

Pengolahan Pepaya Muda Menjadi Keripik Sebagai Upaya Meningkatkan Kreativitas Masyarakat di Desa Sukajadi Kecamatan Ulu Ogan

Faozan¹, Aris Eko Cahyono²

^{1,2}Sekolah Tinggi Agama Islam (STAI) Baturaja

Email: faozanozan32@gmail.com

Received: Juni 07, 2025
Reviewed: Juni 10, 2025;
Accepted: Juni 18, 2025;
Published: Juni 30, 2025;
DOI. -



Copyright ©2024 by Faozan, et.al. This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License. All writings published in this journal are personal views of the authors and do not represent the views of this journal and the author's affiliated institutions.

Abstrak

Pengabdian yang dilakukan dengan tema Pengolahan buah pepaya muda menjadi keripik sebagai upaya meningkatkan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan potensi pepaya didesa sukajadi kecamatan Ulu Ogan. Salah satu sumber daya alam yang dimiliki desa sukajadi yaitu pepaya, tapi ketika cuaca buruk tiba terkadang pohon pepaya banyak yang tumbang. Hal ini menyebabkan banyak buah pepaya terutama masih dalam kondisi belum matang dibuang oleh masyarakat karena tidak tahu cara pengolahannya. Sehingga kami mengadakan pengolahan buah pepaya muda menjadi keripik sebagai meningkatkan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan potensi pepaya. Metode pemberdayaan masyarakat dilakukan dengan metode partisipatif. Sasaran pelatihan adalah PKK Desa Sukajadi sebanyak 16 orang. Hasil luaran pelaksanaan kegiatan pengabdian ini memberikan dampak positif bagi pengabdi dan Masyarakat yang mana dapat memberikan pengetahuan dan pengalaman dalam mengolah pepaya muda yang dulunya tidak dimanfaatkan menjadi olahan kuliner berupa keripik dalam pembuatan keripik pepaya desa Sukajadi Kecamatan Ulu Ugan.

Kata kunci : *Pengolahan Pepaya Muda, Ibu Ibu Pkk, Keterampilan Masyarakat*

Abstract

The service was carried out with the theme Processing young papaya fruit into chips as an effort to improve community skills in utilizing the potential of papaya in Sukajadi village, Ulu Ugan sub-district. One of the natural resources that Sukajadi village has is papaya, but when bad weather arrives, sometimes many papaya trees fall. This matter This causes many papaya fruits, especially those that are still immature, to be thrown away by the community because they don't know how to process it. So we are processing young papaya fruit into chips to improve community skills in utilizing papaya potential. The community empowerment method is carried out using participatory methods. The target of the training was the Sukajadi Village PKK of 16 people. Outcomes of the implementation of this service activity provide a positive impact on servants and the community which can provide knowledge and deep experience processing young papaya which was previously not used into culinary preparations in the form of chips in making papaya chips in Sukajadi village, Ulu Ugan District.

Keywords: *Young Papaya Processing, Mother Pkk, Community Skills*

PENDAHULUAN

Desa Sukajadi terletak di Kecamatan Ulu Ogan, Kabupaten Ogan Komering Ulu, Sumatera Selatan, Adalah salah satu Desa yang kebanyakan penduduknya bermata pencaharian sebagai petani. Hampir di setiap halaman rumah yang ada di Desa Sukajadi ada tanaman pepaya. Seperti yang kita tau bahwa pepaya muda sangat jarang dimanfaatkan oleh masyarakat yang ada di Desa Sukajadi. Oleh karena itu Mahasiswa KKN Kelompok 02 berusaha membantu masyarakat Desa Sukajadi untuk mengeksplorasi kembali potensinya dengan meningkatkan kapasitas pemberdayaan sumber daya alam manusianya. Mereka akan melakukan ini dengan melakukan pelatihan dan sosialisasi tentang cara mengolah potensi buah pepaya muda untuk meningkatkan pendapatan UMKM masyarakat Desa Sukajadi.

Perusahaan Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) adalah perusahaan komersial yang dikelola oleh individu atau entitas komersial dalam skala kecil atau mikro. Untuk mendorong ekonomi kreatif dan meningkatkan kapasitas masyarakat dengan memanfaatkan potensi desa, Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dapat menjadi contoh bagi kelompok masyarakat lain. Sebelumnya produk olahan UMKM yang berada di Desa Sukajadi adalah membuat kerajinan tangan dari rotan, seperti bakul, tampah, ambung dan lain sebagainya. Masyarakat menanam pepaya karena mudah dirawat dan mengandung vitamin C dan likopen yang meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan membantu pencernaan yang kuat (Syafitri & Malasari, 2023).

Permasalahan masyarakat di Desa Sukajadi yaitu mereka belum melakukan sesuatu yang baru untuk mengelola produk UMKM dari buah pepaya dan belum adanya inovasi dari pengelolaan buah pepaya tersebut untuk dijadikan produk olahan yang bisa meningkatkan nilai jualnya. Oleh sebab itu, solusi yang ditawarkan oleh Mahasiswa KKN kelompok 02 adalah dengan menawarkan inovasi untuk mengolah buah pepaya muda tersebut menjadi produk olahan keripik dan mengajarkan bagaimana cara pembuatan produk keripik tersebut. Inovasi dapat meningkatkan ketertarikan pelanggan.

Keripik pepaya adalah salah satu olahan yang memiliki prospek pasar yang bagus. Dengan pengolahan yang tepat, pepaya yang melimpah dapat diubah menjadi produk yang memiliki masa simpan yang lebih lama dan nilai jual yang lebih tinggi namun, kualitas produk olahan tidak hanya dipengaruhi oleh kualitas produk itu sendiri, tetapi juga strategi pemasaran yang efektif, seperti kemasan dan pelabelan. Pelabelan dan kemasan, yang merupakan identitas produk secara langsung, bertanggung jawab atas penampilan. Oleh karena itu, salah satu hal penting yang harus diperhatikan oleh pelaku industri rumah tangga adalah manajemen penampilan. Pandangan pertama konsumen selama 5 detik sangat mempengaruhi pilihan mereka, sehingga penampilan sangat penting bagi konsumen di pasaran (Hamzah, A. 2014). Kemasan yang menarik dan fungsional tidak hanya berfungsi untuk melindungi produk dari kerusakan tetapi juga sebagai alat promosi yang dapat menarik minat konsumen. Label yang informatif dan menarik dapat memberikan informasi penting mengenai produk, seperti bahan baku, nilai gizi, tanggal kadaluwarsa, dan keunikan produk. Strategi pengemasan dan pelabelan yang baik dapat meningkatkan daya tarik produk di mata konsumen sehingga meningkatkan penjualan dan pendapatan masyarakat.

Pendapatan masyarakat berkorelasi dengan perekonomian, pertanian, dan perkebunan, serta usaha lainnya yang dilakukan masyarakat untuk meningkatkan pendapatan keluarga setiap hari. Kemampuan masyarakat untuk membayar kebutuhan sehari-hari mereka seperti kebutuhan dasar, kebutuhan sosial, dan kebutuhan lainnya, disebut peningkatan pendapatan masyarakat. Peningkatan pendapatan masyarakat

ditandai dengan peningkatan penghasilan keluarga, pengeluaran keluarga, dan tabungan keluarga yang lebih besar (Mulyati & Kurnia, 2021). Salah satu upaya untuk meningkatkan pendapatan serta pemberdayaan masyarakat yang bisa dilakukan yaitu dengan memanfaatkan sumber daya yang ada untuk dijadikan sebagai sumber pendapatan sekaligus mempromosikan desa tersebut sebagai salah satu desa wisata. Oleh sebab itu program ekonomi kreatif ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat yang ada di Desa Sukajadi dengan memanfaatkan sumber daya alam. Inovasi adalah permulaan atau pengenalan sesuatu yang baru, termasuk produk atau proses baru.

Tujuan dari pengabdian ini adalah menemukan cara baru untuk membuat pepaya menjadi kripik dan membuat cara yang lebih baik untuk mengemas dan melabel kemasan kripik pepaya. Dengan demikian, pengabdian ini diharapkan dapat meningkatkan ekonomi desa dan UMKM masyarakat, serta memberdayakan masyarakat setempat dengan membuat produk unggulan berbasis lokal.

METODE PENGABDIAN

Kegiatan ini dilakukan di desa Sukajadi Kecamatan Ulu Ogan, Kabupaten Ogan Komering Ulu, sumatra selatan pada bulan febuari 2025. Kegiatan ini dilakukan secara langsung di kantor desa sukajadi. Implementasi program ini dilakukan dengan metode kualitatif menggunakan deskriptif. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif di karenakan bertujuan untuk menggambarkan proses pembuatan papaya muda menjadi keripik papaya di Sukajadi, Ulu Ogan. Kami melakukan pelatihan pembuatan keripik papaya muda secara tahapan kegiatan yang dilakukan antara lain: Penyampaian materi terkait bagaimana pengeolahan pepaya muda menjadi produk makanan ringan berupa keripik pepaya muda, Pratik pembuatan produk makanan ringan keripik pepaya muda, Evaluasi tingkat pemahanan peserta dalam membuat produk keripik pepaya muda.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pengertian Pepaya Muda

Pepaya (*Carica papaya L.*) merupakan salah satu tanaman yang banyak ditemukan di Indonesia. Pepaya muda adalah pepaya yang belum sepenuhnya matang, dengan daging buah berwarna hijau. Pepaya merupakan buah yang berasal dari Amerika Tropis, tetapi buah ini sangat dikenal oleh masyarakat Indonesia dari berbagai kalangan masyarakat hal ini dikarenakan pepaya di Indonesia tersedia sepanjang tahun karena untuk melakukan budidaya pepaya tidak mengenal musim (Aliyudin dkk., 2017). Bentuknya mirip dengan pepaya matang, tetapi memiliki tekstur lebih keras dan rasa yang lebih segar, asam, dan sedikit manis. Salah satu upaya untuk meningkatkan pemanfaatan buah pepaya muda di Desa Sukajadi, Ulu Ogan adalah dengan mengolahnya menjadi produk makanan seperti keripik. Keripik merupakan salah satu produk makanan yang populer di masyarakat, sehingga keripik banyak disukai. Selain sifatnya yang renyah, keripik juga tahan lama, praktis, mudah dibawa, mudah disimpan, dan dapat dinikmati kapan saja. Karakteristik tersebut menjadikan keripik sebagai makanan yang cocok bagi masyarakat (Siahaan, 2018).

2. Perkembangan Olahan Pepaya Muda

Perkembangan papaya muda di Indonesia sangatlah mudah dijumpai karena tanaman Pepaya sangatlah cepat tumbuh subur di daerah tropis, biasanya tumbuh

dengan cepat karena kondisi tanah yang cocok untuk produktivitasnya. Pepaya muda sering diolah menjadi sayuran atau lalapan. Namun seiring dengan perkembangan zaman saat ini yang semakin maju dan berkembang masyarakat mulai memanfaatkan buah pepaya muda menjadi olahan makanan menarik minat para pecinta makanan kecil / cemilan. Masyarakat pun ingin mencicipi atau merasakan sesuatu yang berbeda dari sebelumnya.

Pepaya merupakan salah satu buah yang bisa menjadi makanan yang beraneka ragam salah satu nya adalah keripik pepaya. Walaupun keripik pepaya telah lama dikenal, namun distribusi pemasarannya masih skala lokal akibatnya pepaya masih kurang dikenal oleh masyarakat. Mengembangkan keripik pepaya menjadi salah satu alternatif makanan ringan yang sehat ditengah maraknya makanan instan yang di sinyalir banyak mengandung pengawet yang berbahaya bagi kesehatan.

Menciptakan produk makanan yang sederhana namun berkualitas serta banyak diminati oleh masyarakat dengan tampilan yang unik dan menarik serta bercita rasa nusantara. Dengan lebih populernya pepaya dengan diolah menjadi makanan yang enak yaitu keripik papaya diolah berbagai varian rasa untuk dapat membuka lapangan pekerjaan dengan lebih luas lagi. Sehingga menjadikan pepaya menjadi jajanan favorit di kalangan masyarakat diharapkan dapat menambahkan atau meningkatkan varian rasa yang lebih banyak lagi.

3. Proses Pembuatan Keripik Pepaya

1). Proses Pembuatan keripik Pepaya Muda:

- a. Siapkan papaya yang masih muda dan yang masih keras lalu dikupas kulitnya terlebih dahulu.
- b. Setelah dikupas belah menjadi 4 bagian dan buang biji papaya yang sudah dikupas tadi, lalu dicuci hingga bersih sampai getahnya menghilang
- c. Step selanjutnya parut papaya menggunakan parutan atau diris setipis mungkin bentuknya memanjang, selanjutnya jemur sebentar dibawah sinar matahari untuk mengurangi kadar air yang ada di pepaya agar memudahkan proses penggorengan papaya nya tidak lembek hasilnya.
- d. Selanjutnya setelah papaya yang sudah dijemur dibawah sinar matahari tadi sudah mongering atau di cek air yang ada di pepaya sudah bekurang barulah kita masuk ke proses pertepungan,
- e. Selanjutnya campurkan tepung terigu, tepung tapioka dan tepung beras sesuai dengan seberapa banyak pepaya tersebut tapi masukkan lebih banyak tepung terigu dan diberi sedikit gula, penyedap rasa dan garam. setelah itu masukkan papaya muda yang suda siap tadi masukkan ketepung yang sudah di bumbui tadi sedikit demi sedikit kedalam tepung.
- f. Masukkan minyak kedalam wajan dan hidupkan kompor dengan api yang sedang dan ditunggu sampai minyak panas.
- g. Setelah itu masukkan pepaya yang suda dicampur tepung tadi kedalam wajan sedikit demi sedikit dan diaduk terus menerus dengan rata agar tidak gosong,
- h. Jika warna nya sudah mulai berubah menjadi agak kecoklatan lalu ditiriskan,
- i. Lalu didiamkan sebentar setelah agak dingin barulah dimasukkan berbagai varian rasa original, coklat ataupun yang pedas.
- j. Step selanjutnya barulah masukkan kedalam standing pouch dan diberi stiker agar produk lebih menarik.

2). Dengan langkah-langkah ini, diharapkan produk keripik pepaya muda dapat berhasil dikembangkan dan diterima sebagai cemilan baru yang menarik di pasaran.

a. Kualitas Produk

Usaha keripik pepaya memiliki potensi yang menarik dalam industri makanan ringan. Dengan perencanaan bisnis yang matang, inovasi dalam rasa, dan komitmen untuk kualitas produk, dapat meraih sukses dalam bisnis ini. FaktorFaktor yang Perlu Diperhatikan :

1. Kualitas Bahan Baku

Pastikan menggunakan pepaya yang segar dan berkualitas tinggi. Kualitas bahan baku akan berdampak pada rasa dan kualitas akhir produk.

2. Kemasan yang Tepat

Kemasan yang baik tidak hanya menjaga produk tetap segar, tetapi juga memberikan informasi yang jelas kepada konsumen, termasuk tanggal kadaluwarsa dan informasi nutrisi.

3. Rasa dan Tekstur

Rasa dan tekstur keripik pepaya harus konsisten setiap kali diproduksi. Pastikan menguji resep dan proses produksi untuk mencapai hasil yang diinginkan.

4. Manajemen Keuangan

Pantau biaya produksi, pemasaran, dan distribusi dengan cermat. Pastikan bisnismu tetap menguntungkan dan mengelola arus kas dengan baik.

5. Pemasaran dan Branding

Penggunaan media sosial, pameran, dan kolaborasi dengan influencer dapat membantu mempromosikan produk. Pastikan pemasaran dan branding mencerminkan nilai dan identitas produk.

b. Alat dan Bahan yang Digunakan

Untuk menunjang dari kelancaran melakukan kegiatan ekonomi kreatif ini kami menggunakan beberapa peralatan, diantaranya:

1. Alat produksi

- Mangkok
- Sendok
- Wajan
- Parutan
- Talenan
- Kompor
- Spatula
- Pouch
- Pisau
- Stiker pouch

2. Bahan Baku

- Pepaya
- Tepung Tapioka
- Tepung Tani
- Tepung beras
- Garam
- Gula
- Minyak

- Bubuk coklat
- Penyedap rasa
- Cabai

c. Pemasaran

Sistem pemasaran akan mampu menganalisa keunggulan dan kelemahan pesaing dan sejauh mana kemampuan saya untuk bersaing dengan mereka, baik itu dari sisi harga, pelayanan maupun kualitas yang saya berikan kepada para konsumen. mensurvei dan meneliti pesaing - pesaing bagaimana caranya membuat keripik pepaya ini agar berbeda dengan pepaya lainnya yang sudah beredar di pasaran. Bukan hanya rasanya saja yang berbeda namun membuat keripik pepaya ini berbeda dari segi packing, dan cara pemasarannya juga, yang pasti akan lebih unik dari pada yang lainnya, dengan seperti itu para konsumen tidak akan mengalami yang namanya kejenuhan dalam mengkonsumsi makanan tersebut, dengan seperti itu akan lebih cepat dikenal oleh semua kalangan masyarakat.

1. Pembuatan kemasan produk

Kemasan produk Pembungkus yang digunakan di UMKM Sederhana adalah kemasan standing pouch yang tebal sehingga membuat isi tetap terjaga kerenyahannya. Di dalam bungkusan keripik juga diberikan silica gel, hal itu dilakukan karena silica gel merupakan zat yang bersifat padat atau butiran mirip kaca yang bersifat elastis.

2. Strategi Harga (Price)

Memiliki harga yang terjangkau dikalangan menengah, Harga merupakan elemen termudah dalam program pemasaran untuk disesuaikan, fitur produk, saluran dan bahan komunikasi membutuhkan biaya waktu.

3. Strategi Lokasi (Place)

Pemilihan lokasi mempunyai fungsi yang strategi karena dapat ikut menentukan tercapainya tujuan dari suatu usaha. Salah satu kunci sukses suatu usaha adalah lokasi tempat dimana perusahaan harus bermarkas melakukan operasi, dalam memilih lokasi yang baik.

4. Strategi Promosi (Promotion)

Salah satu yang harus dilakukan oleh pengusaha dalam proses menuju sukses usahanya adalah dengan melakukan promosi. Langkah kecil berupa promosi dalam berbagai cara untuk meraih target pemasaran seperti promosi lewat media sosial yang sangat berpengaruh.

SIMPULAN

Simpulan dari kegiatan pelatihan pembuatan keripik pepayaini adalah Masyarakat Desa Sukajadi Ulu Ogan mampu mengolah pepaya yang sebelumnya di buang dan tidak dimanfaatkan menjadi olahan kuliner yang menarik dan bernilai ekonomis yakni keripik berbahan dasar pepaya 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 Sukajadi Ulu Ogan , serta disisi lain keripik pepaya ini juga dapat menjadi produk baru bagi usaha UMKK.

DAFTAR PUSTAKA

- Aliyudin, Dudin, R. Dini dan Nurdin, M.Y. (2017). Analisis Kelayakan FinansialUsahatani Pepaya Clarifornia (Carica papaya. L) (Studi Kasus Pada Petani Pepaya California di Desa Cidolog Kecamatan Cidolog KabupatenCiamis). Jurnal Ilmiah.
- Hamzah, A. (2014).9 Jurus Sukses Bertanam Pepaya California.PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Mulyati, T., & Kurnia, T. (2021). Inovasi Pengolahan Keripik Daun Pepaya Guna Meningkatkan Pendapatan Masyarakat: Papaya Leaf Chips Processing Innovation In Order to Increase People's Income. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2).
- Seftiana, L. (2010). Analisis Kelayakan Usahatani Pepaya di Desa Blendung,Kecamatan Purwadadi, Kabupaten Subang. Skripsi.Fakultas Ekonomi danManajemen Institut Pertanian Bogor
- Syafitri, A., & Malasari, N. (2023). Pelatihan pengolahan keripik usus pepaya muda sebagai upaya meningkatkan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan potensi pepaya di Desa Kuapan. *Inovasi Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1).

Pengolahan Pepaya Muda Menjadi Keripik Sebagai Upaya Meningkatkan Kreativitas Masyarakat
di Desa Sukajadi Kecamatan Ulu Ogan
Faozan, Aris Eko Cahyono