

## Inovasi Produk Biji Pepaya Menjadi Serbuk Biji Pepaya

Dewi Lusiana dan Aji Brahma Nugroho

Universitas Muhamamdiyah Jember

E-mail: [dewilusiana@unmuhjember.ac.id](mailto:dewilusiana@unmuhjember.ac.id), [ajibrahma@unmuhjember.ac.id](mailto:ajibrahma@unmuhjember.ac.id)

Diterima : Juli 2020; dipublikasikan Agustus 2020

### ABSTRAK

Penduduk Desa Umbulsari terkenal sebagai petani pepaya. Pepaya merupakan salah satu buah yang bisa dibeli dengan harga murah. Karena melimpahnya buah pepaya di Umbulsari maka dibentuklah Kelompok Swadaya Masyarakat yang bernama Pusat Pengolahan Pepaya Terpadu (P3T). P3T ini mengolah buah pepaya. Sayangnya yang diolah hanya buahnya sedang bijinya dibuang. Padahal biji pepaya memiliki kandungan alkaloid, flavonoid, tannin, saponi anthraquinones dan anthocyanosides. Oleh karena itu perlu inovasi produk untuk mengolah biji pepaya menjadi lebih bermanfaat. Dengan diproduksinya serbuk biji pepaya diharapkan Pusat Pengolahan Pepaya Terpadu (P3T) bisa menghasilkan produk yang unik dan berdaya saing. Dengan mengolah biji pepaya menjadi serbuk biji pepaya memudahkan untuk dikonsumsi. Serbuk biji pepaya mempunyai efek hipolipidemia dan anti oksidan yang luar biasa. Efek hipolipidemia ini berguna untuk terapi kolesterol yang tinggi. Serbuk biji pepaya ini dapat diminum bersama kopi atau susu, juga bisa dicampurkan untuk masakan. Selain itu serbuk biji pepaya juga bisa bermanfaat untuk mengempukkan daging. Dengan diolahnya biji pepaya menjadi serbuk biji pepaya akan menambah penghasilan anggota P3T. Biji pepaya yang awalnya dibuang bisa diolah menjadi serbuk biji pepaya yang menghasilkan uang. Diharapkan dengan pelatihan pembuatan biji pepaya dapat meningkatkan penghasilan anggota P3T.

**Kata Kunci** : biji pepaya, kandungan biji pepaya

### ABSTRACT

The residents of Umbulsari Village are famous as papaya farmers. Papaya is one of the fruits that can be purchased cheaply. Due to the abundance of papaya fruit in Umbulsari, a non-governmental organization called the Integrated Papaya Processing Center (P3T) was formed. This P3T processes papaya fruit. Unfortunately, only the fruit is processed and the seeds are removed. In fact, papaya seeds contain alkaloids, flavonoids, tannins, saponi anthraquinones and anthocyanosides. Therefore, product innovation is needed to process papaya seeds to be more useful. With the production of papaya seed powder, it is hoped that the Integrated Papaya Processing Center (P3T) can produce unique and competitive products. By processing papaya seeds into papaya seed powder, it is easy to consume. Papaya seed powder has amazing hypolipidemic and anti-oxidant effects. This hypolipidemic effect is useful for high cholesterol therapy. This papaya seed powder can be drunk with coffee or milk, it can also be mixed for cooking. In addition, papaya seed powder can also be useful for tenderizing meat. The processing of papaya seeds into papaya seed powder will increase the income of P3T members. Papaya seeds that are initially discarded can be processed into papaya seed powder which makes money. It is hoped that the training in making papaya seeds can increase the income of P3T members.

**Keywords**: papaya seeds, papaya seed content

## PENDAHULUAN

Penduduk Umbulsari Jember terkenal dan unggul sebagai petani dan produsen pepaya. Hanya saja buah ini merupakan salah satu buah yang bisa dibeli dengan harga murah sehingga memiliki nilai ekonomis yang rendah. Karena melimpahnya buah pepaya di Umbulsari maka dibentuklah Kelompok Swadaya Masyarakat bernama Pusat Pengolahan Pepaya Terpadu (P3T) yang diketuai oleh Bapak Teguh Sunarya dan berpusat di Desa Umbul Rejo Kecamatan Umbul Sari Kabupaten Jember. Awal mula biji pepaya terbuang tidak dimanfaatkan padahal biji pepaya memiliki kandungan *alkaloid, flavonoid, tannin, saponi anthraquinones* dan *anthocyanosides*. Dimana zat-zat ini terbukti secara signifikan dapat menurunkan kadar kolesterol serta berfungsi sebagai antioksidan dalam darah. Kandungan zat ini dapat diambil manfaatnya dengan cara menjadi serbuk dari biji pepaya melalui proses pengeringan sehingga tercipta inovasi produk olahan berupa serbuk biji pepaya yang dapat digunakan untuk menambah nilai ekonomis dari biji pepaya. Adapun Gambar Biji pepaya ditampilkan pada Gambar 1 berikut.



**Gambar 1** : Biji Pepaya

Berdasar pengamatan kondisi riil lapangan diperoleh beberapa permasalahan yang dialami oleh mitra diantaranya terbuangnya biji pepaya, maka dibuatlah produk inovasi serbuk biji pepaya. Dengan diproduksinya serbuk biji pepaya menambah variasi produk yang dihasilkan Pusat Pengolahan Pepaya Terpadu (P3T). Hal ini menambah motivasi dan harapan anggota P3T. Anggota P3T sangat berharap banyak akan kelangsungan olahan biji pepaya ini. Untuk mengatasi persoalan ini maka perlu dikembangkan inovasi produk olahan biji pepaya dengan biaya produksi yang murah tetapi memiliki daya jual yang tinggi. Proses pembuatan biji pepaya dilakukan mulai dari proses pencucian biji hingga bersih, proses pengeringan hingga sangray, sampai dengan proses pengemasan yang menarik dan manajemen pemasaran berbasis teknologi informasi. Melalui langkah konkrit ini anggota P3T dapat mengatasi biji pepaya yang tidak laku terjual dan terbuang menjadi produk yang bermanfaat dan berdaya guna. Dengan diproduksinya serbuk biji pepaya diharapkan dapat meningkatkan pendapatan anggota P3T. Hasil olahan serbuk biji pepaya ini dapat dikonsumsi dengan cara dicampur dengan susu atau bubuk kopi agar lebih nikmat rasanya. Selain itu serbuk biji pepaya juga dapat disertakan saat memasak makanan mengolah daging, karena salah satu manfaat serbuk biji pepaya ini adalah mengempukkan daging.

**METODE PELAKSANAAN**

Pelaksanaan proses inovasi produk biji pepaya menjadi serbuk biji pepaya melalui tahapan berikut :

<b>Solusi</b>	<b>Luaran</b>	<b>Tahapan</b>
1	Tersedianya Dokumen SOP	Penyusunan SOP pembuatan serbuk biji pepaya
2	aya bersih dan kering	1. Cara mencuci biji pepaya yang benar Cara mengeringkan biji pepaya yang higienis
3	Biji Pepaya yang sudah di sangray	1. Proses sangray biji pepaya
4	ak biji pepaya sangray	Biji pepaya yang sudah di sangray di blender sampai halus
5	asan kopi biji pepaya	1. serbuk biji pepaya dimasukkan botol. 2. Pelabelan
6	pemasaran online	1. Aplikasi e-commerce

**HASIL KEGIATAN**

Dari pembuatan biji pepaya menjadi serbuk biji pepaya di dapatkan hasil berikut :  
Tabel 1 Materi dan Praktek

<b>Solusi</b>	<b>Luaran</b>	<b>Tahapan</b>	<b>Hasil yang di capai</b>
I	Tersedianya Dokumen SOP	Penyusunan SOP	anggota P3T mampu memahami dan menjalankan SOP pembuatan serbuk biji pepaya
II	Tersedianya biji pepaya sudah bersih	Siapkan biji pepaya, cuci bersih,.	anggota P3T mampu memahami dan mempraktekkan
III	Tersedianya biji pepaya kering	biji pepaya di keringkan dengan di jemur atau dioven	anggota P3T mampu memahami dan mempraktekkan
IV	Tersedianya biji pepaya sangray	biji pepaya di sangray	anggota P3T mampu memahami dan mempraktekkan
V	Tersedianya serbuk biji pepaya	setelah di sangray biji pepaya dihaluskan dengan blender	anggota P3T mampu memahami dan mempraktekkan
VI	Tersedianya kemasan botol serbuk pepaya	serbuk biji pepaya ditimbang serbuk biji pepaya dimasukkan ke botol	anggota P3T mampu memahami dan mempraktekkan
Program Evaluasi	Kemandirian dalam pembuatan dan	Monitoring ke anggota Pusat Pengolahan Pepaya	anggota P3T mampu memahami dan

dan Monitoring Ketrampilan Teknis	penerapan pembuatan serbuk biji pepaya	terpadu apakah ada kesulitan dalam menjalankan pembuatan serbuk biji pepaya.	mempraktekkan semua cara dari awal hingga akhir proses pembuatan serbuk biji pepaya
-----------------------------------	--	--	---



**Gambar 2 : Serbuk biji pepaya**

#### KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan “ Inovasi Produk Biji Pepaya Menjadi serbuk Biji Pepaya“ ini telah berhasil dilakukan. Anggota Pusat Pengolahan Pepaya dapat memahami proses pembuatan serbuk biji pepaya ini. Dengan telah dilakukannya pelatihan ini semoga menjadi solusi bagi petani pepaya dan menambah pengetahuan dan keterampilan anggota Pusat Pelayanan Pepaya Terpadu (P3T) serta menambah penghasilan anggota P3T.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, Efi. 2003. *Khasiat dan Manfaat Pepaya*. Agromedia Pustaka.  
[https://doktersehat-com.cdn.ampproject.org/v/s/doktersehat.com/biji-pepaya-ternyata-memiliki-banyak-manfaat-kesehatan/amp/?amp\\_js\\_v=a2&amp\\_gsa=1&usqp=mq331AQEKAFwAQ%3D%3D#ah=15660948847288&amp\\_ct=1566094898352&referrer=https%3A%2F%2Fwww.google.com&amp\\_tf=Dari%20%251%24s&ampshare=https%3A%2F%2Fdoktersehat.com%2Fbiji-pepaya-ternyata-memiliki-banyak-manfaat-kesehatan%2F](https://doktersehat-com.cdn.ampproject.org/v/s/doktersehat.com/biji-pepaya-ternyata-memiliki-banyak-manfaat-kesehatan/amp/?amp_js_v=a2&amp_gsa=1&usqp=mq331AQEKAFwAQ%3D%3D#ah=15660948847288&amp_ct=1566094898352&referrer=https%3A%2F%2Fwww.google.com&amp_tf=Dari%20%251%24s&ampshare=https%3A%2F%2Fdoktersehat.com%2Fbiji-pepaya-ternyata-memiliki-banyak-manfaat-kesehatan%2F) (Diakses tanggal 5 Juni 2019).
- <https://jabar.tribunnews.com/2017/06/16/minum-kopi-biji-pepaya-dipercaya-bisa-sembuhkan-penyakit-mematikan-ini-buktikan> (Diakses tanggal 15 Juli 2019).
- Muchtadi, Dedy. 2001. *Pangan & Gizi*. Jakarta: Universitas Terbuka.