

Pengolahan Buah Pepaya menjadi Keripik sebagai Upaya Peningkatan Kreativitas Masyarakat Desa Sumbang, kecamatan curio kabupaten Enrekang

Sitti Fadjriyah¹· Mukhtar Galib²· Muhammad Basri³
Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Lasharan Jaya Makassar^{1,2,3}

Abstrak

Pengabdian yang dilakukan dengan tema Pengolahan Buah Pepaya menjadi Keripik Sebagai Upaya Peningkatan Kreativitas Masyarakat Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang sangat baik. Pengabdian ini tujuannya memberikan peningkatan kreativitas sekaligus pendapatan Masyarakat desa Sumbang Kecamatan Curio kabupaten Enrekang. Hasil luaran pelaksanaan kegiatan pengabdian ini memberikan dampak positif bagi pengabdian dan Masyarakat yang mana dapat memberikan pengetahuan dan pengalaman dalam pembuatan kripik pepaya dan produk yang dihasilkan dapat dijual memberikan pendapatan tambahan bagi Masyarakat desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang.

Kata Kunci : Pengolahan Buah Pepaya, Upaya Peningkatan Kreativitas

Abstract

Abstract The service carried out with the theme Processing Papaya Fruit into Chips as an Effort to Increase the Creativity of the Sumbang Village Community, Curio District, Enrekang Regency is very good. This service aims to increase creativity as well as income for the village community. Donate Curio District, Enrekang Regency. The output of the implementation of this service activity has a positive impact on the service and the community, which can provide knowledge and experience in making papaya chips and the resulting product can be sold to provide additional income for the community of Sumbang Village, Curio District, Enrekang Regency.

Keywords: Papaya Fruit Processing, Efforts to Increase Creativity

PENDAHULUAN

Desa Sumbang merupakan sebuah desa yang terletak di kabupaten Curio Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan. Desa Sumbang ini memiliki potensi sumber alam yang cukup besar yang mana dapat sumber alamnya dapat diolah menjadi suatu produk. Kreatifitas menurut Zimmerer dan Scrborough (2012) merupakan kemampuan untuk mengembangkan ide-ide baru dan menemukan cara-cara baru untuk memandang masalah menjadi peluang. Sedangkan inovasi merupakan kemampuan untuk menerapkan solusi-solusi kreatif terhadap masalah dan peluang guna menumbuhkan usaha. Selain olahan kripik dari pepaya masih banyak terdapat olahan yang dapat dijadikan produk seperti es pepaya, manisan pepaya dan masih banyak lagi yang dapat diolah untuk sebuah produk.

Buah diklasifikasikan dalam dua kategori berdasarkan aktivitas respirasinya, yaitu klimakterik dan non klimakterik. Buah klimakterik merupakan jenis buah yang mengalami lonjakan laju respirasi dan produksi etilen yang cenderung meningkat secara bertahap setelah panen, sehingga buah akan terus mengalami proses pematangan. Sedangkan buah non klimakterik tidak mengalami lonjakan laju respirasi dan jumlah produksi etilen yang tetap. Pada buah non klimakterik laju respirasi berlangsung perlahan dan akan terus meningkat seiring tingkat kematangan buah (Lestari, 2017; Nurjanah, 2002). Laju respirasi dan produksi

etilen berhubungan erat dengan umur simpan suatu bahan pangan, laju respirasi yang tinggi dan peningkatan produksi etilen menyebabkan umur simpan buah yang pendek, sehingga buah klimaterik memiliki umur simpan yang lebih pendek dibanding buah non klimaterik (Fransiska ,2013; Nurjanah, 2002). Respirasi menghasilkan panas yang menyebabkan penurunan kualitas pada buah, seperti kehilangan air, pelayuan dan peningkatan jumlah mikroorganisme. Peningkatan panas juga memberi ruang ideal bagi pertumbuhan mikroorganisme pembusuk. Buah tomat, nangka, rambutan, pepaya, dan apel adalah buah-buahan yang termasuk dalam golongan buah klimaterik dan non klimaterik. Buah-buahan klimaterik memiliki laju respirasi yang lebih tinggi dibanding buah-buahan non klimaterik, namun keduanya memiliki kandungan air yang tinggi. Menurut Hariyadi (2018), faktor penyebab kerusakan paling dominan pada buah dan sayur adalah kadar air dan aktivitas air (Aw). Buah-buahan tersebut memiliki kandungan gizi baik, namun juga memiliki resiko kerusakan yang cukup tinggi. Pengolahan yang dilakukan pada buah-buahan berfungsi untuk mencegah terjadinya kerusakan dan memperpanjang umur simpan produk. Hal ini sesuai dengan pernyataan Djarkasi . (2018) bahwa buah dan sayur merupakan jenis bahan pangan yang dapat dikonsumsi dalam bentuk segar maupun olahan. 2 Salah satu metode pengolahan buah yang sudah dikenal oleh masyarakat Indonesia adalah pengolahan buah menjadi manisan. Manisan dibedakan menjadi dua jenis yaitu manisan basah dan manisan kering. Perbedaan antara manisan basah dan manisan kering yaitu pada proses pengolahan, umur simpan dan kenampakan produk yang dihasilkan.

METODE

Kegiatan ini dilakukan di Desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekangyangdilaksanakan bulan September 2023. Sasaran dari pengolahan buah papaya menjadi kripik diadakannya pelatihan ini adalah Masyarakat yang berjumlah kurang lebih 15 orang. Kegiatan Pengabdian ini dilakukan secara langsung di Kantor Desa Sumbang dengan dihadiri langsung oleh kepala desa dan Masyarakat desa sumbang. Implementasi program ini dilakukan dengan metode partisipatif menggunakan pendekatan sosial masyarakat. Tim melakukan pelatihan secara andragogi (pembelajaran orang dewasa).

Adapun tahapan kegiatan yang dilakukan oleh tim antara lain:

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

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengolahan kripik berbahan dasar buah papaya ini dilakukan pada bulan September 2023 yang berlokasi di desa Sumbang Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang, tepatnya di Kantor Desa Sumbang. Sebagai salah satu program kerja yang telah dilaksanakan masyarakat Sumbang. Kegiatan pelatihan ini menjadikan Masyarakat Sumbang sebagai target sasaran nya. Hal ini dilakukan Masyarakat berperan penting dalam peningkatan UMKM, sehingga diharapkan melalui pelatihan pembuatan kripik nantinya dapat menjadi salah satu ide baru untuk UMKM desa dan membuka peluang home industry khususnya bagi Masyarakat Sumbang. Kegiatan pelatihan ini berjalan dengan sukses dan mendapatkan antusias besar dari Masyarakat begitupula aparat pemerintah desa. Pemerintah desa Sumbang sangat mendukung kegiatan ini untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mencetak wirausaha baru berbasis keunggulan desa. Dukungan pemerintah merupakan salah satu faktor keberhasilan dalam program pemberdayaan masyarakat (Sulastri dan Dilastri, 2015). Disisi lain, Kegiatan ini dapat digunakan sebagai wujud nyata dari implementasi ketahanan pangan masyarakat, penguatan ekonomi masyarakat, serta peningkatan skill masyarakat desa Sumbang terutama para perempuan.



Foto Gambar 1 : Pengabdian Bersama Masyarakat Desa Sumbang

Adapun rangkaian kegiatan yang dilakukan antara lain:

1. Penyampaian materi mengenai pengolahan buah pepaya muda menjadi produk kuliner berupa keripik. Tahapan pertama dari program pelatihan keripik pepaya guna meningkatkan kreativitas masyarakat ini dimulai dengan penyampaian materi mengenai bagaimana cara pengolahan buah pepaya menjadi kuliner berupa keripik pepaya.

Pada tahap pertama ini materi disampaikan secara langsung dengan paparan berisi penjelasan materi serta alat yang ditampilkan dalam video yang dapat dilihat secara langsung Masyarakat Sumbang . Selain itu juga ada tampilan berupa paparan mengenai tahapan dalam proses pembuatan keripik pepaya, mulai dari tahap pengupasan buah pepaya, tahap pengirisan buah pepaya sampai pada tahap penjemuran pepaya yang telah di iris. Tujuan dari penyampaian materi adalah agar masyarakat mendapatkan gambaran mengenai proses pembuatan keripik pepaya ini. Selain itu, penyampaian materi juga bertujuan untuk memperkenalkan mengenai bahan dan alat serta langkah-langkah yang harus dilakukan dalam proses pembuatan produk, mengingat inovasi keripik pepaya ini merupakan hal yang baru bagi Masyarakat desa Sumbang sehingga pelatihan ini dilakukan guna memperkenalkan keripik pepaya sebagai olahan kuliner yang bisa dicoba oleh Masyarakat desa Sumbang.



Foto Gambar 2 : Pengolahan buah papaya menjadi produk kripik (Tim pengabdi Bersama Masyarakat Desa Sumbang)

2. Praktik pembuatan olahan kuliner keripik pepaya secara langsung bersama Masyarakat desa Sumbang dan tim pengabdian Tahapan kedua dari program pelatihan ini adalah praktik pembuatan olahan kuliner berupa keripik pepaya langsung bersama masyarakat desa Sumbang
- Hal ini juga dilakukan guna melihat sejauh apa pemahaman Masyarakat desa terkait materi yang sebelumnya telah disampaikan. Pelatihan ini dilakukan dengan Masyarakat desa sejumlah 15 orang termasuk ibu desa yang juga ikut serta dalam kegiatan ini. Praktik pembuatan keripik berbahan dasar pepaya muda ini berjalan dengan lancar hingga selesai. Mengingat tim juga menyediakan alat dan bahan yang diperlukan dalam pengolahan kuliner berupa keripik pepaya muda ini. Alat yang digunakan seperti panci, baskom, pisau, kuai, sendok, spatula, kompor, serta piring. Sedangkan bahan yang digunakan adalah pepaya yang telah dikeringkan dan diiris, tepung bumbu serbaguna, tepung terigu, tepung tapioka, lada bubuk, kunyit bubuk, bawang putih bubuk, ketumbar bubuk, daun jeruk, garam dan penyedap serta minyak goreng dan kemiri. Cara pembuatan dari produk keripik pepaya muda ini adalah:
- a. Buah pepaya yang masih muda dan keras dikupas terlebih dahulu, kemudian dipotong menjadi empat bagian agar mempermudah proses pengirisan buah pepaya.
 - b. Mengiris buah pepaya tipis-tipis menggunakan alat pengiris.
 - c. Setelah dicuci bersih, pepaya yang telah diiris tipis kemudian disiram menggunakan air panas.
 - d. Diamkan selama beberapa menit didalam air panas, kemudian angkat pepaya dan lakukan proses selanjutnya yakni menjemur pepaya.
 - e. Proses penjemuran pepaya memakan waktu minimal 3 hari hingga pepaya dapat benar benar kering. Usai dengan proses penjemuran, maka selanjutnya adalah proses penggorengan keripik adapun tahapannya antara lain:
 - a. Buah pepaya yang telah kering disiram terlebih dahulu dengan air panas, diamkan selama beberapa menit di dalam air panas.
 - b. Campurkan tepung terigu dan tepung tapioka serta garam secukupnya sebagai adonan tepung kering.
 - c. Untuk adonan tepung basah campurkan tepung bumbu serbaguna, daun jeruk yang telah di iris, lada bubuk, ketumbar bubuk, kunyit bubuk, bawang putih bubuk, garam dan penyedap, kemiri, serta air secukupnya.
 - d. Masukkan pepaya yang sebelumnya telah direndam air panas kedalam adonan tepung basah, kemudian dilanjutkan kedalam adonan tepung kering.
 - e. Setelah adonan merata, goreng pepaya yang telah dibaluri tepung kedalam minyak panas, tunggu hingga berwarna kecoklatan sebelum diangkat dan ditiriskan.
- Masyarakat desa Dalam Membuat Produk Kuliner Olahan Pepaya Berupa Keripik Pepaya Indikator keberhasilan program dapat dilihat dari pemahaman para peserta terhadap pelatihan yang dilakukan. Ketercapaian keberhasilan pembuatan produk menunjukkan kemampuan secara kognitif dan teknis peserta (Permana dkk., 2021). Kelebihan dari produk olahan berupa keripik pepaya ini antara lain: 1. Memperluas pangsa pasar dan mempermudah distribusi 2. Memperpanjang masa simpan dan persediaan pangan 3. Meningkatkan harga jual produk 4. Mengurangi pencemaran lingkungan akibat pembusukan 5. Berpotensi menjadi produk unggulan desa 6. Meperoleh hasil pertanian yang menarik baik dari segi penampilan, rasa dan sifat fisik Berdasarkan hasil wawancara dengan 20 peserta pelatihan Upaya selanjutnya adalah tim akan terus melakukan pendampingan, monitoring dan evaluasi selama 3 minggu kedepan. Pendampingan sangat penting dilakukan untuk membentuk wirausaha baru dimasyarakat. Kegiatan ini sangat berpotensi untuk menumbuhkan wirausaha baru dalam bisnis kuliner. Pelatihan produk dan manajemen usaha memberikan pengalaman baru bagi masyarakat desa sumbang dalam mengembangkan usaha yang dapat menghasilkan profit dan memberikan tambahan inkom di masyarakat. Sumber daya manusia di desa lebih kreatif dan terampil maka akan menciptakan sikap yang lebih mandiri serta dapat membuka peluang usaha dan tidak tergantung pada pihak lain.



Foto Gambar 3 : Produk Kripik Pepaya

KESIMPULAN

Simpulan dari kegiatan pelatihan pembuatan kripik pepayaini adalah Masyarakat Desa Sumbang mampu mengolah pepaya yang sebelumnya di buang dan tidak dimanfaatkan menjadi olahan kuliner yang menarik dan bernilai ekonomis yakni kripik berbahan dasar papaya muda. Adanya pelatihan ini dapat meningkatkan pemahaman mengenai cara pemanfaatan buah pepaya yang masih muda sehingga kedepannya melalui pelatihan ini dapat meningkatkan keahlian yang dapat dimiliki masyarakat desa Sumbang , serta disisi lain kripik pepaya ini juga dapat menjadi produk baru bagi usaha UMKK Saran untuk kegiatan ini selanjutnya adalah adanya pelatihan lanjutan tentang pengemasan dan pemasaran produk agar terlihat menarik bagi konsumen. Masyarakat desa Sumbang agar lebih termotivasi serta mampu mengembangkan wirausaha baru. Tim juga akan ikut bergabung terutama dalam upaya Masyarakat Desa untuk menjadikan produk kripik pepaya untuk menjadikan produk ini menjadi usaha baru di Desa Sumbang.

DAFTAR PUSTAKA

- Hariyadi, T. (2018). Pengaruh Suhu Operasi terhadap Penentuan Karakteristik Pengeringan Busa Sari Buah Menggunakan Tray Dryer. Jurnal Rekayasa Proses
- Lesateri, R. D., & Nurdiarti, R. P. (2022). Diversifikasi Olahan Pepaya California Inferior Dan Saing Potensi Pangan
- Lestari , 2012. Kandungan Zat Gizi Makanan khas Yogyakarta , UGM Press.
- Permana, L., Pangastuti, H. A., Fitriani, V., Mareta, D. T., dan Wahyuningtyas, A. 2021. "Pengembangan Produk Sambal Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) Berkemasan Retort pouch: Studi Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris". Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.
- Thomas W Zimmerer , Norman M Scarborough, 2008. Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil dan Menengah , PT Salemba Empat.