

Pemanfaatan *Carica Papaya L.* Untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi Masyarakat Desa Ledokombo Melalui Selai Pepaya

Siti Kholifah^{1*}, Amalia Eva Nurhadi²
^{1,2} Universitas Muhammadiyah Jember
Email: ipheekholifah@gmail.com

ABSTRAK

Pemberdayaan masyarakat atau dorongan motivasi untuk membangkitkan kesadaran terhadap pengembangan potensi sumber daya yang dimiliki melalui kewirausahaan. Memberikan alternatif kepada masyarakat dalam mengonsumsi pepaya yang tidak hanya terbatas buah pada umumnya. Dengan demikian, masyarakat dapat mengembangkan usaha pengolahan sebuah produk, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis pepaya yang akhirnya dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Ledokombo. Tanaman pepaya varietas California merupakan salah satu jenis pepaya yang sedang digandrungi dan mulai banyak dikebunkan para petani Desa Ledokombo pada saat ini, karena sangat menjanjikan keuntungannya. Pepaya mengandung serat dan kadar air yang tinggi. Pepaya dapat diolah berbagai macam olahan makanan, salah satunya adalah selai pepaya. Selai pepaya dapat dimanfaatkan untuk bahan campuran dan bahan isi atau olesan roti. Selain rasanya yang lezat, pembuatan selai pepaya mempunyai potensi untuk dikembangkan. Selai pepaya ini selain bermanfaat untuk kesehatan karena kandungan gizinya, dapat juga dijadikan usaha Home Industri untuk menambah pendapatan rumah tangga ataupun kelompok mitra.

Kata kunci: Pemanfaatan *Carica Papaya*, Desa Ledokombo, Selai Pepaya

ABSTRACT

Community empowerment or motivational encouragement to raise awareness of the development of potential resources owned through entrepreneurship. Providing alternatives to the community in consuming papaya which is not only limited to fruit in general. Thus, the community can develop a product processing business, so as to increase the economic value of papaya, which in turn can increase the income of the people of Ledokombo Village. The California variety papaya is one of the papaya species that is being loved and is being cultivated by farmers in Ledokombo Village at this time, because it promises to be profitable. Papaya contains fiber and high water content. Papaya can be processed with various kinds of processed foods, one of which is papaya jam. Papaya jam can be used to mix ingredients and fill ingredients or spread bread. In addition to its delicious taste, making papaya jam has the potential to be developed. Papaya jam is not only beneficial for health because of its nutritional content, it can also be used as a Home Industry business to increase household income or partner groups.

Keywords: Utilization of *Carica Papaya*, Ledokombo Village, Papaya Jam

PENDAHULUAN

Penghasilan yang terbatas membuat orang mencari jalan untuk bertahan hidup agar dapat hidup layak khususnya masyarakat didaerah yang mayoritas pekerjaan mereka adalah

bertani. Berwirausaha merupakan satu alternatif jalan keluar terbaik. Wirausaha adalah seseorang yang berkemauan keras melakukan tindakan yang bermanfaat. Wirausaha juga didefinisikan sebagai orang yang memiliki gagasan dan mengelola serta menjalankan gagasannya tersebut. Kewirausahaan ialah kemampuan menggerakkan orang-orang dan berbagai sumber daya untuk berkreasi dan berinovasi, mengembangkan dan menerapkan solusi terhadap berbagai masalah agar dapat menciptakan makna dan memenuhi kebutuhan manusia.

Berdasarkan situasi diatas, kehadiran dan peranan wirausaha tentu saja akan memberikan pengaruh terhadap kemajuan perekonomian dan pengembangan Sumber Daya Manusia (SDM) maupun potensi yang ada di Desa Ledokombo sekarang ini. Menjadi wirausaha berarti memiliki kemampuan menemukan dan mengevaluasi peluang-peluang mengumpulkan sumber-sumber daya yang diperlukan dan bertindak untuk memperoleh keuntungan dari peluang-peluang tersebut. Dengan meningkatnya kewirausahaan, diharapkan perekonomian masyarakat menengah kebawah juga meningkat.

Berdasarkan latar belakang permasalahan yang telah diuraikan di atas, maka masalah penelitian ini adalah bagaimana memanfaatkan potensi pertanian buah pepaya (*carica papaya*) yang diolah menjadi selai dengan tujuan meningkatkan nilai ekonomis dan pemberdayaan Sumber Daya Manusia (SDM) masyarakat Desa Ledokombo.

Dengan demikian, tujuan utama penelitian ini adalah untuk memperkaya pengetahuan masyarakat tentang buah pepaya (*Carica papaya*) dan menganalisis sampai berapa jauh perkembangan kewirausahaan dengan memanfaatkan hasil pertanian buah pepaya yang diolah menjadi selai, untuk mengetahui pengaruh positif perkembangan kewirausahaan terhadap tingkat perekonomian Desa Ledokombo, serta untuk mengetahui resiko wirausahawan dalam pengembangan produk.

METODE PELAKSANAAN PENGABDIAN

Pengabdian ini bertujuan untuk mengedukasi masyarakat bahwa hasil tani yang mereka panen yaitu buah pepaya dapat dijadikan makanan rumahan sehat berupa selai pepaya serta meningkatkan nilai ekonomis masyarakat Desa Ledokombo, Kecamatan Ledokombo, Kabupaten Jember dari hasil produksi dan penjualan selai pepaya tersebut. Oleh karena itu diusulkan kerangka pemecahan masalah secara operasional sebagai berikut.

- 1) Proses, alat yang dibutuhkan dan tata cara pembuatan selai pepaya (*carica papaya*)
 - a). Tempat dan Waktu
Pembuatan dan inovasi selai ini dilakukan di Desa Ledokombo. Pembuatan selai ini dilakukan selama kurang lebih 1 (satu) bulan. Dimulai dari tanggal 3 - 23 Februari 2020.
 - b). Bahan dan Alat
Bahan yang digunakan dalam pembuatan selai adalah buah pepaya setengah matang. Jenis pepaya yang dipilih yaitu pepaya California. Bahan lain untuk pembuatan selai ini menggunakan rempah-rempah, salah satu rempah-rempah tersebut diantaranya: jahe, kayu manis, cengkeh, gula. Kegunaan dari rempah-rempah tersebut yaitu untuk menghilangkan aroma khas dari buah pepaya tersebut. Alat yang digunakan dalam pembuatan selai adalah timbangan, kompor, wajan, pisau, baskom, parutan dan spatula.
 - c). Pelaksanaan pembuatan
- 2) Pemilihan dan Pembersihan Buah
Dalam pembuatan selai pepaya ini, tidak semua jenis pepaya yang dipilih dan digunakan memiliki tekstur dan menghasilkan selai yang diinginkan, terdapat pepaya yang cocok di jadikan selai, akan tetapi bukan berarti jenis pepaya lain tidak layak atau tidak bisa untuk dijadikan selai atau bahan olahan lainnya. Dalam pemilihan pepaya, pepaya yang digunakan yaitu pepaya California dan kadar kematangan buah pepaya yang akan digunakan yaitu pepaya setengah matang. Dengan kadar pepaya

yang setengah matang akan menghasilkan selai dengan serat lebut dan tidak bertekstur seperti saus. Dalam menentukan banyaknya buah pepaya yang akan diolah disesuaikan dengan kebutuhan.

Dalam pembersihan buah pepaya, cara yang digunakan dengan mencuci buah pepaya yang telah di pilih dan siap untuk diolah menjadi selai. Setelah itu kupas kulit pepaya hingga bersih dan merata. Lalu potong buah pepaya menjadi beberapa bagian untuk memudahkan dalam menghaluskan menjadi selai pepaya dengan cara diparut.

3) Pembuatan Selai

Dalam pembuatan selai pepaya ini tentu terdapat langkah-langkah yang terstruktur. Berikut langkah-langkah dalam pembuatan selai pepaya yaitu :

- a). Cuci buah pepaya sampai bersih dan kupas, lalu potong buah pepaya menjadi beberapa bagian
- b). Parut potongan buah pepaya lalu panaskan pada wajan.
- c). Tambahkan gula, jahe, kayu manis, cengkeh dan garam.
- d). Aduk hingga mengental sampai menjadi selai dan tercium aromanya
- e). Angkat, tunggu hingga dingin dan sajikan

4) Pengamatan

Dari langkah-langkah dalam pembuatan selai pepaya hingga menjadi selai pepaya tentu terdapat warna, aroma, rasa dan tekstur yang khas dari pembuatan selai pepaya ini.

Warna yang dihasilkan dari pepaya ini yaitu orange kemerahan. Aroma dari selai pepaya ini tidak terlalu menyengat dari buah pepaya itu sendiri, karna sudah di campurkan dengan campuran rempah-rempah seperti jahe, kayu manis dan cengkeh. Dalam mencampur rempah-rempah tersebut juga tidak berlebihan, supaya tidak merubah aroma khas dari buah pepaya. Selai pepaya akan lebih khas dan tercipta aromanya yang harum dengan tambahan daun pandan. Rasa dari selai pepaya ini yaitu manis dan terdapat rasa pedas yang di hasilkan dari rempah-rempah yaitu jahe. tekstur yang dihasilkan dari selai pepaya ini yaitu terdapat serat yang lembut dari hasil parutan dan buah pepaya setengah matang itu sendiri.

5) Presentasi pengenalan produk dan pembuatan selai pepaya (*carica papaya*)

Sasaran dalam kegiatan ini adalah masyarakat Desa Ledokombo, khususnya ibu-ibu rumah tangga melalui ibu-ibu PKK yang dihadiri oleh 20 (dua puluh) audiens keseluruhan.

Kegiatan ini diselenggarakan dengan melibatkan berbagai pihak. Pihak yang terlibat, yaitu: 1. Sekertaris Desa serta perangkat yang memberikan izin sosialisasi kegiatan pengenalan produk selai, 2. Mahasiswa KKN Kelompok 23 Universitas Muhammadiyah Jember sebanyak 4 (empat) orang sebagai pemateri, 3. Ibu-ibu PKK, Kader serta ibu-ibu rumah tangga sebagai audiens.

Metode Pengenalan Produk yang digunakan untuk mendukung keberhasilan sosialisasi program antara lain sebagai berikut:

a). Presentasi dan Tanya Jawab

Metode ini dipilih agar setelah pemateri memaparkan program kerja terkait dengan selai pepaya pihak-pihak yang terlibat dalam sosialisasi dapat memberikan pendapat dan masukan serta pertanyaan perihal produk selai pepaya mahasiswa KKN Kelompok 23.

b). Demoisasi

Metode ini dipilih agar pihak-pihak yang terlibat dapat melihat secara langsung tata cara pembuatan selai pepaya.

Setelah kegiatan sosialisasi dilaksanakan, monitoring dan evaluasi oleh mahasiswa KKN Kelompok 23 untuk merealisasi masukan-masukan dari peserta sosialisasi yang hadir sebagai pembelajaran agar dapat membuat inovasi yang sesuai dengan keinginan pasar.

HASIL DAN CAPAIAN

Pelaksanaan kegiatan program Kewirausahaan ini membutuhkan waktu secara menyeluruh selama 1 (satu) bulan, dari experiment buah pepaya yang dijadikan selai hingga sosialisasi pengenalan, pembuatan produk selai, hingga pemasaran produk yang bekerjasama dengan Tanoker (wisata budaya ledokombo) yang rencananya akan diangkat sebagai produk lokal unggulan. Pemasaran juga dilaksanakan di acara hiburan bulanan Pasar Lumpur yang bertempat di Desa Sumber Lesung, Kecamatan Ledokombo, Kabupaten Jember. Dari 30 (tiga puluh) kemasan selai pepaya Mahasiswa KKN Kelompok 23 berhasil memasarkan 20 (dua puluh) kemasan produk selai di acara tersebut.

Kegiatan ini sesuai dengan yang telah dijadwalkan oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Muhammadiyah Jember. Berhasilnya program ini tidak lepas dari bantuan perangkat desa dan masyarakat desa Ledokombo yang telah memberi data-data wilayah teritorial desa, potensi desa dibidang pertanian buah pepaya.

Ada beberapa hal yang perlu dibahas dari hasil program yang telah dilaksanakan. Berkaitan dengan adanya motivasi masyarakat Desa Ledokombo yang memiliki jiwa semangat dalam hal memanfaatkan hasil pertanian buah pepaya lebih dikembangkan, setelah adanya inovasi baru dalam pemanfaatan olahan buah pepaya menjadi sebuah produk yang dapat menjadikan produk unggulan bagi masyarakat Desa Ledokombo yang telah dilaksanakan dan dipraktekkan oleh mahasiswa KKN Kelompok 23 Universitas Muhammadiyah Jember setelah diberikan gambaran serta contoh dalam pengolahan hasil dari pemanfaatan buah pepaya tentang peran penting memanfaatkan Sumber Daya Alam (SDA) dan pemberdayaan Sumber Daya Manusia (SDM) masyarakat Desa Ledokombo. Semangat masyarakat Desa Ledokombo kembali terlihat bahwa pemanfaatan buah pepaya dapat meningkatkan pemasukan ekonomi masyarakat dibidang kewirausahaan.

KESIMPULAN

Berdasarkan program yang telah terlaksana serta data yang telah tersaji di atas maka dapat diambil kesimpulan bahwa :

- 1) Sebuah inovasi yang mempunyai prospek yang tinggi dan hal ini dibuktikan dengan tanggapan yang positif dari masyarakat.
- 2) Setelah adanya pemberdayaan ini individu atau kelompok mitra dapat mengetahui bahwa pepaya dapat juga dibuat selai yang selama ini diketahui hanya untuk dikonsumsi tanpa diolah.
- 3) Selai pepaya dapat dibuat dengan mudah dan sebagai bahan campuran dan bahan isi atau olesan roti.
- 4) Selai pepaya ini selain bermanfaat untuk kesehatan karena kandungan gizinya, dapat juga dijadikan usaha Home Industri untuk menambah pendapatan rumah tangga atau kelompok mitra tani.

DAFTAR PUSTAKA

Universitas Muhammadiyah Jember 2020. Buku panduan kuliah kerja nyata.

Rendra, N.T. (2018). Pelatihan Penulisan Karya Tulis Ilmiah Bagi Guru-Guru Sekolah Dasar Di Kecamatan Busungbiu Kabupaten Buleleng. Buleleng: Universitas Pendidikan Ganesha. <https://wismasastra.files.wordpress.com/2018/08/contoh-artikel-pengabdian-masyarakat.pdf>. Diakses pada Rabu, 4 Maret 2020 pukul 14.00 WIB.

Fauziyyah, S. (2012). Pengaruh Perkembangan Kewirausahaan Terhadap Tingkat Perekonomian Indonesia: Wordpress
<https://salmafauziyyah.wordpress.com/2012/04/29/artikel-ilmiah-pengaruh-perkembangan-kewirausahaan-terhadap-tingkat-perekonomian-indonesia/>. Diakses pada Rabu, 4 Maret 2020 pukul 17.00 WIB.