



Pemanfaatan Pepaya Sebagai Selai dalam Rangka Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Helumo

Utilization of Papaya as Jam in the Context of Increasing the Income of the Helumo Village Community

Nilawaty Yusuf

Universitas Negeri Gorontalo

Jl. Jenderal Sudirman No. 6 Kota Gorontalo, Gorontalo 96128, Indonesia

Email: nilawaty.yusuf@ung.ac.id

Article History:

Received: 30 Januari 2023

Revised: 24 Februari 2023

Accepted: 25 Maret 2023

Keywords: Papaya, Jam, Extension, Training

Abstract: *There is a market opportunity to develop papaya fruit to be produced into products of economic value. This community service is carried out with the aim of increasing the knowledge and skills of the community, especially housewives in Helumo Village, Suwawa District, Bone Bolango Regency in utilizing papaya fruit as a processed jam product. The counseling and training methods for making papaya into jam are used by the Service Team. The results of the service show that housewives who are trained can make papaya into processed jam as an alternative product solution that can be produced to increase family income.*

Abstrak. Adanya peluang pasar untuk mengembangkan buah Pepaya untuk diproduksi menjadi produk bernilai ekonomi. Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat khususnya ibu rumah tangga di Desa Helumo Kecamatan Suwawa Kabupaten Bone Bolango dalam memanfaatkan buah Pepaya sebagai salah satu produk olahan Selai. Metode penyuluhan dan pelatihan pembuatan Pepaya menjadi Selai digunakan oleh Tim Pengabdian. Hasil pengabdian menunjukkan para ibu rumah tangga yang dilatih dapat membuat Pepaya menjadi olahan Selai sebagai solusi alternatif produk yang dapat diproduksi guna meningkatkan pendapatan keluarga.

Kata Kunci: Pepaya, Selai, Penyuluhan, Pelatihan

PENDAHULUAN

Pepaya merupakan tanaman pekarangan yang dibudidayakan oleh manusia (Hasan et al., 2018). Buah Pepaya menjadi salah satu buah jenis komoditi hortikultura yang dibudidayakan oleh masyarakat termasuk masyarakat Desa Helumo Kecamatan Suwawa Kabupaten Bone Bolango. Pepaya dapat dikonsumsi oleh masyarakat karena Pepaya mengandung zat gizi tinggi dan terdapat senyawa aktif berupa vitamin, mineral, enzim papain, karatoneid serta glukosinolat. Manfaat lainnya dari buah pepaya sendiri diantaranya sebagai penambah kandungan Air Susu Ibu (ASI) bagi ibu menyusui (Sebayang, 2020). Lebih lanjut hasil penelitian (Akintunde et al., 2022) menunjukkan manfaat dari kulit buah Carica Papaya matang maupun mentah karena mengandung sumber vitamin dan mineral dasar yang baik dan memiliki potensi Terapeutik dalam nutrisi ternak.

Pepaya dengan berbagai khasiatnya untuk kesehatan merupakan potensi besar untuk dibudidayakan oleh masyarakat Desa Helumo. Namun berdasarkan data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik (2019) produksi Pepaya sebagai komoditi tumbuhan di Kecamatan

*Corresponding author, nilawaty.yusuf@ung.ac.id

Suwawa dalam kurun waktu tahun 2015 sampai tahun 2018 cenderung mengalami penurunan. Kondisi ini menunjukkan kurangnya animo masyarakat Kecamatan Suwawa termasuk warga Desa Helumo untuk membudidayakan komoditi ini. Padahal peluang pasar terbuka lebar untuk membudidayakan kembali dan mengembangkan usaha produksi Pepaya yang bernilai ekonomi tinggi

Mengingat buah Pepaya tidak bertahan lama sehingga mempunyai kecenderungan untuk membusuk sebelum dapat dikonsumsi, sehingganya diperlukan upaya mengolah buah Pepaya menjadi produk lebih tahan lama dan memiliki nilai jual tinggi agar produk tanaman tersebut dapat membantu meningkatkan pendapatan masyarakat khususnya para ibu rumah tangga di Desa Helumo. Hal ini sejalan dengan pendapat Soekartawi (2005) dan Margianti, (2020) bahwa produk tanaman hortikultura yang dijual sebaiknya produk dari upaya diversifikasi produk yang vertikal maupun horisontal (misalnya: tanaman Pepaya tidak dijual buahnya namun dalam produk Selai yang menguntungkan dan mempunyai prospek pasar. Lebih lanjut Jabar et al (2020) dan Tesselonika et al., (2022) menyatakan Selai memiliki kandungan air yang rendah, gula dan asam yang dapat meningkatkan daya simpan dari Pepaya dan meminimalisir kerugian pada saat panen Pepaya berlimpah.

Berbagai pemaparan di atas menjadi acuan bagi Pengabdian dalam penyelesaian masalah produksi buah Pepaya agar bernilai jual ekonomi dalam rangka peningkatan pendapatan para ibu rumah tangga di Desa Helumo dengan melakukan pemberdayaan melalui pelatihan terkait pemanfaatan buah Pepaya menjadi olahan Selai agar pengetahuan dan keterampilan mereka meningkat.

Tujuan kegiatan pengabdian yakni untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan para ibu rumah tangga di Desa Helumo Kecamatan Suwawa Kabupaten Bone Bolango dalam memanfaatkan buah Pepaya sebagai salah satu produk olahan Selai dalam rangka meningkatkan pendapatan keluarga. Kegiatan pengabdian ini menggunakan metode penyuluhan dan pelatihan tentang pembuatan produk Selai yang berbahan dasar buah Pepaya. Kegiatan pengabdian juga berkaitan dengan program pemerintah Desa Helumo untuk meningkatkan peran para ibu rumah tangga dalam meningkatkan pendapatan sehingga dapat menunjang perekonomian keluarga mereka. Hasil kegiatan ini diharapkan dapat berkontribusi pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan para ibu rumah tangga dalam membuat produk Selai berbahan dasar Pepaya.

METODE

Permasalahan menurunnya animo masyarakat Desa Helumo dalam membudidayakan dan mengembangkan produksi Pepaya menjadi produk olahan bernilai ekonomi karena kurangnya ketrampilan yang mereka miliki. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan melalui penyuluhan dan pelatihan kepada masyarakat Desa Helumo Kecamatan Suwawa Kabupaten Bone Bolango agar dapat memanfaatkan produk hasil pertanian Pepaya menjadi produk olahan Selai sehingga pendapatan masyarakat meningkat. Tahapan dalam pengabdian terdiri dari: tahapan (1) Diawali penyuluhan dengan memberikan materi dalam bentuk ceramah kepada para ibu rumah tangga terkait kandungan gizi dan manfaat konsumsi buah Pepaya untuk kesehatan dan peluang usaha dari produk olahan Pepaya, teknik pengolahan

Pepaya menjadi Selai serta alat dan bahan yang akan digunakan dalam pelatihan, Diskusi melalui tanya jawab untuk memperdalam materi yang telah dijelaskan. Tahapan (2) dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan olahan Selai.

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Desa Helumo Kecamatan Suwawa Kabupaten Bone Bolango Provinsi Gorontalo. Peserta yang ikut dalam kegiatan ini berjumlah 15 orang dari para ibu rumah tangga. Pepaya merupakan salah satu buah jenis komoditi hortikultura yang digemari oleh masyarakat, buah pepaya sering kali dijual oleh masyarakat tanpa adanya proses olahan terlebih dahulu, sehingga buah pepaya menjadi busuk begitu saja. Dengan adanya kegiatan pengabdian ini memberikan kesadaran kepada masyarakat khususnya para ibu rumah tangga di Desa Helumo untuk dapat mengolah Pepaya menjadi Selai sehingga pendapatan keluarga dapat ditingkatkan.

Kegiatan pengabdian ini diawali dengan sambutan dari Kepala Desa Helumo yang kemudian dilanjutkan penyuluhan materi dengan metode ceramah. Pemateri memberikan penjelasan materi manfaat buah Pepaya untuk kesehatan, peluang usaha industri rumahan olahan Pepaya. Teknik pembuatan Pepaya menjadi olahan Selai. Alat dan bahan yang digunakan. Selanjutnya pemateri mengajukan beberapa pertanyaan kepada para peserta sehubungan dengan materi yang dijelaskan, untuk mengukur pemahaman para peserta terhadap materi yang telah diberikan. Kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan dan pendampingan kepada ibu-ibu dalam proses pembuatan Selai Pepaya. Indikator keberhasilan pada tahap pelatihan ini terukur dari antusias peserta yang bertanya pada proses pembuatan olahan Selai Pepaya dilakukan.

Adapun bahan-bahan yang disiapkan oleh Pengabdi dalam pembuatan Selai yaitu buah Pepaya mentah, setengah matang atau matang 1 buah, Gula pasir secukupnya, Kayu Manis 1 buah, Cengkeh 5 butir dan Air secukupnya. Adapun alat yang dipakai dalam proses pembuatan Selai antara lain Wadah / Loyang, Pisau, Parutan, Wajan, Kayu pengaduk dan Kompor.

Cara pembuatan Selai yang disampaikan oleh Pengabdi pada saat pelatihan dan diaplikasikan oleh para ibu peserta diawali dengan membersihkan dan mengupas buah pepaya, dilanjutkan dengan memotong Pepaya menjadi beberapa bagian. Tahapan selanjutnya Pepaya diparut dan dimasukkan dalam wadah. Hasil parutan Pepaya dimasukan ke dalam wajan untuk dimasak agar kadar air parutan Pepaya hilang. Untuk mempertahankan daya simpan olahan Selai Pepaya maka perlu ditambahkan gula pasir, kayu manis, cengkeh ke dalamnya Wajan sambil diaduk – aduk. Bila Pepaya tersebut sudah matang, matikan kompor. Dan Selai Pepaya siap disajikan dan dikonsumsi. Gambar 1 berikut memperlihatkan proses pelatihan pembuatan Selai oleh para ibu rumah tangga di Desa Helumo.



Gambar 1. Pelaksanaan Pengabdian Pengolahan Buah Pepaya

PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para ibu rumah tangga di Desa Helumo Kecamatan Suwawa dalam memanfaatkan buah pepaya sebagai salah satu produk olahan Selai yang digunakan oleh pengabdian sebagai khalayak sasaran. Kegiatan pengabdian ini menggunakan metode penyuluhan dan pelatihan tentang pembuatan produk selai yang berbahan dasar buah Pepaya. Buah Pepaya merupakan salah satu buah jenis komoditi hortikultura yang digemari oleh masyarakat Desa Helumo Kecamatan Suwawa Kabupaten Bone Bolango Provinsi Gorontalo. Buah Pepaya banyak mengandung air sehingga untuk dapat bertahan lama maka perlu solusi untuk memanfaatkan buah pepaya ini menjadi berbagai olahan diantaranya sebagai produk Selai. Karena Selai memiliki kandungan air yang rendah, gula dan asam dapat meningkatkan daya simpan Selai (Jabar et al., 2020)

Program pengabdian ini dibuat agar dalam rangka mengedukasi dan meningkatkan keterampilan para ibu rumah tangga di desa Helumo untuk memanfaatkan hasil pertanian selain untuk konsumsi keluarga dan dijual secara langsung di pasar. Namun pengabdian ini juga menjadi solusi bagi para ibu rumah tangga pada saat panen Pepaya berlimpah, dimana Pepaya tidak hanya dijual secara langsung tetapi bisa diolah dijadikan produk yang bervariasi sehingga tingkat pendapatan keluarga semakin baik sebagaimana Pernyataan dari (Hasan et al., 2018; Margianti, 2020; Tesselonika et al., 2022).

Hasil kegiatan pengabdian dilaksanakan dalam beberapa tahapan antara lain, diawali dengan penyuluhan terkait materi dalam bentuk ceramah kepada para ibu rumah tangga tentang manfaat Pepaya bagi kesehatan dan peluang pasar terkait diversifikasi olahan Pepaya yang dapat digunakan untuk meningkatkan pendapatan keluarga, serta alat dan bahan yang digunakan, dilanjutkan dengan proses pengolahan Pepaya menjadi Selai. Sesi diskusi melalui

tanya jawab untuk memperdalam materi yang telah dijelaskan dan mengukur keberhasilan dari program pengabdian ini. Kegiatan pengabdian diakhiri dengan tahapan pelatihan pembuatan olahan Selai dari buah Pepaya yang sangat diapresiasi oleh para peserta pelatihan sebagai alternatif peningkatkan keawetan Pepaya yang layak untuk dikonsumsi dan dapat dijadikan sebagai alternatif usaha olahan Pepaya yang bernilai jual tinggi.

KESIMPULAN

Program pengabdian ini telah berkontribusi pada peningkatan keterampilan ibu-ibu rumah tangga di Desa Helumo Kecamatan Suwawa Kabupaten Bone Bolango dalam memanfaatkan hasil pertanian buah Pepaya, tidak hanya untuk dikonsumsi maupun dijual secara langsung di pasar tetapi bisa dijadikan produk olahan yang bervariasi guna peningkatan pendapatan keluarganya.

Pelatihan selanjutnya terkait pengemasan dan pemasaran produk dapat dilakukan oleh tim pengabdian kepada para ibu rumah tangga di Desa Helumo untuk menambah nilai jual dari produk yang telah dihasilkan.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Pengabdian mengucapkan terima kasih kepada pemerintah Desa Helumo atas kerjasamanya dan ibu-ibu rumah tangga yang telah berpartisipasi pada pelatihan ini. Pengabdian juga berterima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Negeri Gorontalo yang telah mendukung tercapainya kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Aravind, G. Et. Al. 2013. Traditional And Medicinal Uses Of Carica Papaya. *Journal Of Medicinal Plants Studies Traditional*. 1 (1). Pp 7-15
- Akintunde, A. O., Kolu, P., Akintunde, I. A., Adewole, S. A., Akinboye, O. E., Afodu, O. J., Ndubuisi-Ogbonna, L. C., & Shobo, B. A. (2022). Evaluation Of The Nutritive Values Of Carica Papaya Fruit Peels As A Potential Ingredient In Livestock Nutrition. *Animal Production*, 24(2), 104–113. <https://doi.org/10.20884/1.Jap.2022.24.2.129>
- Badan Pusat Statistik. 2019. Kecamatan Suwawa Dalam Angka
- Hasan, M, U., Mustakim, Masnur, & Elihami. (2018). Produk Olahan Pepaya Pada Masyarakat Boiya Menjadi Selai Yang Menghasilkan Nilai Jual. *Maspul Journal Of Community Empowerment*, 1(1), 10–27. <https://medium.com/@Arifwicaksanaa/Pengertian-Use-Case-A7e576e1b6bf>
- Margianti, Y. S. (2020). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Selai Pepaya California (Carica Papaya L) (Studi Kasus Di Desa Balenrejo Kecamatan Balen Kabupaten Bojonegoro Provinsi Jawa Timur 2018) *Analysis Of Value Added Processed Products Of California Papaya James (Carica. Agriovet*, 2, 1–12.
- Sebayang, W. B. (2020). Pengaruh Konsumsi Buah Pepaya (Carica Papaya L .) Terhadap Peningkatan Produksi Asi. *Jurnal Ilmiah Kebidanan Imelda*, 6(1), 13–16.
- Tessalonika, G., Daningsih, E., & Mardiyanningsih, A. N. (2022). Pengembangan Video Tutorial Pembuatan Selai Pepaya Pada Submateri Peran Tumbuhan Di Bidang Ekonomi. *Ii*, 2715–2723. <https://doi.org/10.26418/Jppk.V11i6.54960>