

Inovasi Produk Daun Pepaya menjadi Mie Daun Pepaya dan Buah Pepaya Menjadi Krupuk Buah Pepaya

Dewi Lusiana*, Aji Brahma Nugroho

Univeritas Muhammadiyah Jember

e-mail: * dewilusiana@unmuhjember.ac.id, ajibrahma@unmuhjember.ac.id

Diterima : Agustus 2021; Dipublikasikan: Agustus 2021

ABSTRAK

Kelompok Swadaya Masyarakat yang bernama Pusat Pengolahan Pepaya Terpadu (P3T) terletak di Desa Umbulsari. Dibentuknya swadaya ini karena melimpahnya pepaya di desa Umbulsari kecamatan umbulrejo Kabupaten Jember. Daun pepaya yang memiliki kandungan zat-zat yang dibutuhkan oleh tubuh belum dimanfaatkan dengan baik, begitu pula buah pepaya belum dimanfaatkan untuk produk olahan yang lebih berdaya guna. Perlu inovasi untuk mengolah daun pepaya lebih berdaya guna dan berdaya saing. Dipilihnya produk mie dan kerupuk karena mie dan kerupuk adalah makanan yang disukai semua lapisan masyarakat. Dengan diolahnya daun pepaya menjadi mie daun pepaya dan buah pepaya menjadi kerupuk maka akan dihasilkan inovasi makanan mie dan kerupuk yang mengandung zat yg dikandung daun pepaya dan buah pepaya. Dengan diolahnya buah pepaya menjadi kerupuk dapat mengatasi melimpahnya panen pepaya menjadi produk yang tahan lama. Dengan mengolah Daun pepaya menjadi mie daun pepaya dan kerupuk pepaya maka daun pepaya dan buah pepaya menjadi lebih berdaya guna dan berdaya saing. Sehingga bisa membantu petani pepaya untuk menyalurkan hasil tanaman pepaya. Inovasi produk ini menjadi solusi bagi petani disamping anggota Swadaya P3T tentunya. Diharapkan dengan pembuatan mie daun pepaya dan kerupuk kates meningkat perolehan anggota P3T.

Kata Kunci: daun kates; buah kates

ABSTRACT

A non-governmental organization called the Integrated Papaya Processing Center (P3T) is located in Umbulsari Village. This organization conduct because the abundance of papaya production in Umbulsari village. Papaya leaves which contain substances needed by the body have not been utilized properly, as well as papaya fruit which have not been used for more efficient processed products. Innovation is needed to process papaya leaves more efficiently and competitively. Noodle and cracker products are chosen because noodles and crackers are foods that are liked by all levels of society. With the processing of papaya leaves into papaya leaf noodles and papaya fruit into crackers, can create food innovations which contain substances nutritious of papaya leaves and papaya fruit. It also can store the product in long shelf life. With the processing of papaya fruit into crackers, it can overcome the abundance of papaya harvest into a long-lasting product. By processing papaya leaves into papaya leaf noodles and papaya crackers, the papaya leaves and papaya fruit become more efficient and competitive, so that they can help papaya farmers to distribute papaya crops in larger scale. This product innovation also become a solution for farmers as well as members of the P3T. It is hoped that the making of papaya leaf noodles and papaya crackers can increase the income of P3T members

Keywords: papaya leaves; papaya fruit

PENDAHULUAN

Pusat Pengolahan Pepaya Terpadu (P3T) dibentuk karena melimpahnya pepaya di Desa Umbulsari Kecamatan Umbulrejo Kabupaten Jember. Semua bagian pepaya memiliki manfaat yang sangat besar, mulai dari daun hingga akar. Sayangnya selama ini bagian pepaya ini belum dimanfaatkan secara optimal.

Melimpahnya daun pepaya menjadi permasalahan karena belum dimanfaatkan dengan baik padahal daun pepaya memiliki zat-zat yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Daun pepaya mengandung zat-zat yang dibutuhkan oleh tubuh manusia.

Daun pepaya mengandung vitamin A 18250 SI, per 100 gram mengandung vitamin B1 0,15 mg, vitamin C 140 mg, kalori 79 kal, protein 8,0 gram, lemak 2,0 gram, karbohidrat 11,9 gram, kalsium 353 mg, dan air 75,4 gram (liputan6, 2021)

Adapun manfaat daun pepaya bisa Mengobati Demam Berdarah, menyeimbangkan gula darah, Meningkatkan fungsi pencernaan, meningkatkan efek anti inflamasi, menyuburkan rambut (Kompas, 2021)



Gambar 1 : Daun Kates

Daun pepaya mempunyai rasa yang pahit, sehingga kadang enggan untuk mengkonsumsi. Untuk itu dibuatlah produk mie dari daun pepaya yang banyak mengandung zat-zat yang dibutuhkan oleh tubuh.

Untuk lebih memanfaatkan daun pepaya maka dimulai proses pembuatan daun pepaya menjadi mie daun pepaya. Dipilihnya produk mie daun pepaya karena produk mie banyak disukai semua kalangan masyarakat. Juga mie menjadi makanan kegemaran semua usia terutama anak sekolah dan mahasiswa. Produk mie dengan level kepedasan tertentu saat ini sedang trend di masyarakat. Dengan mie daun pepaya maka dapat mengkonsumsi mie yang mengandung zat-zat yang dibutuhkan oleh tubuh.

Melimpahnya buah pepaya merupakan permasalahan. Perlu dicarikan solusi bagaimana mengatasi melimpahnya buah pepaya. Harus ada inovasi produk dari buah pepaya yang produk itu digemari masyarakat. Produk kerupuk adalah makanan yang juga menjadi kegemaran masyarakat. Baik dimakan bersama nasi maupun sebagai cemilan. Karena kerupuk juga digemari semua kalangan masyarakat maka dipilihlah produk kerupuk untuk inovasi produk. Disamping itu produk kerupuk tahan lama sebelum di goreng, karena akan dijual dalam keadaan belum digoreng, jadi pemilihan produk kerupuk dari buah pepaya adalah solusi yang baik. Buah pepaya mengandung vitamin C yang tinggi, bahkan lebih tinggi dari vitamin C pada buah jeruk. Selain itu, buah pepaya juga banyak mengandung vitamin A, vitamin B1, B3, B5, vitamin E, vitamin K, serat, kalsium, folat, potasium, dan magnesium. (Halodoc, 2021). Jadi produk kerupuk pepaya mengandung zat-zat yang diperlukan oleh tubuh manusia. Untuk itu dilakukan inovasi produk olahan daun pepaya dan buah pepaya untuk meningkatkan kemanfaatan daun pepaya dan buah pepaya yang mengandung zat-zat yang diperlukan oleh tubuh.

Proses pembuatan mie daun pepaya mulai merebus daun pepaya, menghaluskan daun pepaya dan mencampur airnya dengan bahan mie. Kemudian bahan mie diging menjadi mie dan mengemas dengan menarik dan memasarkan mie daun pepaya dengan pemasaran berbasis teknologi informasi.

Begitu juga proses pembuatan krupuk biji pepaya mulai dari menghaluskan biji pepaya dan mencampur dengan bahan kerupuk, sampai menggulung bahan kerupuk dan mengiris kerupuk tipis-tipis kemudian di jemur. Setelah kerupuk kering ditimbang @ ¼ kg dikemas dan dipasarkan dengan teknologi informasi.

Harapannya melalui inovasi produk mie daun pepaya dan kerupuk pepaya ini P3T dapat mengatasi melimpahnya daun pepaya dan buah pepaya dengan inovasi produk yang lebih bermanfaat. Dengan diproduksinya mie daun pepaya ini juga kerupuk buah pepaya menjadi solusi dari permasalahan melimpahnya daun pepaya dan buah pepaya. Dengan produk mie daun pepaya dan kerupuk daun pepaya diharapkan dapat meningkatkan penghasilan anggota Kelompok Swadaya P3T.

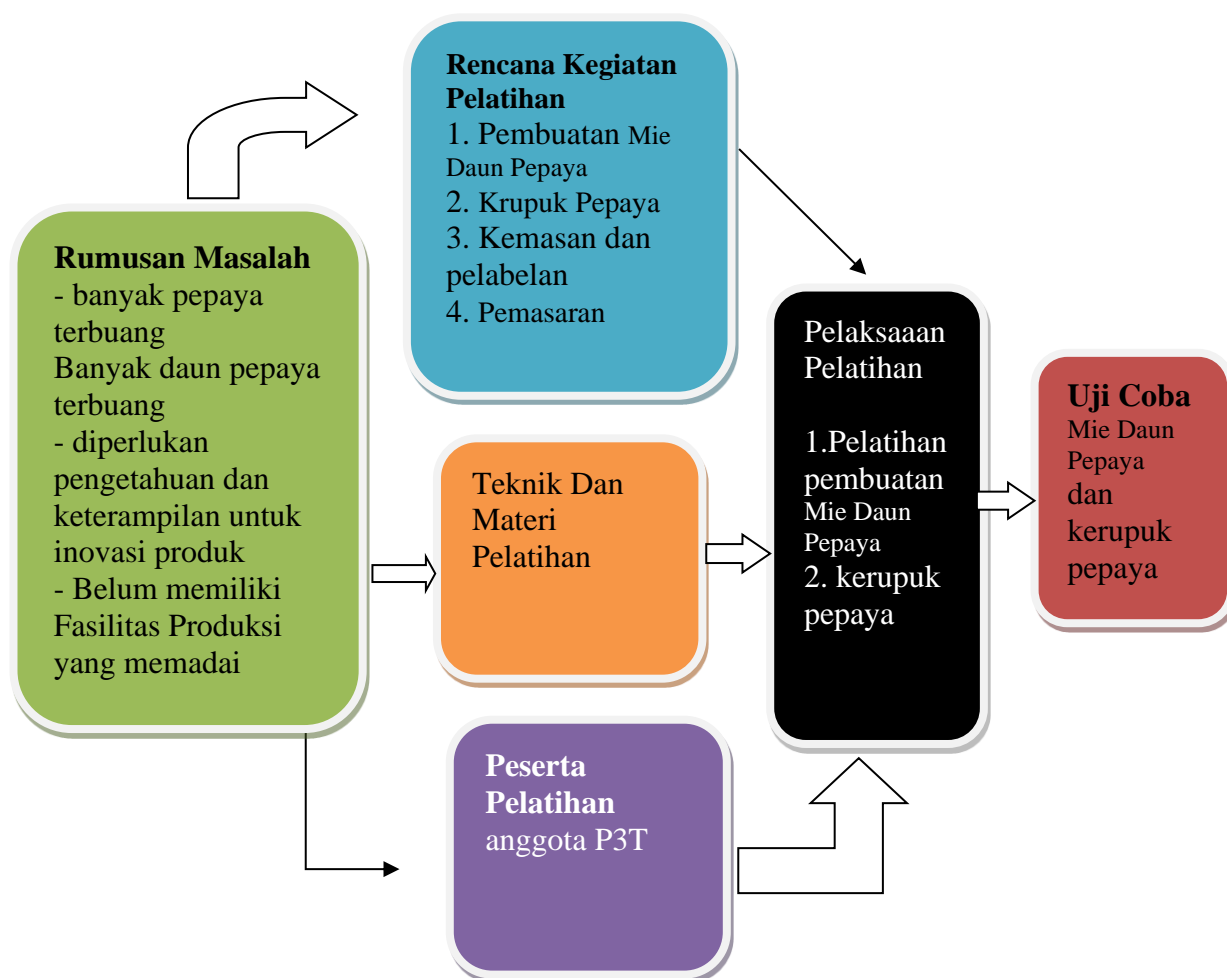
METODE PELAKSANAAN

Metode dalam pengabdian ini adalah Pelatihan dan praktek Adapun Alat dan bahan yang di gunakan sebagai berikut:

Alat yang digunakan untuk mie daun pepaya: Panci dan kompor untuk merebus daun pepaya, Blender untuk menghaluskan daun pepaya rebus, Baskom untuk membuat adonan penggiling mie untuk menggiling mie. Untuk kerupuk pepaya : Parut untuk memarut pepaya, Baskom untuk mencampur adonan, Pisau dan alas untuk mengiris, Dandang dan kompor untuk mengukus, Tempeh untuk menjemur.

Pelaksanaan Pelatihan sebagai berikut:

- a. Daun pepaya di rebus
- b. Daun Pepaya di blender
- c. Membuat adonan mie daun pepaya
- d. Menggiling adonan mie daun pepaya
- e. Menimbang dan menggulung mie daun pepaya
- f. Mie dikemas dalam mika
- g. Membuat adonan kerupuk pepaya
- h. Adonan di bentuk gulungan, diiris dan di kukus
- i. Setelah masak di jemur sampai kering atau di oven
- j. Kerupuk kering ditimbang @250 gram
- k. Pelabelan mie daun pepaya dan kerupuk pepaya
- l. pemasaran e – comerce



Gambar 2 : Kerangka Metode Pelaksanaan

HASIL EGIATAN

Tahap I : Dari keluh kesah mitra di dapatkan bahwa banyaknya daun dan buah pepaya yang tidak terjual menyebabkan rugi mitra. Karena keluh kesah ini maka perlu dijelaskan untuk mengatasi persoalan ini harus ada inovasi daun dan buah pepaya. Dijelaskan manfaat daun pepaya bagaimana pentingnya daun pepaya ini agar dikonsumsi manusia. Mungkin karena rasa yang pahit kurang disukai, padahal dibalik itu semua banyak manfaatnya. Dengan adanya inovasi daun dan buah pepaya diharapkan dapat menjawab persoalan yang dihadapi.

Buah pepaya yang sangat di butuhkan oleh manusia mungkin bosan kalau hanya dikonsumsi begitu saja, untuk itu di jelaskan produk apa saja yang mungkin di buat dari buah pepaya. Menjelaskan pentingnya inovasi produk. Menerangkan bahwa dalam daun dan buah pepaya banyak sekali manfaatnya bagi tubuh. Maka agar tidak bosan dengan produk yang hanya itu-itulah diperlukan produk lain yang lebih menarik.

Tahap II: Pembuatan mie daun pepaya ini dan kerupuk pepaya ini dilakukan dirumah bapak Teguh Sunarya di jalan Tirtonadi no 50 Umbul Rejo-Umbul Sari Jember.

Alat yang digunakan untuk mie daun pepaya :Panci dan kompor untuk merebus daun pepaya, Blender untuk menghaluskan daun pepaya rebus, Baskom untuk membuat adonan penggiling mie untuk menggiling mie. Untuk kerupuk pepaya :Parut untuk memarut pepaya, Baskom untuk mencampur adonan, Pisau dan alas untuk mengiris, Dandang dan kompor untuk mengukus, Tempeh untuk menjemur.

Tahap III : Proses produksi pembuatan mie daun pepaya ini dilakukan oleh anggota mitra Pusat pengolahan Pepaya Terpadu. Membuat mie daun pepaya dengan cara merebus daun pepaya kemudian di blender. Setelah di blender diperas diambil airnya. Kocok telur,campur dengan tepung terigu, kanji tambahkan air rebusan daun pepaya masukkan mesin pengaduk. Adonan setelah kalis di giling Masukkan ke alat penggiling. Masukkan ke alat cetak perciki tepung agar tidak menggumpal. Kemudian mie ditimbang dan di gulung, mie yang sudah di gulung dikemas dalam mika. Setiap kegiatan proses produksi di foto untuk evaluasi nanti jika produk tidak sesuai dengan yang diharapkan.

Membuat kerupuk Pepaya : Pepaya diparut, beras ditepung dan dikukus kemudian semua bahan di masukkan menjadi adonan. Setelah adonan kalis di gulung, adonan yang telah di gulung diiris. Kemudian di kukus, setelah masak ditiriskan. Dijemur sampai kering. Kerupuk yang sudah kering di timbang 250 gram, kerupuk di kemas dalam plastic. mie daun pepaya dan krupuk pepaya diuji apakah sesuai harapan. Baru dipasarkan secara offline dan online di whatsapp grup. Pembuatan mie daun pepaya dan krupuk pepaya belangsung tanpa hambatan yang berarti dan sesuai harapan.

Dampak dari pelatihan ini adalah yang tadinya daun pepaya dan buah pepaya banyak yang tidak laku bisa dimanfaatkan untuk mie daun pepaya dan krupuk pepaya. Sehingga menjadi jalan keluar dari persoalan mitra. Dengan adanya inovasi daun pepaya menjadi mie daun pepaya dan pepaya menjadi krupuk pepaya dapat meningkatkan pendapatan anggota mitra.



Gambar 3 : Daun pepaya di rebus



Gambar 4 : Daun pepaya di blender



Gambar 5 : Mencampur adonan



Gambar 6 : Adonan siap giling



Gambar 7 : Mie sudah digiling menjadi lembaran



Gambar 8 : Mie Daun Pepaya



Gambar 9 : pepaya muda di giling



Gambar 10: Pepaya muda di campur bahan kerupuk



Gambar 11: Campurkan adonan hingga menyatu



Fambar 12 : Adonan gulung Diiris



Gambar 13 : Kerupuk Pepaya

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan “ Inovasi Produk daun pepaya Menjadi mie daun pepaya dan buah pepaya menjadi kerupuk buah pepaya “ sukses pelaksanaannya. Anggota mitra dapat mempraktekkan pengolahan mie daun kates dan buah kates menjadi kerupuk buah kates. Dengan inovasi produk mie daun pepaya dan kerupuk pepaya dapat menjadi solusi bagi anggota mitra.

DAFTAR PUSTAKA

[https://www.liputan6.com/health/read/3694077/12-manfaat-daun-pepaya-untuk kesehatan-dan-wanita-jarang-diketahui](https://www.liputan6.com/health/read/3694077/12-manfaat-daun-pepaya-untuk-kesehatan-dan-wanita-jarang-diketahui) (Diakses tanggal 25 Pebruari 2021).

<https://www.kompas.com/sains/read/2021/05/09/163200623/5-manfaat-daun-pepaya-salah-satunya-mengatasi-gejala-dbd?page=all> (Diakses 7 September 2021)

<https://www.halodoc.com/artikel/mengapa-buah-pepaya-bermanfaat-bagi-tubuh> (Diakses tanggal 23 Pebruari 2021).