

PEMANFAATAN PEPAYA MUDA UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN IBU RUMAH TANGGA RT 02 RW 20 PANDAU JAYA KABUPATEN KAMPAR

Ika Wulandari¹, Dora Amelya²,
Desfita Eka Putri³

Komputerisasi Akuntansi, Politeknik LP3I¹
Administrasi Bisnis, Politeknik LP3I²
Manajemen Informatika, Politeknik LP3I³

Article history

Received: 8 Januari 2024

Revised: 10 Januari 2024

Accepted: 10 Januari 2024

*Corresponding author

Email : ikawulandari@plb.ac.id

ABSTRAK

Tim pengabdian Kepada masyarakat Politeknik LP3I Pekanbaru melaksanakan kegiatan rutin tiap semester yang kali ini diadakan di Desa Pandau Jaya Tepatnya Jalan Kapling RT 02, RW 20 Kabupaten Kampar. Kegiatan ini berupa Pelatihan kepada ibu ibu Rumah tangga dalam pembuatan keripik pepaya, dimana buah pepaya yang sangat mudah sekali kita temui dimana saja, selain juga harga terjangkau dan rata rata beberapa rumah ada yang memanfaatkan pekarangannya dengan menanam buah pepaya. Tujuan dari pelatihan yang kami berikan dari tim pengabdian kepada masyarakat Politeknik LP3I Pekanbaru adalah agar ibu ibu rumah tangga dapat memanfaatkan waktunya dengan memanfaatkan tanaman di pekarangan rumah, selain untuk cemilan keluarga yang sehat bisa juga untuk mendapatkan penghasilan sampingan, yang bertujuan untuk membantu perekonomian keluarga dan target selanjut nya adalah terbentuknya UMKM – UMKM stik pepaya di Desa Pandau Jaya ini

Kata Kunci: UMKM, keripik, pepaya muda

ABSTRACT

The LP3I Pekanbaru Polytechnic community service team carries out routine activities every semester, which this time are held in Pandau Jaya Village, Jalan Kapling RT 02, RW 20, Kampar Regency. This activity takes the form of training for housewives in making papaya chips, where papaya fruit is very easy to find anywhere, the price is affordable and on average, several houses use their yards by planting papaya fruit. The aim of the training that we provide from the community service team at LP3I Pekanbaru Polytechnic is so that housewives can utilize their time by utilizing plants in their yard, apart from being a healthy family snack, they can also earn side income, which aims to help the family economy and The next target is the formation of papaya stick MSMEs in Pandau Jaya Village.

Keywords: MSMEs, sticks, young papaya

© 2022 Damkar

PENDAHULUAN

Pepaya (*Carica Papaya L.*) adalah buah yang paling gampang untuk di tanam/dibudidayakan baik didaerah tropis maupun daerah sub tropis. Tanaman ini merupakan tanaman berbatang tunggal dan tumbuh tegak yang tingginya berkisar antara 5-10 m. Dengan memanfaatkan tanah pekarangan rumah, pepaya sudah bisa tumbuh dan berkembang. Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa peningkatan konsumsi makanan nabati seperti pepaya bisa mengurangi risiko gangguan kesehatan, dan sangat bermanfaat untuk kecantikan kulit. Selain itu buah pepaya juga memiliki beberapa manfaat lain diantaranya menguatkan sistem imun, menyehatkan tulang, baik untuk penderita diabetes, mencegah penyakit jantung dan lain sebagainya. Buah pepaya memiliki kandungan nutrisi yang bagus, dimana kandungan nutrisi pepaya yaitu

vitamin C yang tinggi, serat, kalsium, asam folat, potasium dan magnesium, dimana kita ketahui bahwa nutrisi yang terkandung dalam buah pepaya dibutuhkan oleh tubuh. Buah pepaya ini juga sudah diteliti (ketty suketi, roendhy poerwanto, sriani sujiprihati, sobir, n.d.) mengenai karakter mutu dari buah pepaya. Berdasarkan atas keinginan kami dari Tim Pengabdian Kepada Masyarakat Politeknik LP3I Pekanbaru agar ibu-ibu rumah tangga terutama untuk ibu-ibu rumah tangga RT 02 RW 20 Desa Pandau Jaya memiliki kesibukan atau pun aktivitas yang menghasilkan, dimana dengan bahan baku yang diperoleh dengan sangat mudah diperoleh disekitar, dan modal yang murah, ibu-ibu bisa berkarya dan bisa membantu perekonomian rumah tangganya dan bahkan lebih bagus lagi jika bisa merekrut tenaga kerja dengan membentuk UMKM khususnya bisnis keripik pepaya. Hal ini bisa lebih meningkatkan persentase pertumbuhan ekonomi kita karena berdasarkan data Biro Pusat Statistik (BPS) dimana tingkat pertumbuhan ekonomi di tahun 2022 mencapai 5,31% dan merupakan yang tertinggi sejak 2014 (Moegiarso. S, 2023). Berdasarkan hasil survey sebelumnya didaerah RT 02 RW 20 ini diketahui belum ada dari pihak manapun yang memberikan pelatihan mengenai pembuatan keripik pepaya. Jadi kegiatan ini adalah memberikan pelatihan dan berbagi ilmu mengenai cara pembuatan keripik Pepaya atau disebut juga PeMus (Pepaya Mustofa) dimana dari segi bahan, biaya dan sampai cara pembuatannya sangatlah mudah dan terjangkau sekali. Setidaknya bisa untuk cemilan keluarga yang sehat atau bisa juga menjadi usaha bagi ibu-ibu yang berawal dari selingan bisa saja nanti menjadi bisnis yang menjanjikan. Menurut Hidayat, (2020) menjelaskan bahwa tingkat kompetensi kewirausahaan akan berpengaruh terhadap orientasi pasar dan tentunya akan memotivasi para generasi muda untuk berwirausaha dan meningkatkan kinerja bisnisnya. Berdasarkan data dari Dinas Koperasi, jumlah UMKM di Kabupaten Kampar merupakan jumlah terbesar kedua setelah Kota Pekanbaru yaitu berjumlah 6814 UMKM per 31 Maret 2020. Bahkan sekarang sudah mulai diterapkan Digitalisasi Akuntansi pada usaha usaha UMKM sangat bermanfaat untuk meningkatkan efisiensi, akurasi, pengambilan keputusan, pelayanan konsumen dan akses terhadap laporan keuangan jadi lebih gampang (Fauzi et al., 2023)

METODE PELAKSANAAN

Tempat dan Waktu Kegiatan

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini dilaksanakan di samping area Masjid An Nasro setelah ibu-ibu warga RT02 RW 20 melaksanakan Majelis Taklim mengikuti kegiatan ceramah bulanan. Dan untuk praktek pembuatannya di rumah salah satu warga yang bertempat tinggal di samping Masjid. Kegiatan ini dihadiri oleh 16 orang ibu-ibu yang dilaksanakan tanggal 17 Desember 2023 jam 16.00 WIB di Jl. Kapling Desa Pandau Jaya Kecamatan Siak Hulu Kabupaten Kampar

Kegiatan Pelaksanaan

Untuk kegiatan pelaksanaan ini, terdiri dari beberapa tahapan yang sudah disusun oleh TIM PKM Politeknik LP3I Pekanbaru agar kegiatan ini dapat diterima dengan baik dan dipahami oleh Ibu-ibu peserta yang ikut hadir, yaitu:

a. Sosialisasi & Penyuluhan

Setelah kegiatan ceramah bulanan yang diadakan di Masjid An Nasro, Ibu-ibu Warga RT 02 dan RW 20 berkumpul diteras masjid. Metode penyuluhan yang digunakan adalah metode ceramah mengenai pemanfaatan buah pepaya, yang kaya akan kandungan gizi dan mudah didapatkan, selain itu buah pepaya juga sangat mudah ditanam, bisa dengan cara memanfaatkan pekarangan rumah. Kemudian dijelaskan secara garis besar proses pembuatan Keripik Pepaya yang sangat mudah dengan bahan yang mudah didapat juga.



Gambar 1. Sosialisasi & Penyuluhan oleh Ibu Dora Amelya, S.AB., M.M.

Tabel 1 adalah kandungan gizi dalam 1 buah pepaya (Suprapti, 2005):

Tabel 1. Kandungan Gizi dalam Buah Pepaya

No	Unsur Gizi	Pepaya Mentah	Pepaya Matang
1	Energy (kal)	2,6	4,6
2	Protein (gr)	2,1	0,5
3	Lemak (gr)	0,1	0
4	Karbohidrat (gr)	4,9	12,2
5	Kalsium (mg)	50	23
6	Fosfor (mg)	16	12
7	Besi (mg)	0,4	1,7
8	Vit.A (SI)	50	365
9	Vit. B (mg)	0,02	0,0
10	Vit. C (mg)	19	78
11	Air (gr)	92,3	86,1

Sumber : Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 2005

Tujuan dari kegiatan PKM ini agar ibu-ibu rumah tangga bisa memanfaatkan waktu yang ada untuk menghasilkan pendapatan, apalagi kalau buah pepaya nya berasal dari tanaman sendiri. Beberapa Penelitian pengabdian yang sudah melakukan kegiatan pelatihan yang terkait dengan buah pepaya tetapi dengan hasil olahan yang berbeda seperti pada penelitian (Arwati & Syarif, 2019), (Putri, 2022), (Munawaroh & Islam, 2021), dan (Kusumayanti, 2015). Mengingat kondisi saat ini semua serba mahal, baik itu biaya hidup, biaya keperluan sekolah anak, jadi memberikan suatu pelatihan agar bisa di manfaatkan oleh ibu-ibu menjadi usaha kecil dan mudah-mudahan berlanjut ke UMKM yang akan mendapatkan penghasilan. Sangatlah Penting peranan UMKM untuk dapat mendorong peningkatan dan pengembangan UMKM dengan maksud dan tujuan kesejahteraan Masyarakat (Wulandari & Rambe, 2022). Jadi kegiatan ini memanfaatkan pepaya muda untuk dibuatkan seperti keripik pepaya atau nama lainnya "PeMus" (Pepaya Mustofa), bagaimana proses awal sampai akhir akan disosialisasikan bersama, semoga dapat memberikan manfaat dari kegiatan yang kita laksanakan ini terutama bagi :

- a) Ibu-ibu rumah tangga, bisa memanfaatkan hasil tanaman pepaya di pekarangan rumah untuk cemilan keluarga ataupun untuk dibisniskan yang akan mendapatkan penghasilan tambahan.

- b) Bagi pelaku bisnis/UMKM, dapat menambah jenis bisnisnya dengan alasan bahan baku mudah untuk didapat dan bisa membuka lapangan kerja.
- c) Bagi Masyarakat Umum, ibu-ibu rumah tangga diharapkan dapat menyebarluaskan informasi yang diperoleh ke lingkungan keluarga dan lainnya agar bisa memberikan kontribusi bagi pendapatan keluarga.

b. Kegiatan Pelatihan & Demonstrasi

Pembuatan keripik pepaya muda yang disebut dengan istilah "PeMus". Berikut adalah bahan dan proses pembuatannya :

Bahan Keripik Pepaya "PeMus" (Pepaya Mustofa) :

Pepaya Muda 2 buah ukuran sedang, Tepung Tapioka/Tepung Beras, Tepung Terigu, Tepung Maizena, Ikan Teri kecil 1 ons, Bawang Merah 1 ons, Bawang Putih 0,5 ons, Minyak Goreng, Garam, Penyedap, Soda kue, dan Kaldu bubuk.



Gambar 2. Contoh Pepaya Muda untuk pembuatan Keripik Pepaya(PeMus)

Cara pembuatannya :

- a) Parut pepaya muda yang sudah dikupas, lalu remas-remas dengan garam untuk menghilangkan getahnya setelah itu di cuci bersih dan ditiriskan.
- b) Campuran tepung goreng : tepung Tapioka 7 sendok makan + tepung terigu 5 sendok makan + tepung maizena 2 sendok makan, beri garam, penyedap, soda kue dan kaldu bubuk secukupnya sesuai selera.
- c) Panaskan minyak goreng
- d) Peras pepaya muda yang ditiriskan tadi, kemudian aduk dengan bahan campuran tepung yang sudah kita siapkan. Kemudian disaring lagi menggunakan saringan yang agak jarang dengan tujuan jangan terlalu banyak tepung yang digunakan sehingga akan mengakibatkan minyak goreng menjadi kotor.
- e) Pepaya yang sudah dicampur tepung digoreng dan sekali sekali diaduk.
- f) Setelah agak kekuningan, dan dirasa sudah kering, maka parutan papaya sudah bisa diangkat dan ditiriskan supaya tidak terlalu berminyak.
- g) Setelah dibersihkan Bawang merah dan bawang putih, kemudian diiris dan digoreng seperti membuat bawang goreng, kalau sudah kekuningan diangkat dan ditiriskan.
- h) Ikan teri kecil yang sudah dibersihkan digoreng kering dan juga ditiriskan.
- i) Setelah ditiriskan dan dirasa tidak banyak mengandung minyak dan sudah mulai dingin, maka dicampurlah 3 jenis tadi yaitu keripik pepaya, bawang goreng dan ikan teri.
- j) PeMus Siap untuk di sajikan, bisa untuk cemilan, campuran sambal disaat makan nasi dan atau untuk di bisniskan yaitu dijual.
- k) Jika ingin rasa yang pedas, Keripik pepaya bisa juga ditambahkan cabe goreng.

Hal hal yang harus diperhatikan:

- a) Pepaya yang diparut jangan terlalu tebal agar pada saat digoreng kering dan renyah atau menggunakan alat pengiris/pemotong
- b) Jika ingin pepaya lebih kriuk atau agak keras tepung tapioka dapat diganti dengan tepung beras, sesuai selera.

Karena waktu sudah menunjukkan hampir jam 17.00 yang disebabkan karena ibu ibu warga RT 02 RW 20 sebelumnya ada kegiatan Majelis Taklim, jadi proses penggorengan keripik pepaya dilakukan di teras salah satu rumah warga agar memahami proses pembuatannya. Karena kalau digoreng semua waktu sudah semakin sore



Gambar 3. Proses penggorengan Keripik Pepaya Muda



Gambar 4. Penggorengan dilakukan oleh Ibu Desfita Eka Putri, S. Kom., M. Kom



Gambar 5. Hasil penggorengan sampai warna nya agak kecoklatan

PEMBAHASAN

Desa Pandau Jaya adalah desa yang ada di Kecamatan Siak Hulu Kabupaten Kampar Provinsi Riau, dimana perumahannya termasuk yang memiliki tanah yang termasuk luas, sehingga pekarangan yang mereka miliki juga luas. Tidak menutup kemungkinan bagi ibu-ibu yang belum memiliki tanaman Pepaya bisa menanam dipekarangannya. Penyuluhan yang diberikan menjelaskan tentang manfaat dan gizi yang diperoleh dari

buah pepaya dan juga menjelaskan bahan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan keripik pepaya (PeMus), dan langsung praktek pembuatannya, hal ini sama dengan penelitian (Kresnatita et al., 2022) Alternatif menggunakan pepaya muda ini diambil, mengingat jika menggunakan kentang, harga kentang per kg saja sudah mencapai harga di antara Rp. 16.000,. s.d Rp. 20.000,. per kg. Jadi ini bisa menjadi pengganti kentang. Menurut Nurhadi, (2023), bisnis olahan pepaya merupakan bisnis yang modal kecil dan untung besar. Sedangkan menurut Roosmawarni, (2020), ada beberapa hal yang bisa diterapkan untuk mempelajari ide bisnis yang tepat, yaitu: selalu dilakukan riset terhadap bisnis dan produk, ambil ide yang diperoleh dari masalah konsumen, apa yang menjadi kebutuhan konsumen, selalu belajar dari kesuksesan bisnis orang lain dan kelemahan dari pesaing, mengikuti ikuti kebutuhan zaman yang sedang trend, dan produk yang dibuat sebaiknya tetap sederhana dan terjangkau dengan konsumen.



Gambar 6. Foto bersama ibu ibu RT 02 RW20 Desa Pandau Jaya di Masjid An Nasro

Hasil akhir dari kegiatan ini yaitu praktek pembuatan keripik pepaya muda dengan bahan yang sederhana dan langsung kita kemas dalam kemasan ukuran kecil dan ukuran sedang. Tahapan pembuatan keripik pepaya sebagai berikut :

- Pada saat pencucian papaya muda jangan lupa dikasih garam agar getahnya terpisah dari pepayanya dan gunakanlah mesin pemotong biar ukuran dan besar keripiknya sama.
- Untuk adonan tepungnya agra gampang, gunakan takaran sendok seperti yang tertera diatas, jika jumlahnya banyak tinggal dikalikan dua saja takaran yang sudah ditentukan.
- Usahakan minyak pada saat menggoreng keripik pepaya, sampai keripik pepayanya tenggelam semua.
- Setelah agak dingin dan minyak hasil gorengan sudah ditiriskan baru dicampur.



Gambar 8. Contoh keripik yang sudah dikemas

SIMPULAN

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan wawasan serta pelatihan bagi Ibu-ibu RT 02 RW 20 Kelurahan Pandau Jaya agar bertambah ilmu baru dan keahlian baru yang dapat dimanfaatkan ataupun dipraktekkan yaitu pembuatan keripik Pepaya (PeMus). Banyak sekali manfaat yang diperoleh dari Pepaya, baik papaya muda maupun papaya yang sudah masak, selain buat keripik pepaya, bisa juga untuk pembuatan selai, kue lumpur, abon dan lainnya. Seperti pada penelitian (Kholifah & Nurhadi, 2020), (Astriana & Nurcahyo, 2017), (Ramli & Hamzah, 2017), (Naimah, 2021),

SARAN

Harapan kami akan ada pelatihan pelatihan lain nya yang berkesinambungan baik yang berkaitan dengan pengolahan buah pepaya ataupun yang lain yang dapat menambah pengetahuan dan ketrampilan untuk ibu-ibu rumah tangga RT 02 RW 20 Desa Pandau Jaya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami sampaikan kepada ibu-ibu Rumah Tangga RT 02 RW 20 Desa Pandau Jaya terutama buat ibu Pengurus Majelis Taklim yang memberikan kesempatan kepada kami dari Tim Pengabdian kepada masyarakat Politeknik LP3I Pekanbaru berupa waktu dan kesempatan untuk berbagi ilmu dan bertukar pikiran, sehingga kegiatan ini sukses terlaksana.

DAFTAR PUSTAKA

- Anita Roosmawarni. (2020). *Dasar dan Konsep Kewirausahaan*. 5(3), 248–253.
- Arwati, S., & Syarif, A. (2019). Produk Olahan Pepaya Pada Kwt Al-Muhajirin Di Kelurahan Tamalarea Jaya Kecamatan Tamalanrea. *Jurnal Pengabdian Al-Ikhlas*, 4(1), 95–103. <https://doi.org/10.31602/jpai.v4i1.1671>
- Astriana, S., & Nurcahyo, I. (2017). Pemanfaatan Potensi Pepaya Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Tambak Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali. *Jurnal Kewirausahaan Dan Bisnis*, 20(11). <https://doi.org/10.20961/jkb.v20i11.13986>
- Fauzi, Leni Rahmayana, Ika Wulandari, & Bagus Hari Sugiharto. (2023). Mengapa Digitalisasi Akuntansi Harus di Lakukan Pada Perusahaan UMKM : Sebuah Tinjauan Pustaka. *Jurnal Aktiva : Riset Akuntansi Dan Keuangan*, 5(1), 43–56. <https://doi.org/10.52005/aktiva.v5i1.179>
- Hidayat M. (2020). Pengaruh Kompetensi Kewirausahaan, Orientasi Pasar & Motivasi Berwirausaha Terhadap Kinerja Bisnis Warung Kopi di Kota Makassar. *Mirai Management*, 5, 13.
- ketty suketi, roendhy poerwanto, sriani sujiprihati, sobir, winarso D. W. (n.d.). *11345-Article Text-33147-1-10-20160306.pdf*.
- Kholifah, S., & Nurhadi, A. E. (2020). Pemanfaatan Carica Papaya L. Untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi Masyarakat Desa Ledokombo Melalui Selai Pepaya. *JIWAKERTA: Jurnal Ilmiah Wawasan Kuliah Kerja Nyata*, 1(2), 39–43. <https://doi.org/10.32528/jiwakerta.v1i2.5013>
- Kresnatita, S., Astuti, M. H., & Paulini. (2022). Meningkatkan Pendapat Keluarga Melalui Pengolahan Buah Pepaya Muda Pada Kelompok Ibu PKK di Kelurahan Kalamangan Kota Palangka Raya. *Pengabdian Kampus: Jurnal Informasi Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat*, 9(2), 121–126. <https://doi.org/10.52850/jpmupr.v9i2.7971>
- Kusumayanti, N. K. K. A. (2015). *Aktivitas antibakteri ekstrak etanol biji buah pepaya (carica papaya l.) Dengan variasi konsentrasi terhadap pertumbuhan bakteri klebsiella pneumoniae*. 7–36.
- M Nurhadi. (2023, May). Modal Kecil Berkembang Pesat Bersama Komunitas. *Suara.Com*. <https://www.suara.com/bisnis/2023/05/25/150759/kreasi-pepaya-krispi-asal-turi-umkm-modal-kecil-berkembang-pesat-bersama-komunitas>
- Moegiarso. S. (2023). *Pertumbuhan Ekonomi tahun 2022 capai 5,31%, Tertinggi Sejak 2014*.

<https://www.ekon.go.id/Publikasi/Detail/4904/Pertumbuhan-Ekonomi-Tahun-2022-Capai-5,31%25-Tertinggi-Sejak-2014>

Munawaroh, A. A., & Islam, A. F. (2021). Pemanfaatan Buah Pepaya Sebagai Keripik Pepaya. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 29–34.

Naimah, S. (2021). MELALUI OPTIMALISASI BUAH PEPAYA DI DESA ABAR-ABIR KECAMATAN BUNGAH.

Putri. (2022). Perencanaan dan Pembuatan Bisnis Keripik Pepaya Slebew. *Pelayanan Kesehatan*, 3–13. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/23790/4/Chapter1.pdf>

Ramli, R., & Hamzah, F. (2017). Pemanfaatan Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) dan Tomat (*Lycopersicum Esculentum* Mill.) dalam Pembuatan Fruit Leather. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian*, 4(1), 1–9.

Suprpti. (2005). *Budidaya Tanaman Pepaya*. Penebar Swadaya, Jalarta.

Wulandari, I., & Rambe, S. (2022). Analisis Pemahaman dan Kepatuhan Wajib Pajak UMKM Tentang Kewajiban Perpajakan di Kecamatan Marpoyan Damai Pekanbaru. *Jurnal IAKP: Jurnal Inovasi Akuntansi Keuangan & Perpajakan*, 3(2), 115. <https://doi.org/10.35314/iakp.v3i2.2933>