

DIVERSIFIKASI OLAHAN PEPAYA CALIFORNIA INFERIOR DAN PENGEMASAN PRODUK UNTUK MENINGKATKAN DAYA SAING POTENSI PANGAN

Agus Setiyoko^{1*}, Rani Dwi Lesateri², Rosalia Prismarini Nurdiarti²

¹Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta

²Program Studi Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Komunikasi dan Multimedia, Universitas Mercu Buana Yogyakarta

* Penulis Korespondensi : agus_setiyoko@mercubuana-yogya.ac.id

Abstrak

Pengabdian memiliki tujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mengenai diversifikasi olahan pepaya California inferior, teknologi pengemasan dan pelabelan produk pangan dalam mendukung pemasaran serta pengadaan peralatan produksi yang memenuhi kaidah cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB). Metode pengabdian masyarakat yang digunakan berupa : (1)Penyuluhan mengenai diversifikasi olahan pepaya California inferior, (2) Penyuluhan mengenai jenis dan fungsi kemasan, label kemasan serta metode pengemasan, (3) Pelatihan aneka olahan pepaya meliputi : abon , keripik, dodol, sari buah serta manisan pepaya, (4)Penggunaan mesin cup sealler untuk pengemasan serta (5) Penyerahan peralatan produksi. Hasil Evaluasi kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu: (1) Pengetahuan anggota mengenai diversifikasi olahan pepaya California inferior meningkat dari 8% menjadi 100%, (2) Keterampilan mengolah meningkat dari 17% menjadi 96%, (3) Pemahaman dan kemampuan dalam membuat label dan kemasan pangan yang memenuhi standar meningkat dari 10 % menjadi 92%, (4) Pengetahuan tentang penggunaan peralatan produksi yang sesuai dengan kaidah cara produksi pangan olahan yang baik meningkat dari 8% menjadi 98%, serta memiliki peralatan produksi yang memenuhi standar. Pengabdian masyarakat yang dilakukan dapat meningkatkan semangat kewirausahaan anggota mitra (PKK Sendi Lestari) serta menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat.

Kata Kunci: *Diversifikasi; Pepaya California Inferior; Pengabdian Masyarakat; Pengemasan*

Abstract

Community service program aimed to increase knowledge and skills regarding the diversification process of “inferior California papaya”, packaging and labeling technology for food products, increasing knowledge about integrated marketing based on information and technology online media in supporting marketing and procurement of production equipments that meets the principles of good processed food production. The community service methods used are: (1) Counseling regarding the diversification of “inferior California papaya”, (2) types and functions of packaging, labels and packaging methods, (3)Training on various papaya preparations including: shredded, chips, lunkhead, fruit juice and papaya sweets, (4) Practise to use a cup sealler machine for packaging, (5) Handover of production equipments. The results of the evaluation of this community service activity are : (1)the knowledge of members regarding the diversification of inferior California papaya processing increased from 8% to 100%, processing skills increased from 17% to 96%, (2) Understanding and ability to make food labels and packaging that meet standards increased from 10% to 92%, (3)Knowledge about the use of production equipment in accordance with the principles of good processed food production

methods increased from 8% to 98%, (4) The ability to market their products through online marketing media increased from 10% to 88% and has production equipment that meets standards. Community service program can increase the entrepreneurial spirit of members (PKK Sendi Lestari) and create new business opportunities for the community.

Keywords: Diversification; Inferior California Papaya; Community Service; Packaging.

1. PENDAHULUAN

Padukuhan Sembung, Desa Purwobinangun, Kecamatan Pakem, Kabupaten Sleman, Yogyakarta memiliki lahan yang subur. Pada mulanya, wilayah ini merupakan salah satu dari sekian penghasil salak pondoh di Yogyakarta. Namun, bencana puting beliung pada tahun 2018 menghancurkan sebagian besar perkebunan salak milik masyarakat dan mengakibatkan tanaman salak tidak lagi produktif. Harga salak di pasaran menjadi sangat murah atau berkisar Rp 1.000 per kilogram.

Sebagai upaya untuk bertahan, masyarakat wilayah tersebut mulai mengganti salak dengan tanaman lain yang dianggap potensial dan mudah dikelola yakni pepaya berjenis *California* (**Gambar 1**). Pepaya ini selain tidak membutuhkan biaya yang mahal dalam proses pembudidayaan, juga tidak memerlukan perawatan khusus. Penjualan pepaya *California* juga cukup mudah dan hasil panennya melimpah.



Gambar 1. Kebun Tanaman Pepaya *California* Yang Dikelola KUB Sendi Lestari.

Budidaya pepaya *California* juga dilakukan oleh Kelompok Usaha Bersama (KUB) Sendi Lestari yang diketuai oleh Ibu Yulaika Widyastuti. Beranggotakan 30 orang, KUB Sendi Lestari menanam pepaya bersama petani wilayah sekitar di lahan seluas 10-15 hektar. Ketika panen raya, pepaya yang dihasilkan di wilayah tersebut berjumlah sekitar 22-26 ton. Pepaya dibedakan menjadi 3 jenis tingkatan atau *grade*, yaitu *grade A*, *grade B*, dan *grade C*. Harga jual yang tinggi dimiliki oleh pepaya dengan *grade A* dan *grade B* sekitar Rp. 3.000 hingga Rp. 4.000/kg. Pepaya dengan *grade A* dan *grade B* berbentuk lonjong dengan kematangan berkisar

antara 30–40%. Sementara, pepaya dengan *grade C* (pepaya *inferior*) berbentuk asimetris dengan berat yang tidak standar serta kematangan yang tidak merata. Setelah berumur 7 – 9 bulan, buah pepaya *California* dapat dipanen dengan masa produktif mencapai empat tahun. Setiap bulannya buah pepaya *California* dapat dipanen sebanyak empat kali dengan rata-rata 20-50 buah tiap pohonnya. Sehingga panen setiap minggunya mencapai 2 ton per hektar (Sujiprihati dan Ketty, 2014).

Berlandaskan hasil observasi tim ke lokasi mitra diperoleh data bahwa pada saat panen raya pepaya dengan *grade C* (pepaya *inferior*) yang diperoleh sekitar 2,2–2,6 ton. Harga jual buah pepaya dengan *grade C* ini di Pasar tradisional berkisar antara Rp 800-1.000/kg. Pepaya *inferior* ini biasanya dimanfaatkan masyarakat sebagai pakan ternak. Di sisi lain, dengan sentuhan ilmu pengetahuan dan teknologi, pepaya *Inferior* dapat diolah menjadi berbagai jenis produk olahan guna meningkatkan nilai jual dan daya saing potensi pangan.

Diversifikasi olahan pangan dengan bahan baku pepaya adalah alternative yang dapat dilakukan guna meningkatkan *added value* dan daya saing pepaya *inferior* dari segi ekonomi (Suyanti dkk, 2012). Umur simpan buah pepaya relatif pendek dan singkat sekitar 1-7 hari, hal ini disebabkan karena tingginya kandungan air di dalam buah pepaya sehingga buah ini cepat mengalami kerusakan (Muchtadi & Sugiyono 2013). Untuk itu diperlukan diversifikasi olahan pepaya menjadi berbagai jenis produk dengan harapan dapat meningkatkan nilai ekonominya serta memperpanjang umur simpan (Miranti dkk, 2016). Adapun jenis olahan yang dapat dilakukan antara lain: sari buah pepaya (Anonim, 2011), manisan dan dodol pepaya (Wati dkk, 2016), keripik pepaya (Zen dan Rasuane Noor, 2018), dan abon pepaya (Muslim dkk 2018). Olahan pepaya tersebut memiliki nilai jual yang lebih tinggi serta memiliki daya simpan yang lebih lama. Permasalahan lain yang dihadapi mitra adalah minimnya pengetahuan masyarakat sekitar mengenai diversifikasi olahan pepaya, serta belum adanya standar pengemasan. Mitra juga belum memiliki peralatan produksi yang memenuhi persyaratan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB). Diversifikasi olahan pepaya tersebut membutuhkan kemasan yang aman dan menarik supaya memiliki nilai tambah ketika dipasarkan. Fungsi dari kemasan antara lain; menjaga dan mempertahankan kualitas produk, memperpanjang umur simpan produk,

sebagai sarana *branding* produk, membantu pendistribusian produk ke konsumen, menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen untuk membeli atau menggunakan produk (Julianti, 2018). Dengan pengemasan yang menarik dan pemasaran yang baik, limbah pepaya *inferior* yang telah diolah, diharapkan dapat bersaing dengan berbagai produk olahan pangan lain di pasaran.

Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mengenai diversifikasi olahan pepaya *California inferior*, teknologi pengemasan dan pelabelan produk pangan dalam mendukung pemasaran serta pengadaan peralatan produksi yang memenuhi kaidah cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB). Target luaran yang ingin dicapai dalam pegabdian ini adalah produksi aneka olahan pepaya *California inferior* dengan kemasan sesuai standar, mitra memiliki peralatan produksi yang memenuhi persyaratan serta artikel yang terbit di jurnal nasional

2. BAHAN DAN METODE

Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Padukuhan Sembung, Desa Purwobinangun, Kecamatan Pakem, Kabupaten Sleman. Mitra kegiatan ini merupakan Ibu-ibu yang tergabung di dalam kelompok PKK Sendi Lestari dengan jumlah anggota sebanyak 30 orang. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini difokuskan pada pengolahan pepaya *California inferior* untuk meningkatkan nilai jual dan juga meningkatkan kesejahteraan anggota kelompok PKK Sendi Lestari pada khususnya dan masyarakat di lokasi mitra pada umumnya.

Metode pengabdian masyarakat yang digunakan berupa : (1)Penyuluhan mengenai diversifikasi olahan pepaya *California inferior*, (2) Penyuluhan mengenai jenis dan fungsi kemasan, label kemasan serta metode pengemasan, (3) Pelatihan aneka olahan pepaya meliputi : abon , keripik, dodol, sari buah serta manisan pepaya, (4)Penggunaan mesin *cup sealler* untuk pengemasan serta (5) Penyerahan peralatan produksi, (6) Evaluasi dan monitoring. Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat diawali dengan kegiatan *pre-test* dan diakhir kegiatan dilakukan *post-test* yang berisikan tentang pengetahuan seputar aneka jenis olahan pepaya *California inferior*. Kegiatan *pre-test* dan *post-test* ini bertujuan untuk mengevaluasi keberhasilan kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh tim.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat diawali dengan penyuluhan mengenai diversifikasi olahan pepaya *California inferior* dan potensinya sebagai salah

satu makanan kuliner. Peserta kegiatan penyuluhan ini merupakan anggota PKK Sendi Lestari yang berjumlah 30 orang. Lokasi kegiatan ini berada di rumah ketua PKK Sendi Lesatri Padukuhan Sembung, Desa Purwobinangun, Kecamatan Pakem, Kabupaten Sleman. Penyampaian materi penyuluhan meliputi : cara pembuatan abon pepaya (Muslim dkk 2018), pengolahan keripik pepaya (Zen dan Rasuane Noor, 2018), dodol pepaya dan manisan pepaya (Wati dkk, 2016) serta sari buah pepaya (Anonim, 2011). Kegiatan penyuluhan disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Kegiatan Penyuluhan Diversifikasi Olahan Pepaya *California Inferior*

Sebelum materi di sampaikan, peserta diminta mengisi kuisioner *pre-test* untuk mngetahui tingkat pemahaman dasar pserta. Untuk memudahkan peserta pengabdian memahami materi, tim pengabdian melengkapinya dengan modul aneka olahan pepaya. Setelah kegiatan penyuluhan dilakukan, dilanjutkan sesi diskusi/tanya jawab antara peserta dan narasumber. Penyuluhan ini berjalan lancar dan peserta memperhatikan dengan serta aktif melakukan diskusi dengan narasumber, sehingga kegiatan penyuluhan ini dapat berjalan dau arah. Pepaya *California* memiliki potensi cukup besar untuk dikembangkan guna meningkatkan serta menumbuhkan perekonomian

masyarakat (Kasron dkk, 2018). Keterbatasan akan pengetahuan mengenai diversifikasi olahan pepaya menjadi kendala para anggota PKK Sendi Lestari untuk mengolahnya menjadi berbagai jenis produk olahan yang berbahan baku pepaya California. Dengan pengolahan yang tepat, produk olahan pepaya California ini memiliki nilai jual yang tinggi serta mampu bertahan lama. Setelah narasumber selesai menyampaikan materi, kegiatan dilanjutkan dengan praktek pengolahan aneka olahan pepaya california, sebagaimana disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Praktek Olahan Abon Pepaya.



Gambar 4. Praktek Olahan Dodol Pepaya.



Gambar 5. Praktek Olahan Sari Buah Pepaya.



Gambar 6. Praktek Olahan Manisan Papaya.



Gambar 7. Praktek Olahan Keripik Pepaya.

Diversifikasi hasil olahan pepaya *California* yang telah dihasilkan oleh ibu-ibu anggota PKK Sendi Lestari memerlukan kemasan yang aman dan menarik supaya memiliki nilai tambah ketika dipasarkan. Setiap produk baru yang hendak diluncurkan ke pasaran, membutuhkan *packaging* (pengemasan) yang sifatnya baru juga. Kemasan ini bisa dilihat dari bentuk, format, bahan dan desain yang sama sekali baru, atau hanya sekedar modifikasi atas kemasan-kemasan dari yang sudah beredar, ketelitian dan ketepatan pilihan haruslah dipenuhi. Fungsi dari kemasan antara lain; menjaga dan mempertahankan kualitas produk, memperpanjang umur simpan produk, sebagai sarana *branding* produk, membantu pendistribusian produk ke konsumen, menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen untuk membeli atau menggunakan produk (Julianti, 2018). Dengan metode pengemasan yang tepat, keamanan dan kualitas produk pangan dapat dipastikan (Sohail dkk, 2019). Mengingat sangat pentingnya pengemasan bagi suatu produk, maka salah satu kegiatan yang dilakukan dalam pengabdian ini juga melakukan penyuluhan mengenai pengemasan produk olahan pepaya california dengan rancangan desain kemasan yang informatif dan menarik dengan jenis kemasan plastik (Rahmawati, dkk,

2018). Kegiatan penyuluhan mengenai label dan kemasan disajikan pada Gambar 4, serta produk hasil pengabdian disajikan pada Gambar 5.



Gambar 8. Penyuluhan Label Dan Kemasan.



Gambar 9. Produk Hasil Pengabdian.

Untuk menunjang proses produksi aneka olahan pepaya california, kegiatan pengabdian ini juga menyerahkan bantuan berupa : mesin peniris minyak (*spinner*), mesin *blender*, mesin *cup sealer*, mesin *plastic sealeer* serta alat-alat lainnya untuk aneka olahan pepaya California. Penyerahan peralatan ini dilakukan oleh ketua tim pengabdian kepada ketua PKK Sendi Lestari. Serah terima berita acara dan peralatan disajikan pada Gambar 6.



Gambar 10. Serah Terima Berita Acara Dan Peralatan Pengabdian Masyarakat.

Setelah selesai melakukan kegiatan penyuluhan dan pelatihan, tim melanjutkan dengan kegiatan monitoring dan evaluasi untuk mengukur keberhasilan kegiatan pengabdian. Hasil Evaluasi berdasarkan *pre-test* dan *post-test* kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu: (1) Pengetahuan anggota mengenai diversifikasi olahan pepaya *California inferior* meningkat dari 8% menjadi 100%, (2) Keterampilan mengolah meningkat dari 17% menjadi 96%, (3) Pemahaman dan kemampuan dalam membuat label dan kemasan pangan yang memenuhi standar meningkat dari 10 % menjadi 92%, (4) Pengetahuan tentang penggunaan peralatan produksi yang sesuai dengan kaidah cara produksi pangan olahan yang baik meningkat dari 8% menjadi 98%, serta memiliki peralatan produksi yang memenuhi standar, sebagaimana disajikan pada Gambar 7.



Gambar 11. Hasil Evaluasi Kegiatan

4. KESIMPULAN

1. Program Kemitraan Masyarakat yang dilaksanakan di kelompok PKK Sendi Lestari, Padukuhan

Sembung, Desa Purwobinangun, Kecamatan Pakem, Kabupaten Sleman, Yogyakarta dengan focus pada diversifikasi olahan pepaya California inferior dengan metode penyuluhan dan pelatihan/praktek berjalan lancar dan disambut dengan antusias oleh masyarakat.

2. Hasil yang diperoleh sangat memuaskan yang dibuktikan dengan mitra mampu memproduksi aneka jenis olahan pepaya California inferior yang terdiri dari : abon pepaya, keripik pepaya, dodol pepaya, manisan dan sari buah pepaya.
3. Mitra memahami fungsi dan kemasan pengemasan serta memiliki label kemasan yang menarik.
4. Hasil Evaluasi berdasarkan *pre-test dan post-test* kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu: (1) Pengetahuan anggota mengenai diversifikasi olahan pepaya *California inferior* meningkat dari 8% menjadi 100%, (2) Keterampilan mengolah meningkat dari 17% menjadi 96%, (3) Pemahaman dan kemampuan dalam membuat label dan kemasan pangan yang memenuhi standar meningkat dari 10 % menjadi 92%, (4) Pengetahuan tentang penggunaan peralatan produksi yang sesuai dengan kaidah cara produksi pangan olahan yang baik meningkat dari 8% menjadi 98%.
5. Mitra memiliki peralatan produksi yang memenuhi kaidah cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB).

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Kepala Kemenristek-BRIN Indonesia yang telah memberikan hibah bantuan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) tahun pendanaan 2021 beserta Pusat Penelitian, Pengabdian Masyarakat dan Kerjasama (P3MK) Universitas Mercu Buana Yogyakarta yang telah memfasilitasi jalannya kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

Anonim. (2011). Diversifikasi Olahan Buah Pepaya. Sinartani Agriinovasi Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian. Edisi 16-22 November No. 3431

Julianti, S. (2018). *The Art of Packaging*, Mengenal Metode, Teknik dan Strategi Pengemasan Produk untuk Branding dengan Hasil Maksimal. Gramedia. Jakarta.

- Kasron., Subroto, W., & Engkartini.(2018). Diversifikasi Olahan Pepaya untuk Meningkatkan Nilai Jual Pepaya California di Desa Kertajaya Kecamatan Gandrungmangu Kabupaten Cilacap. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*. (1) : 505-509.
- Miranti, M., Wardatun, S., Wiendarlina, I.Y.(2016). Diversifikasi Produk Olahan Limbah Pepaya California Inferior Pada Kelompok Tani Tirta Mekar, Desa Mekarsari, Kecamatan Rancabungur, Bogor. *Prosiding Seminar Nasional Hasil-hasil PPM IPB 2016*. 239-249.
- Muchtadi, T.R., Sugiyono. (2013). Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Bandung (ID): Alfabeta.
- Muslim, I.B., Sifa',B., & Laili, A.F. (2018). Pembuatan Abon Pepaya Sebagai Produk Unggulan Desa Plalangan Kalisat Jember . *Bioshell*. 7(1): 416-420.
- Rahmawati, N., Dzakiy, M., P., A., & Buchori, A. (2018). Pengenalan Entrepreneurship Variasi Olahan Ikan Patin di Grobogan. E-Dimas: *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 9(2), 177-184. doi: <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v9i2.2313>
- Sohail, Muhammad, Da-Wen Sun, & Zhiwei Zhu. (2018). Recent developments in intelligent packaging for enhancing food quality and safety". In *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 58 (15): 2650-2662, <https://doi.org/10.1080/10408398.2018.1449731>
- Sujiprihati, S dan Ketty,S. 2014. Budidaya Pepaya Unggul. Penebar swadaya. Jakarta.
- Suyanti., Setyadjit., & Arif ,A.B. (2012). Produk diversifikasi olahan untuk meningkatkan nilai tambah dan mendukung pengembangan buah pepaya (*Carica papaya* L) di Indonesia. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*. 8(2): 62-70.
- Wati, H., Jaya, J.K., & Lestari, E. (2016). Optimasi Manisan Buah Pepaya Kering. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*. 3(1): 8-21.
- Zen, S & Noor, R. (2018). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Pepaya California Di Desa Bangunrejo Tanggamus. *Sinar Sang Surya*. 1(2): 1-10.