

# Pemanfaatan Buah Pepaya Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan UMKM Anggota Kelompok Wanita Tani (KWT)

M. Syauqi Al-Mubarak<sup>1</sup>, Ita Dwilestari<sup>2\*</sup>

<sup>1, 2\*</sup> Program Studi Hukum Ekonomi Syariah, Fakultas Syariah, Hukum, Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Ma'arif Lampung, Indonesia.

\*Correspondence email:  
Itadwilestari17@gmail.com

Received: 24 May 2023  
Accepted: 10 June 2023  
Published: 30 June 2023

## Abstract

This service invites people who still lack understanding in utilizing the abundant papaya yield. Armed with these problems, the purpose of this community service is to innovate and assist in the use of papaya fruit as an effort to increase the income of MSME Members of the Women Farmers Group (KWT) in Tiyuh Makarti, Tumijajar sub-district, West Tulang Bawang Regency. The method used in this service is the ABCD method as a means of community service approach with an orientation so that people have the power to recognize and utilize all the strengths and assets they have. The results of this dedication are crispy papaya products with attractive packaging and can be traded. Apart from that, this crispy papaya product can also be used as a souvenir so that it can increase the economic income of the community in general and KWT in particular.

**Keywords:** Increased revenue, farmer women's groups, UMKM

## Abstrak

Pengabdian ini mengajak masyarakat yang masih kurang memiliki pemahaman dalam memanfaatkan hasil pepaya yang melimpah. Berbekal permasalahan tersebut maka Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah melakukan inovasi dan pendampingan pemanfaatan buah pepaya sebagai upaya peningkatan pendapatan UMKM Anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) di Tiyuh Makarti, kecamatan Tumijajar, Kabupaten Tulang Bawang Barat. Metode yang digunakan pada pengabdian ini adalah metode ABCD sebagai sarana pendekatan pengabdian kepada masyarakat dengan orientasi agar masyarakat memiliki daya untuk mengenali dan memanfaatkan segala kekuatan dan aset yang dimiliki. Hasil dari pengabdian ini berupa produk pepaya krispi dengan kemasan yang menarik dan dapat diperjual belikan. Selain itu, produk pepaya krispi ini juga dapat dijadikan sebagai oleh-oleh sehingga dapat menambah pendapatan ekonomi masyarakat umumnya dan KWT khususnya.

**Kata Kunci:** Peningkatan Pendapatan, kelompok wanita tani, UMKM



## 1. Pendahuluan

Buah-buahan merupakan salah satu sumber gizi yang lengkap dan sehat yang sangat dibutuhkan didalam tubuh manusia guna mencukupi kebutuhan dalam setiap elemen yang ada didalam tubuh manusia. Buah-buahan mengandung berbagai macam vitamin didalamnya yang tinggi. Hampir semua kalangan suka mengonsumsi buah-buahan dengan manfaat vitamin masing-masing yang ada, tidak terkecuali dengan buah yang satu ini yakni buah pepaya. Buah pepaya ialah salah satu buah yang sangat mudah ditemui terutama di wilayah pedesaan. Karena mayoritas masyarakatnya menanam di halaman rumah ataupun di kebun dengan jenis pepaya yang berbeda-beda, mulai dari pepaya buah dan juga ada jenis pepaya sayur. Pepaya adalah tumbuhan yang berasal dari Meksiko Selatan dan Amerika Selatan, kini menyebar luas dan banyak ditanam di seluruh daerah tropis. (Taufiq et al., 2015) Pepaya merupakan buah yang mempunyai nilai nutrisi baik, dapat dimanfaatkan dalam bentuk buah segar dan produk hasil olahan. Buah pepaya mengandung protein, vitamin A, vitamin C. Mineral yang terkandung dalam buah pepaya diantaranya kalsium dan kalium. Kandungan lain dalam buah pepaya adalah lemak rendah, karbohidrat, energi dan air. (Suketi et al., 2020) Buah pepaya memiliki banyak sekali manfaat. Masyarakat barat menyatakan bahwa buah pepaya sebagai *the health fruit of the angels* karena banyaknya manfaat dari buah pepaya. Pohon pepaya termasuk kedalam kategori tanaman herbal. (Kurnia, 2018)

Pepaya merupakan salah satu buah yang banyak dikonsumsi dan mudah dijangkau karena dapat tumbuh sepanjang tahun di daerah tropis dan subtropis seperti Indonesia. (Dawley, 2014) Buah pepaya dapat dikonsumsi secara langsung ataupun dengan beberapa olahan. Beberapa variasi olahan buah pepaya yaitu: jus, lutsan, manisan, sayur, lauk pauk dan lain-lain. (Rohmawati, 2021) Hari Purnomo dkk mengungkapkan dalam tulisannya bahwa pemanfaatan buah pepaya muda dalam pembuatan dendeng giling kambing dapat meningkatkan kandungan serat pangan. Dendeng giling kambing dengan pemanfaatan buah pepaya muda sampai 30% masih dapat diterima secara organoleptik. (Purnomo et al., 2001) Selanjutnya melimpahnya hasil buah pepaya tidak jarang membuat masyarakat sedikit kebingungan dalam pengolahannya. Biasanya hanya diperjual belikan dipasar ketika pepaya tersebut sudah matang. Apabila sedang panen raya maka harga jualnya bisa sangat rendah dipasaran. Melihat fenomena seperti ini membutuhkan suatu pemikiran kreatif agar buah pepaya tersebut dapat memberikan keuntungan yang lebih besar. Untuk mendapatkan keuntungan yang lebih maka buah pepaya dapat dikreasikan dengan membuat beberapa produk olahan. Beberapa keuntungan dari pengolahan buah pepaya menjadi beberapa produk antara lain adalah: memberikan peluang besar bagi komoditas pertanian, membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat, meningkatkan pendapatan masyarakat, dan merangsang pertumbuhan sektor ekonomi lain yang berkaitan. (Astria & Nurcahyo, 2017)

Wanita dalam kehidupan bermasyarakat berperan penting dalam pertanian termasuk dalam ketahanan pangan dan gizi keluarga. Ketahanan pangan dapat mengembangkan kelembagaan dan pengelolaan usaha pangan bagi Wanita tani, sehingga Wanita harus pandai mengatur, mengelola penghasilan yang relative rendah guna mencukupi kehidupan keluarga. (Ilyas & Nurmayasari, 2014) keterampilan wanita tani diharapkan dapat menguatkan perekonomian rumah tangga, rumah tangga yang kuat perekonomiannya akan berdampak pada penguatan perekonomian masyarakat wilayah tersebut. (Widyastuti & Nurdyansyah, 2019)

Di RK 1 Tiyuh Makarti juga terdapat salah satu organisasi atau kelompok ibu-ibu tani yang bernama "Kelompok Wanita Tani (KWT)". Kelompok ini dalam kegiatannya yakni menanam sayuran yang nanti sebagian dikonsumsi sendiri dan sebagian dijual kepasar. Namun, kelompok ini masih kurang dalam inovasi pemanfaatan hasil panen yang didapatkan. Berdasarkan hasil observasi diketahui bahwa permasalahan yang ada pada Tiyuh ini yakni masih kurangnya pemahaman masyarakat dalam memanfaatkan hasil pepaya yang melimpah. Berbekal permasalahan tersebut maka Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah melakukan inovasi dan pendampingan pemanfaatan buah pepaya sebagai upaya peningkatan pendapatan UMKM Anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) di Tiyuh Makarti, kecamatan Tumijajar, Kabupaten Tulang Bawang Barat.

## 2. Metode

Metode atau strategi pendampingan dalam pengabdian ini yang digunakan adalah menggunakan metode Asset-Based Community Development (ABCD). Metode ABCD sebagai sarana pendekatan pengabdian kepada masyarakat dengan orientasi agar masyarakat memiliki daya untuk mengenali dan memanfaatkan segala kekuatan dan aset yang dimiliki untuk kebaikan masyarakat tertentu. Metode ini lebih mengutamakan pemanfaatan Asset dan potensi yang ada di lingkungan kampung dan masyarakat sebagai partisipan ikut serta dalam mensukseskan kegiatan ini. (Abrori et al., 2022) Dengan menggunakan metode ABCD pendampingan mengutamakan untuk memanfaatkan aset dan potensi yang dimiliki masyarakat untuk kemudian digunakan sebagai bahan yang memberdayakan. (Mahmudah & Supiah, 2018) Dengan metode ABCD dapat digunakan

untuk memprakarsai dan meningkatkan partisipasi masyarakat untuk menolong diri sendiri keluar dari masalah yang ada. (Mega Tunjung Hapsari, 2020)

ABCD dibangun berdasarkan prinsip-prinsip yang perlu dipegang oleh para *local enabler* (pemberdaya masyarakat lokal) demi terciptanya pemberdayaan yang berkelanjutan, yaitu: apresiasi, partisipasi, psikologi positif, deviasi positif, pembangunan dari dalam, dan hipotesis heliotropik. Prinsip tersebut diwujudkan dalam pendekatan laku oleh para *local enabler* pada 3 periode kehidupan masyarakat lokal yaitu masa kini, masa sekarang, dan masa depan. (Suksmawati et al., 2021) Subyek dampingan dalam pengabdian masyarakat adalah ibu-ibu KWT Karya Makmur yang ada di RK 01 Tiuh Makarti, Kec. Tumijajar, Kab. Tulang Bawang Barat. Metode pendampingan dalam pemanfaatan hasil pepaya adalah suatu metode pembelajaran yang menekankan langsung pada latihan pembuatan produk yang terbuat dari pepaya secara langsung, mulai dari materi dan langsung kepada praktek atau tindakan. Pengabdian ini merupakan program KKS kelompok 12 dengan dosen pembimbing Ita Dwilestari, M.H dan 12 anggota yaitu: M. Syauqi Al-Mubarak, Abdul Aziz, Agustina, Ahmad Nur Wahyudi, Diah Asmawati, Dewi Kurnia Sari, M. Rois Syahidin, MutiAtin Kholisoh, Noufal Rio Agung, Sofia Nisa Ulyantika, Thol'atul Luthfi Al-amri, Yuni Fitriyani.

### 3. Hasil Kegiatan

Pepaya merupakan tanaman tropis yang berasal dari Kawasan tropis Amerika, diperkirakan berasal dari Kawasan sebelah selatan Meksiko. Tanaman ini merupakan buah yang kaya gizi terutama provitamin A. buah ini saat masih mentah berwarna hijau gelap, dan saat masak menjadi warna kuning. (Kurnia, 2018). Pepaya merupakan tanaman buah berupa herba dari famili Caricaceae dan merupakan komoditi hortikultura yang mempunyai nilai ekonomis yang tinggi. Tanaman pepaya dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi para petani untuk melakukan kegiatan usaha tani pepaya tersebut. (Faisal, 2015)

Proses menemukan ini dilakukan dengan proses percakapan atau wawancara dan harus menjadi penemuan personal tentang apa yang menjadi kontribusi individu yang memberi hidup pada sebuah kegiatan atau usaha. Pendampingan melakukan wawancara kepada ketua KWT tentang bagaimana perkembangan pertanian ataupun hasil tanaman rumahannya. Wawancara tersebut dapat dialihkan ke pendampingan dengan melibatkan anggota KWT untuk pelatihan pemanfaatan pepaya. Setelah melakukan wawancara kepada ketua KWT kita mulai mengetahui impian dan keinginan dari KWT ini. Keinginannya yakni agar KWT semakin dikenal baik di Tiuh bahkan sampai luar Tiuh dengan prestasi pertanian dan pemanfaatan hasil pertanian yang ada. Setelah mengetahui harapan dari KWT ini sangat besar terhadap masa depan pertanian, maka kami disini membantu untuk merealisasikan impiannya melalui pemanfaatan buah pepaya yang melimpah. Berikut ini ialah tahapan-tahapan dalam proses pemanfaatan dari buah pepaya, dibawah ini ialah bahan dan cara pembuatannya :

**Tabel 1.** Bahan Dan Cara Pembuatannya

| Bahan- Bahan dan Bumbu |                |
|------------------------|----------------|
| Pepaya muda            | Garam          |
| Bawang merah           | Bawang putih   |
| Kunyit                 | Merica bubuk   |
| Ketumbar bubuk         | Royco / Masako |
| Tepung terigu          | Tepung beras   |
| Tepung bumbu (sajiku)  | Minyak goreng  |
| Bubuk balado ( antaka) |                |



**Gambar 1: Proses Mempersiapkan Bahan-Bahan Pepaya Krispi**

Cara-cara pembuatan :

1. Serut pepaya yang sudah di kupas.
2. Tambahkan secukupnya garam pada serutan pepaya, kemudian remas-remas sampai pepaya layu dan mengeluarkan air,  $\pm 5$  menit. Kemudian bilas menggunakan air yang mengalir.
3. peras serutan pepaya, lalu sisihkan.
4. Buat bumbu, haluskan bawang merah, bawang putih, dan kunyit.
5. Campurkan bumbu dengan serutan pepaya yang sudah disisihkan hingga merata.
6. Siapkan dan campurkan tepung terigu, tepung beras, tepung bumbu (sajiku) hingga tercampur aduk.
7. Masukkan pepaya yang sudah di campur bumbu kedalam wadah yang berisi tepung tadi.
8. Balurkan seluruh bagian serutan pepaya hingga tertutup oleh tepung.
9. Lalu pisahkan tepung yang tidak menempel dengan pepaya.
10. Panaskan minyak dengan suhu yang sedang.
11. Goreng adonan pepaya hingga berwarna kecoklatan.
12. Jika sudah, lalu tiriskan.
13. Pisahkan pepaya secukupnya, Campurkan pepaya yang sudah matang dan dipisah dengan varian rasa: original, bubuk balado, jagung manis (antaka).
14. Pepaya krispi, siap disantap.



**Gambar 2: Proses Memberikan Adonan**



**Gambar 3: Proses Pengorengan**

Hasil dari keripik pepaya krispi yang telah diproduksi oleh peserta pengabdian yaitu KWT Tiyuh Makarti dikemas dengan menggunakan kemasan yang menarik sehingga dapat menambah nilai jual. Pepaya krispi adalah makanan olahan tanpa bahan pengawet sehingga daya tahannya sekitar 1 bulan dengan menyimpan di suhu ruang. (Sauki et al., 2021)



**Gambar 4, kemasana dan Lebel**

Pada tahap selanjutnya, kita melakukan evaluasi secara berkala untuk mengukur tingkat keberhasilan dan berkelanjutan dari pelaksanaan program pembuatan produk pepaya krispi. Kita melakukan evaluasi antara lain:

1. Mengevaluasi pada saat pelaksanaan program kegiatan, pemanfaatan, dan kelancaran pembuatan produk.
2. Mengevaluasi hasil dari pembuatan produk pepaya krispi

Hasil dari pengabdian ini berupa produk pepaya krispi dengan kemasan yang menarik dan dapat diperjual belikan. Selain itu, produk pepaya krispi ini juga dapat dijadikan sebagai oleh-oleh sehingga dapat menambah pendapatan ekonomi masyarakat umumnya dan KWT khususnya.

#### **4. Kesimpulan**

Dengan adanya pembuatan produk pepaya krispi ini kepada KWT Karya Makmur diharapkan dapat memajukan dan mengembangkan UMKM yang ada di Tiyuh Makarti. Dan dapat memberikan perubahan yang berlanjut untuk kedepannya baik dari segi sektor ekonomi maupun pertanian yang ada di wilayah tersebut. Pemanfaatan aset dan potensi yang ada di sekitar dan dimiliki oleh pemuda atau komunitas masyarakat. Salah satu komunitas yang ada di Tiyuh Makarti yakni Kelompok Wanita Tani (KWT) yang juga menjadi salah satu aset yang dimiliki oleh Tiyuh Makarti. Adanya kelompok ini diharapkan dapat menumbuhkan semangat positif untuk melanjutkan dan mengisi suatu perkara yang berlangsung pada ibu-ibu dengan memanfaatkan pepaya yang melimpah menjadi pepaya krispi.

## Referensi

- Abrori, M. S., Hayani, A., Setiawan, D., Amrulloh, H., Mardiantari, A., & Sari, D. (2022). Pelatihan dan Pendampingan Pemanfaatan Sampah Organik Rumah Tangga Menjadi Pupuk Cair dan Kompos di Kampung Kota Gajah Lampung Tengah. *Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 2(2), 69–73. <http://dx.doi.org/10.51214/japamul.v2i2.232%0Ahttps://journal.kurasinstitute.com/index.php/japamul/article/download/232/246>
- Astriaana, 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>
- Dawley, J. S. (2014). Pengaruh Pemberian Buah Pepaya (Carica Papaya.) Terhadap Kadar Trigliserida Padatikus Sprague Dawley dengan Hiperkolesterolemia. *Journal of Nutrition College*, 3(1), 90–97.
- Faisal, H. N. (2015). Analisis Pendapatan Usahatani Dan Saluran Pemasaran Pepaya (Carica Papaya L) Di Kabupaten Tulungagung ( Studi Kasus di Desa Bangoan, Kecamatan Kedungwaru, Kabupaten Tulungagung ). *Agribis*, 11(13), 12–28. <https://tinyurl.com/392k5p4s>
- Ilyas, & Nurmayasari, D. (2014). Peran Anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Laras Asri Pada Peningkatan Kesejahteraan Keluarga (Studi Deskriptif Di Dusun Daleman Desa Kadirejo Kecamatan Pabelan) Kabupaten Semarang. *Journal of Non Formal Education and Community Empowerment*, 3(2), 16–21.
- Kurnia, R. (2018). *Fakta Seputar Pepaya (manfaat Buah Pepaya dan Cara Membudidayakannya)*. Bhuana Ilmu Populer.
- Mahmudah, N., & Supiah. (2018). Pemberdayaan Pada Anak-Anak Gang Dollydi Sma Artantika Surabayadengan Metodeasset Based Community Development. *Madani: Jurnal Pengabdian Ilmiah*, 1(1), 17–29.
- Mega Tunjung Hapsari. (2020). Pengolahan Makanan Berbasis Potensi Desa sebagai Sumber Ekonomi Kreatif Masyarakat. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 17–24. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i1.4364>
- Purnomo, H., Budianta, T. D. W., & Meliany. (2001). Pemanfaatan buah pepaya muda dalam pembuatan dendeng giling kambing. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 2(1), 29–33. <http://jurnal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/139>
- Rohmawati, D. (2021). Penanaman nilai karakter melalui kegiatan kir dengan membuat kripa (keripik pepaya). *INISIASI*, 10(1), 11–16.
- Sauki, M., Saeki, J., & Maulana, I. (2021). Inovasi Papaya Crispy sebagai Upaya Meningkatkan Pendapatan Petani Pepaya di Desa Blender. *Etos: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 56. <https://doi.org/10.47453/etos.v3i1.348>
- Suketi, K., Poerwanto, R., & Sujiprihati, S. (2020). Karakter Fisik dan Kimia Buah Pepaya pada Stadia Kematangan Berbeda Physical and Chemical Characteristics of Papaya at Different Maturity Stages. *Agronomi*, 38(1), 60–66. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnalagronomi/article/view/1678/724>
- Suksmawati, H., Alidyan, M., Febrianita, R., & Nuryananda, P. F. (2021). Besek Tegaren: ABCD, CBT, dan Glokalisasi dalam Satu Kemasan. *Sawala: Jurnal Pengabdian Masyarakat Pembangunan Sosial, Desa Dan Masyarakat*, 2(1), 9. <https://doi.org/10.24198/sawala.v2i1.29848>
- Taufiq, S., Yuniarni, U., & Hazar, S. (2015). Uji Aktivitas Ekstrak Pepaya (Carica papaya L.) Terhadap Escherichia coli dan Salmonella typhi. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 110(9), 1689–1699.
- Widyastuti, D. A., & Nurdyansyah, F. (2019). Pemberdayaan Wanita Tani Kabupaten Kudus dalam Pembuatan Saus Cabai (Capsicum annum). *Jurnal Surya Masyarakat*, 1(2), 81. <https://doi.org/10.26714/jsm.1.2.2019.81-85>

## How Cites

Al-Mubarak, M. S., & Dwilestari, I. (2023). Pemanfaatan Buah Pepaya Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan UMKM Anggota Kelompok Wanita Tani (KWT). *PASAI : Jurnal*

*Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1). 30-36. <https://doi.org/10.58477/pasai.v2i1.76>

**Publisher's Note**

Yayasan Pendidikan Mitra Mandiri Aceh (YPPMA) remains neutral with regard to jurisdictional claims in published maps and institutional affiliations. Submit your manuscript to YPMMA Journal and benefit from: <https://journal.ypmma.org/index.php/pasai>.