Bayuardi, W. (2020). *Pengembangan Kemitraan dan Pemberdayaan Masyarakat melalui Pembibitan Pepaya (Carica pepaya L.) di Desa Bojong Partnership Development and Community Empowerment through Papaya (Carica pepaya L .) Nurseries in Bojong Village.*
- Gunawan, B., Ekonomi, F., Yogyakarta,U. M., & Kasihan, J. B. (2018). Di Babadan Polengan Srumbung Magelang.
- Haslan, R. (2018). *Optimalisasi Produksi Kopi Bubuk Asli Lampung Dengan Metode Simpleks (Studi Kasus Industri Rumahan Kopi Bubuk Asli Lampung Di Waydadi Kecamatan Sukarame Bandar Lampung).*
- Kurnia, M., Jaya, I., Jalil, A. R., Arya, N., Ilham, M., Ashari, M., Nanda, N. A., Eka, A. J., Brigita, F. R. R., Nesy, S., Taufiq, R., Ulfah, R., Bintang, M. P., Abdi, M. A. N., Am, A. H., & Alim, M. R. (2020). *KKN Tematik Pemberdayaan Masyarakat melalui Penerapan Teknologi Untuk Peningkatan Taraf Hidup Masyarakat Di Kecamatan Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai.* Jurnal Pengabdian Masyarakat Hasanuddin (JPMH).
- Miranti, M., Wardatun, S., & Wiendarlina, I. Y. (2016). *Diversifikasi Produk Olahan Limbah Pepaya California Inferior Pada Kelompok Tani Tirta Mekar, Desa Mekarsari, Kecamatan Rancabungur, BOGOR (Diversified Products California Inferior (Carica*

Papaya L) at Tirta Mekar Farmer Group , Mekarsari Village , Rancabungur Subdistrict , Bogor)

Ramli, R., & Hamzah, F. (2016). *Pemanfaatan Buah pepaya (Carica papaya L.,) Dan Tomat (Lycopersicum esculentum MILL.,) Dalam Pembuatan Fruit Leather.* Journal of Chemical Information and Modeling

Taufieq, N. A. S., & Sanusi, W. (2018). *Pemberdayaan Dan Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Petani Pekebun Dengan Pengolahan Hasil Pertanian/Perkebunan, Umkm Dan Pembelajaran Melalui Kkn-Ppm Di Desa Mallongi-Longi Kabupaten Pinrang.* Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang, 3(1). <https://doi.org/10.26905/abdimas.v3i1.2252>