



Diversifikasi Olahan Pepaya untuk Meningkatkan Nilai Jual Pepaya California di Desa Kertajaya Kecamatan Gandrungmangu Kabupaten Cilacap

Kasron¹, Wishnu Subroto, Engkartini
STIKES Al-Irsyad Al-Islamiyyah
kasron@stikesalirsyadclp.ac.id

Abstrak

Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan nilai jual pepaya California di Desa Kertajaya Kecamatan Gandrungmangu Kabupaten Cilacap. Pentingnya pengabdian masyarakat ini karena pada awalnya buah pepaya yang tidak layak jual di konsumsi sendiri oleh petani sehingga tidak memiliki nilai ekonomi. Maka dari itulah perlu dilakukan penyuluhan dan pelatihan pengolahan produk dari bahan baku pepaya. Pada pengabdian ini telah berhasil dilakukan penyuluhan dan pelatihan pembuatan olahan makanan sari buah. Pelaksanaan pengabdian masyarakat dilakukan diawali dengan sosialisasi dan penyuluhan tentang produksi olahan makanan pepaya. Setelah itu dilakukan praktek dan pendampingan dalam produksi sampai dihasilkan produk siap jual. Hasil yang diperoleh adalah masyarakat mitra mampu memproduksi olahan makanan manisan dan sari buah secara mandiri. Setelah pengabdian ini dilakukan, masyarakat mitra sudah mulai tergerak akan pentingnya pengolahan hasil pertanian karena sudah merasakan meningkatnya pendapatan.

Kata kunci: pelatihan, olahan makanan, Pepaya California.

Abstract

The purpose of community service to increase the value of papaya California in Kertajaya Village, Gandrungmangu District, Cilacap Regency. The importance of community service is caused papaya fruit which was not suitable for sale was consumed themselves so it have not economic value. Therefore, it is necessary to do counseling and product processing practices from papaya. In this service has been successfully done counseling and the practice of making processed foods from corn like papaya sweets and juice. Implementation of community service is initiated by socialization and counseling about the production of papaya. Furthermore, practiced and continuous mentoring until partners are able to produce it ready to sell. The result is the partner community is able to produce papaya sweets and juice independently. After the dedication has been done, the partner community has begun to be moved on the importance of agricultural processing because it has felt the increase in income.

Keywords: training, processed foods, papaya California

PENDAHULUAN

Nilai ekspor komoditi buah-buahan Indonesia tiap tahun mengalami peningkatan, demikian juga tingkat konsumsi buah-buahan dalam negeri tiap tahun cenderung meningkat dari tahun 2009 sampai 2014 beturut-turut adalah 1.877 kg, 1.773 kg, 2.764 kg, 1.616 kg, 1.825 kg, dan 2.086 kg (Susenas, 2015). Buah pepaya California (*Carica papaya L.*) adalah salah satu jenis buah yang memiliki nilai jual tinggi. Potensi pepaya California cukup besar untuk dikembangkan untuk meningkatkan jumlah konsumsi masyarakat sehingga akan berdampak dalam pertumbuhan ekonomi Indonesia. Produksi Pepaya di Kabupaten Cilacap sebagian besar disumbangkan dari produksi pepaya di Desa Kertajaya.

Desa Kertajaya merupakan salah satu desa yang masuk wilayah Kecamatan Gandrungmangu Kabupaten Cilacap yang memiliki luas wilayah 4.453 ha dan jumlah penduduk 3.446 jiwa pada tahun 2015. Sebagian besar warga Desa Kertajaya bermata pencaharian sebagai petani (Monografi Desa Kertajaya, 2015). Menurut Abu Wardi (49 tahun), ketua Dusun Bojong Sari Desa Kertajaya menjelaskan sejak tahun 2011 petani di



Desa Kertajaya sudah menanam pepaya California dan saat ini yang berproduksi pepaya California berupa perorangan dan kelompok tani. Gambaran satu orang petani jika menanam 10-15 pohon dalam 1 bulan yaitu, jika produksi buah 300 kg buah maka sekitar 10 persen (30 kg) tidak layak jual yang disebabkan karena ukuran buah terlalu kecil atau bentuk buah yang tidak lurus. Gapoktan Bojong Sari merupakan salah satu Gapoktan di Desa Kertajaya yang memiliki potensi bisnis untuk mengembangkan pepaya California sebagai komoditi utama dan menjalankan strategi pengembangan usaha pertanian. Saat ini penjualan buah pepaya California hanya berupa buah saja ke pasar terdekat, seperti pasar Gandrungmangu dan beberapa toko buah di wilayah Gandrungmangu, dan untuk buah yang tidak layak jual biasanya dikonsumsi sendiri serta belum ada alternatif penjualan untuk buah pepaya yang tidak layak jual tersebut. Serta belum tahu upaya pengolahan buah pepaya sebagai olahan makanan yang bernilai ekonomis.

Masalah

Permasalahan yang dihadapi Mitra dalam aspek produksi diversifikasi olahan buah pepaya adalah sebagai berikut: 1). minimnya sumber informasi dan referensi tentang pengolahan produksi diversifikasi olahan buah pepaya, 2). terbatasnya teknologi dan peralatan yang dimiliki mitra untuk proses pengolahan produksi diversifikasi olahan buah pepaya, 3) terbatasnya manajemen kemampuan mitra dalam perencanaan pemasaran produksi diversifikasi olahan buah pepaya

METODE

Peningkatan pendapatan masyarakat petani pepaya California di Desa Kertajaya adalah dengan diberikannya pelatihan pembuatan olahan makanan dari bahan buah pepaya California. Pelatihan diawali dengan penyamaan persepsi untuk membentuk kelompok usaha bersama KUB Bojongsari agar masyarakat mampu mengolah buah yang tidak layak jual menjadi olahan makanan yang bernilai ekonomi. Selain pelatihan, oleh tim pelaksana yang dibantu narasumber dari jurusan tata boga SMK 1 Cilacap beserta mahasiswa STIKES Al-Irsyad Al-Islamiyyah Cilacap juga memberikan penyuluhan dan pelatihan tentang proses produksi olahan makanan pepaya California. Setelah diberikan pengetahuan tentang proses produksi, mitra PKM yang di pimpin oleh Ibu Endang dilakukan pendampingan dalam melakukan proses produksi. Sebelum dilakukan proses produksi, tim pelaksana PKM telah memberikan peralatan berupa peralatan produksi kompor, wajan, ember, cupsealer dan lainnya. Setelah proses produksi selesai, dilakukan pengemasan produk. Selain itu pemasaran produk juga diberikan pelatihan kerjasama dengan sekolah-sekolah dan warung sekitar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan ini adalah :

1. Mitra memiliki tambahan pengetahuan tentang cara meningkatkan pendapatan dari mengolah bahan pepaya yang tidak layak jual menjadi olahan makanan saribuah
2. Mitra memiliki pendapatan tambahan disamping menjual pepaya.
3. Mitra memiliki kemampuan dalam memproses produksi olahan makanan saribuah.
4. Mitra memiliki kemampuan memasarkan produk ke sekolah dan warung sekitar.

Sari buah adalah salah satu produk olahan buah-buahan yang telah lama dikenal. Kandungan gizinya yang tinggi, rasanya yang menyegarkan serta timbulnya kesadaran masyarakat akan arti pentingnya kesehatan mendorong berkembangnya industri sari buah - buahan sebagai pengganti minuman bersoda, kopi, atau teh. Sari buah yaitu suatu cairan yang merupakan hasil dari pengepresan buah atau penyaringan bubur buah dan bisa langsung diminum. Tahapan proses pengolahannya adalah daging buah, gula, dan



asam sitrat, dihancurkan dengan penambahan air. Konsentrasi gula dan asam sitrat yang ditambahkan masing-masing 30% dan 0,25%. Sari buah dalam kemasan merupakan produk minuman yang saat ini sangat populer karena praktis dengan penampilan menarik. (Suyanti, Setyadjit, & Arif, 2012).

Adapun proses pembuatan sari buah pepaya adalah sebagai berikut:

Pertama pepaya dikupas kulitnya kemudian pepaya di potong kecil-kecil berbentuk dadu dengan ukuran kurang lebih 0,5x1x1cm seperti pada gambar 1.

Gambar 1:
Pengupasan dan pemotongan pepaya



Selanjutnya bahan sari buah di masak menggunakan tambahan air dan gula pasir hingga mendidih seperti pada gambar 2.

Gambar 2:
Pemasakan pepaya



Kemudian dibiarkan hingga sedikit dingin dan dikemas menggunakan gelas dan pengemasan dengan menggunakan *cup sealer* untuk merekatkan gelas plastic pada gambar 3.

Gambar 3:
Pengemasan produk



Hasil pengemasan produk sari buah yang sudah siap untuk dipasarkan adalah seperti pada Gambar 4.

Gambar 4:
Pengemasan produk



Buah pepaya California (*Carica papaya L.*) adalah salah satu jenis buah yang memiliki nilai jual tinggi. Pepaya California memiliki nilai ekonomi yang tinggi yang dapat tumbuh subur sepanjang tahun (tanpa mengenal musim) di Indonesia. Pepaya California rasanya lebih manis, tahan lama, dan dapat dipanen lebih cepat dibandingkan dengan pepaya varietas lain. Pepaya California banyak mengandung karbohidrat, kalsium, phosphor, zat besi, vitamin A, vitamin C dan tinggi serat sehingga sangat baik dikonsumsi untuk melancarkan proses pencernaan tubuh. (Muktiani, 2011) Manfaat pepaya bagi kesehatan untuk meningkatkan sistem imun tubuh manusia. Mengonsumsi buah-buahan berkaitan dengan penurunan risiko berbagai kondisi kesehatan yang berkaitan dengan gaya hidup. Banyak penelitian telah menunjukkan bahwa peningkatan konsumsi makanan nabati seperti pepaya, mengurangi risiko kesehatan berikut : sebagai agen anti inflamasi dengan menghilangkan rasa sakit karena enzim anti inflamasi yang terkandung pada pepaya. Pepaya dapat menguatkan sistem imun dengan adanya senyawa beta karoten yang terdapat dalam pepaya, pepaya dapat menyehatkan tulang dengan adanya vitamin K, pepaya baik untuk penderita diabetes dan mencegah penyakit jantung karena banyak kandungan serat. Serta pepaya baik untuk pencernaan karena di dalam pepaya terdapat enzim pencernaan yaitu papain, yang berguna dalam membantu pencernaan. (Rahayu & Tjitraresmi, 2016; Santoso, 2011)

KESIMPULAN

Dengan diberikannya pelatihan dan praktek proses produksi olahan makanan sari buah di lokasi mitra, mitra menjadi lebih menguasai dan paham sehingga mitra dapat memproduksi



olahan makanan secara mandiri. Namun demikian, tim mitra PKM masih melakukan peninjauan pada saat-saat tertentu guna memastikan kemampuan mitra.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami mengucapkan terimakasih kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat, Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan, Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi, dan UPT PPM STIKES Al-Irsyad Al-Islamiyyah Cilacap yang telah memberikan kesempatan dan support dana dalam pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM)

DAFTAR PUSTAKA

- Monografi Desa Kertajaya. (2015). *Laporan Monografi Desa Kertajaya*. Cilacap.
- Muktiani. (2011). *Bertanam Varietas Unggul Pepaya California*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Rahayu, S., & Tjitraesmi, A. (2016). Review Artikel: Tanaman Pepaya (*Carica papaya* L.) dan Manfaatnya dalam Pengobatan. *Jurnal Farmaka*, 14(1).
- Santoso, I. A. (2011). Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35.
- Susenas. (2015). *BPS: Survei Sosial Ekonomi Nasional*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Suyanti, Setyadjit, & Arif, A. (2012). Produk diversifikasi olahan untuk meningkatkan nilai tambah dan mendukung pengembangan buah pepaya (*Carica papaya* L) di Indonesia. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, 8.