



Diversifikasi Olahan Pepaya menjadi Brownies Kering dan Abon Kering bagi UMKM Prima Jati di Desa Rintisan Budaya Jatimulyo, Bantul

Wahidah Mahanani Rahayu¹, Retnosyari Septiyani², Heni Siswantari³, Mufid Salim⁴

¹Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan,

²Program Studi Bisnis Jasa Makanan, Universitas Ahmad Dahlan,

³Program Studi Pendidikan Dasar, Universitas Ahmad Dahlan,

⁴Program Studi Ilmu Komunikasi, Universitas Ahmad Dahlan

✉ wahidah.rahayu@tp.uad.ac.id*

Abstract

Jatimulyo Village is one of the villages in Yogyakarta Special Region that will be submitted to Cultural Village establishment. Prima Jati MSME is community organization that processes the local potential of papaya fruit cultivated in Jatimulyo Kapanewon Dlingo Village, Bantul Regency. One of the problems faced is the high level of papaya fruit production with limited processed products and sales. The alternative solution is to diversify papaya into brownies and shredded papaya. The program was conducted through training and mentoring practices for Prima Jati. Both products have been successfully made continuously and have been packaged with plastic standing pouches and jars. There is an increase in community knowledge and understanding of processing papaya fruit into dried products, so as to increase the shelf life of the product. Prima Jati MSMEs have also sold offline at tourist attractions in Jatimulyo and online through social media accounts and marketplaces.

Keywords: papaya fruit, product diversification

ARTICLE INFO

Article history:

Received

November 22,
2022

Revised

June 06, 2023

Accepted

June 12, 2023

Published by

Dedikasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat

Website

<http://e-journal.metrouniv.ac.id/index.php/jpm/index>

This is an open access article under the CC BY SA license

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>



PENDAHULUAN

Undang-undang (UU) tentang Keistimewaan Daerah Istimewa Yogyakarta yang ditetapkan pada 31 Agustus 2012 memberikan berbagai dampak positif pada penyelenggaraan dan tata kelola perdesaan. Salah satu hal positif tersebut adalah pengembangan Desa Budaya sebagai implementasi dari salah satu dari lima pilar keistimewaan DIY dalam aspek budaya. Tujuan pengembangannya adalah membangun desa/kelurahan sebagai lembaga kebudayaan yang kreatif, inovatif, produktif, dan

mensejahterakan masyarakat, berkembang sejahtera, serta mampu mempertahankan dan mengembangkan budaya setempat agar lebih maju dan dikenal luas. Pada tahun 2021, Daerah Istimewa Yogyakarta telah memiliki 56 Desa Mandiri Budaya dan puluhan Rintisan Desa Budaya. Selain Desa Mandiri Budaya, terdapat beberapa jenis level desa, yaitu Desa Prima, Desa Wisata, Desa Mandiri Pangan, Desa Preneur dan Desa Maritim(Pemerintah Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, 2021).

Salah satu desa yang berada di dalam tahapan rintisan tersebut sejak tahun 2017 adalah Desa Jatimulyo, Kapanewon Dlingo, Kabupaten Bantul(Diskominfo, 2017).Di desa ini terdapat beberapa objek wisata, antara lain Sendang Banyu Urip dan air terjun Randusari, pohon Jatikluwih, dan Watu Golong. Selain itu, terdapat berbagai potensi hasil pertanian yang menjadi prioritas pengembangan oleh pemerintah desa menjadi produk khas lokal, salah satunya pepaya. Pepaya menjadi salah satu prioritas pengembangan melalui instruksi pemerintah desa agar setiap rumah di Jatimulyo dapat menanam pepaya di halamannya. Pepaya yang dihasilkan oleh masyarakat desa tersebut kemudian diperjualbelikan secara segera di lokasi wisata, tetapi memiliki kelemahan karena harganya rendah dan mudah membusuk. Oleh karena itu, pepaya dapat diolah menjadi produk pangan khas desa.

Di era adaptasi baru pascapandemi COVID-19, terjadi perubahan perilaku konsumsi pangan masyarakat yang lebih memilih makanan sehat, diikuti peningkatan permintaan bahan pangan siap konsumsi yang diperjualbelikan secara daring melalui media sosial dan *marketplace* (Ayuningtyas, Maymanah, Budiantoro, & Nurochmah, 2021). Pepaya dapat menjadi produk olahan siap konsumsi yang lebih bersifat kekinian, berbentuk kering sehingga dapat disimpan dan diperjualbelikan dalam waktu panjang tanpa bahan pengawet, serta dapat menjadi produk oleh-oleh khas Jatimulyo.

Di Desa Jatimulyo terdapat dua komunitas masyarakat yang menjadi daya dorong program Rintisan Desa Budaya ini, yaitu kelompok sadar wisata yang bertanggungjawab dalam pengembangan dan pengelolaan wisata dan budaya, serta UMKM Prima Jati yang berperan dalam pengembangan olahan kuliner. Pepaya menjadi pilihan bahan baku karena mudah diperoleh secara lokal, bernilai gizi baik, mudah diolah, dengan bumbu dan dapat menjadi ciri khas Jatimulyo ketika nanti menjadi Desa Mandiri Budaya. Program pengabdian ini dilakukan bekerja sama dengan UMKM

Prima Jati, bertujuan mengolah pepaya menjadi produk brownies kering dan abon kering pepaya.

TINJAUAN PUSTAKA

Pepaya (*Carica pepaya L.*) banyak tumbuh dan dibudidayakan di Indonesia, dengan berbagai macam jenis, seperti pepaya Bangkok, pepaya California, pepaya hawaii, pepaya arum bogor, hingga buah carica khas dieng dan Wonosobo. Selain itu, pepaya memiliki berbagai nama di Indonesia, seperti bal, betik, dan pisang-pelo di daerah Sumatera. Di daerah jawa pepaya dikenal dengan kates dan telo gantung, sedangkan di daerah Nusa Tenggara, pepaya dikenal dengan nama hango, kampaja, dan ketes. Hampir setiap bagian tumbuhan pepaya dapat dimanfaatkan untuk berbagai kebutuhan (Taris, Widodo, & Suketi, 2015). Buah dan daun pepaya dapat dimanfaatkan untuk membuat berbagai makanan yang lezat seperti manisan pepaya, saus pepaya, jeli pepaya, permen pepaya, selai pepaya, dan beraneka ragam masakan lainnya (Sunarti & Turang, 2018).

Pepaya memiliki banyak manfaat karena berbagai kandungan senyawa bioaktif, seperti saponin, alkaloid, enzim-enzim, dan zat gizi seperti air, protein, lemak, karbohidrat, serat, dan berbagai macam mineral, seperti kalsium, zat besi, fosfor, kalium, magnesium, dan sodium. Selain itu juga pada buah pepaya mengandung berbagai macam vitamin, seperti vitamin A, B, C, dan E (Purlinda, Simanjutak, & Saryono, 2020), sebagaimana dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Kandungan Gizi Buah dan Daun Pepaya

Parameter	Nilai Kandungan		
	Buah Masak	Buah Mentah	Daun
Kalori	39 - 46 kalori	26 kalori	79 kalori
Air	89%	92%	75,4%
Protein	0,61 g	2,1 g	8 g
Lemak	0,14 g	0,1 g	2 g
Karbohidrat	9,8 g	4,9 g	11,9 g
Serat	0,7 g	1,88 g	
Kalsium	24 mg	50 mg	353 mg
Zat Besi	0,1 mg	0,4 mg	0,8 mg
Fosfor	5 mg	16 mg	63 mg
Kalium	257 mg	204 mg	
Magnesium	10 g		
Sodium	3 mg		
Niacin	0,34 mg		
Asam Pantotenat	0,22 mg		
Vitamin A	1094 IU	50 IU	18.250 IU

Vitamin B	0,04 mg	0,02 mg	0,15 mg
Vitamin C	78 mg	19 mg	140 mg
Vitamin E	0,73 mg		

Sumber: (Krishna, Paridhavi, & Patel, 2008)

Konsumsi buah pepaya matang sebanyak 400 g/hari mampu meningkatkan total antioksidan, aktivitas (GSSR) *glutathione reductase* dalam darah, mengurangi stres oksidatif dan meminimalisir terjadinya penyakit akibat radikal bebas. Tanaman pepaya (*Carica pepaya L.*) memproduksi papain dan kimopapain, keduanya merupakan enzim proteolitik yang penting dalam dunia industri, obat-obatan dan medis yang ditemukan dalam getah berwarna putih yang diproduksi oleh buahnya. Kedua senyawa ini dikenal luas berguna untuk gangguan pencernaan dan saluran pencernaan (Rahmat, Abu Bakar, Faezeh, & Hambali, 2004).

METODE PELAKSANAAN

Program pengabdian kepada masyarakat yang bermitra dengan UMKM Prima Jati ini diselenggarakan di Desa Jatimulyo, Kecamatan Dlingo, Kabupaten Bantul, pada Juni-September 2022. Untuk menilai keberhasilan peserta pelatihan, dilakukan evaluasi pre dan post-test (sebelum dan setelah sosialisasi pelatihan) melalui tanya-jawab. Peningkatan skor kuesioner sebelum dan sesudah pelatihan pada batas nilai 70 menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta. Keberhasilan pelatihan dinilai dari beberapa aspek, yaitu antusiasme peserta dan produk olahan nila yang dapat diproduksi dan dijual oleh peserta. Pengabdian kepada masyarakat ini terdiri dari beberapa tahapan kegiatan, sebagaimana penjelasan berikut:

1. Penyampaian materi

Pada tahapan ini disampaikan tentang tiga hal kepada peserta, pertama tentang teori nilai gizi pepaya dan tingkat kematangan; kedua, mengenai diversifikasi produk dari buah pepaya dan cara pengolahannya; dan ketiga tentang pengemasan dan bagaimana menjualnya. Di dalamnya disampaikan mengenai teori pengolahan produk, persiapan dan penyimpanan, nilai gizi produk, serta peninjauan untuk sertifikasi halal.

2. Praktik

Dalam beberapa sesi praktik, peserta mempraktikkan mengolah daging buah pepayamengkal menjadi brownies kering dan abon kering pepaya. Selain itu, peserta

juga mempraktikkan membuat akun media sosial dan *marketplace*. Bahan, peralatan, dan cara pembuatan produk ditampilkan pada Tabel 2.

3. Pengemasan

Pada tahapan ini, produk yang diolah dari daging buah pepaya olahan UMKM Prima Jatidikemas dengan kemasan standing pouch dan toples. Disampaikan pula bagaimana cara memberi label yang baik untuk produk pangan, sesuai dengan aturan dari Badan Pengawasan Obat dan Makanan No. 20 Tahun 2019 tentang Kemasan Pangan.

Tabel 2 Alat dan bahan pembuatan brownies kering dan abon kering pepaya

Brownies kering pepaya		Abon kering pepaya	
Alat	Bahan	Alat	Bahan
- Mixer	- pepaya mengkal	- Blender	Telur
- Oven	- minyak goreng	- Wajan	Pasta vanilla
- Loyang	- merica bubuk	- Spatula	Garam
- Timbangan	- tepung bumbu	- Timbangan	Gula halus
- Baskom	serbaguna	- Baskom	Tepung terigu
- Panci	- tepung beras	- Parutan	Baking powder
- Parutan	- tepung tapioka	- Pisau	Dark Coklat
- Pisau	- kaldu jamur	- Sendok	Margarin
- Sendok	- bawang merah	- Solet/Pengaduk	Pepaya parut yang
- Saringan	- bawang putih	- Talenan	disaring airnya
- Kertas Roti	- kunyit		Parutan pepaya
- Solet/Pengaduk	- ketumbar		untuk topping
- Talenan	- merica		
	- sereh		
	- jahe		
	- garam		

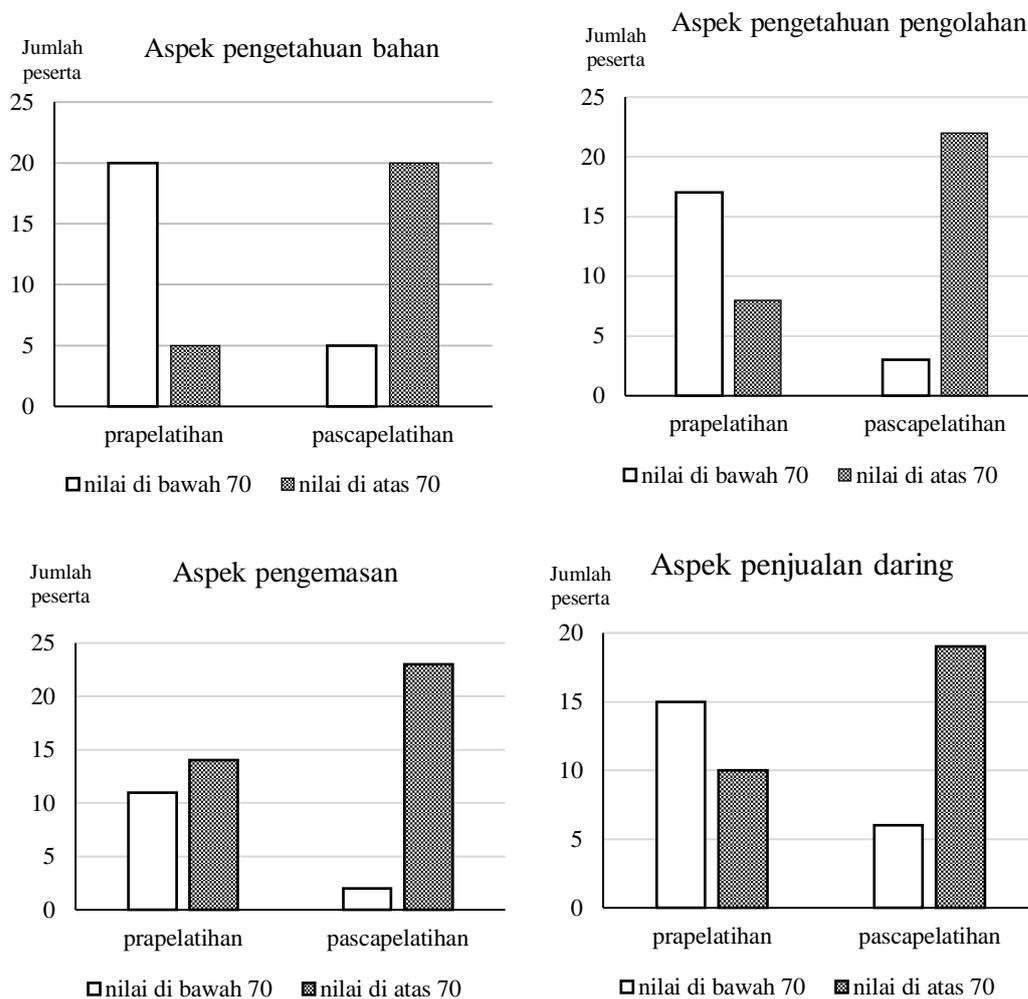
HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Penyampaian materi

Dari hasil pengukuran *pre-* dan *post-test* di bawah ini, dapat diketahui bahwa terjadi peningkatan pengetahuan 25 orang anggota UMKM Prima Jati yang aktif mengikuti pelatihan, dilihat dari aspek pengetahuan bahan, pengolahan dan pengemasan produk, serta cara penjualan daring. Seluruh peserta adalah wanita usia sebagian besar peserta (23 orang) di atas 40 tahun, dua orang berada di rentang 20-30 tahun.

Dari hasil penilaian, jumlah peserta yang memperoleh nilai di atas 70 meningkat diikuti penurunan peserta yang mendapat nilai di bawah 70 setelah pelatihan pada semua aspek. Pada aspek pengetahuan bahan, peserta sudah mengetahui perbedaan sifat

pepaya pada perbedaan tingkat kematangan dan cara mengolah pepaya pada masing-masing tingkat kematangan tersebut. Pada aspek aspek pengolahan, secara spesifik peserta dapat mengetahui manfaat pengolahan pepaya menjadi produk kering dan beberapa titik kritis pengolahan untuk menjaga kualitasnya. Pengetahuan pada aspek pengemasan juga bertambah setelah pelatihan, terutama mengenai aspek *labelling*. Dari hasil praktik juga dapat dilihat bahwa peserta memahami dan mampu mempraktikkan pengetahuan yang telah diperoleh. Pada aspek penjualan daring, para peserta sudah memiliki akun media sosial dan *marketplace*.



Gambar 1 Hasil penilaian *pre-* dan *post-test* pelatihan bagi UMKM Prima Jati.

2. Praktik

Buah pepaya segar memiliki umur simpan yang relatif pendek sekitar 1-7 hari, sehingga membuat buah ini cepat mengalami kerusakan akibat kandungan air yang tinggi. Dengan demikian, perlu dilakukan diversifikasi olahan pepaya menjadi berbagai

jenis produk, terutama produk dengan kadar air rendah, untuk meningkatkan nilai ekonomi dan memperpanjang umur simpan (Feni, Mardianti, Marwan, Yawahar, & Ningsih, 2022). Untuk itu, pada program ini, pepaya mengkal diolah menjadi brownies kering dan abon kering pepaya. Pepaya mengkal diparut dan airnya diperas terlebih dahulu agar mengalami penurunan kadar air, yang dapat mempermudah pemasakan, meresapkan bumbu, dan mempermudah penguapan air pada saat pemasakan (Gambar 2). Pada tahapan awal praktik, peserta mempraktikkan pemilihan pepaya mengkal dan pengolahan menjadi brownies kering dan abon kering pepaya (Gambar 2). Peserta menimbang dan mencampur bahan sesuai instruksi. Antusias peserta dapat dilihat dari berbagai usulan perbaikan yang dapat diaplikasikan pada produk, antara lain menambahkan beberapa varian rasa pada produk varian original.



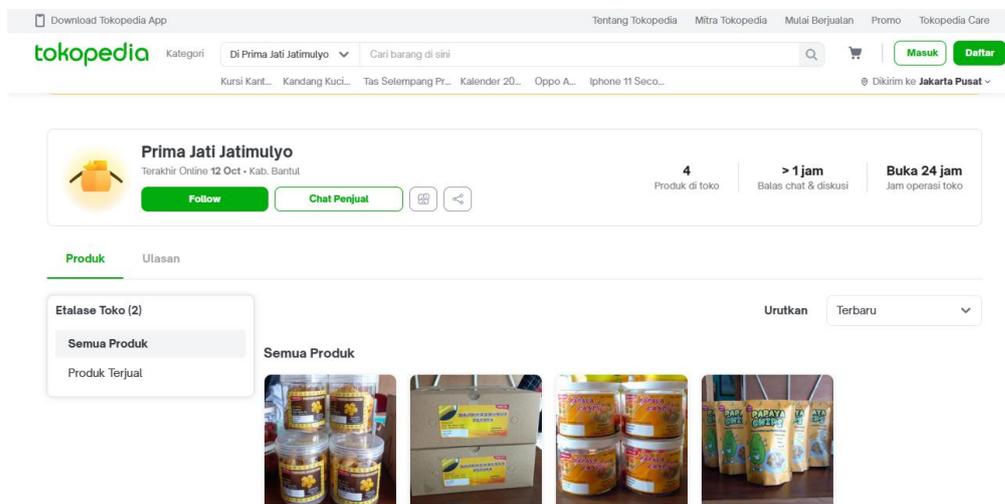
Gambar 2 Pepaya mengkal asli dari Jatimulyo dan proses pengolahan pepaya



Gambar 3. Produk brownies kering dan abon kering pepaya, sebelum dan sesudah pengemasan

Buah pepaya yang digunakan pada proses pengolahan adalah pepaya mengkal. Pepaya mengkal secara sederhana, tahap pengolahan meliputi pencampuran bahan dan pemasakan. Untuk brownies kering pepaya, tahapan pengolahannya serupa dengan brownies pada umumnya, tetapi dengan penambahan buah pepaya. Sedangkan abon kering pepaya dibuat dari daging buah pepaya mengkal yang diperas airnya dan ditambah dengan beberapa bumbu dan tepung (Tabel 1).

Keseragaman produk adalah salah satu faktor yang menentukan kenampakan produk. Pada tahap awal pelatihan, peserta masih menentukan bagaimana langkah teknis yang bisa dilakukan untuk menyeragamkan ukuran. Pada tahap lanjutan program, peserta menemukan cara pencetakan produk dengan peralatan sederhana pisau dan nampan untuk bisa menghasilkan produk brownies kering yang lebih seragam. Dengan bekal kedua produk tersebut, UMKM Prima Jati telah dapat menjual produk secara luring dan daring, antara lain melalui *marketplace* Tokopedia dengan nama akun [Prima Jati Jatimulyo - Dlingo, Kab. Bantul | Tokopedia](#) (Gambar 4). Dari beberapa even pameran yang sudah diikuti, respon pasar cukup baik yang ditunjukkan dengan penjualan yang mencapai puluhan kemasan untuk setiap varian produk.



Gambar 4 Tangkapan layar akun marketplace UMKM Prima Jati dari Desa Jatimulyo, Dlingo, Bantul

KESIMPULAN

UMKM Prima Jati dari Desa Jatimulyo telah dapat mengolah papaya lokal dari desa tersebut menjadi olahan brownies kering dan abon kering, mengemas, dan menjual produk olahan pepaya secara luring dan daring.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM), Universitas Ahmad Dahlan, yang telah mendukung dan mendanai program ini, melalui skema pendanaan multitalahun.

DAFTAR PUSTAKA

- Ayuningtyas, C. E., Maymanah, Y., Budiantoro, A., & Nurochmah, S. (2021). *Bisnis kuliner berbahan dasar ikan nila*. Yogyakarta: K-Media.
- Diskominfo. (2017, April 18). *Bupati Bantul Meresmikan Desa Jatimulyo Dlingo Sebagai Rintisan Desa Budaya*. Retrieved from [bantulkab.go.id: https://bantulkab.go.id/berita/detail/2837/bupati-bantul-meresmikan-desajatimulyo-dlingo-sebagai-rintisan-desa-budaya.html](https://bantulkab.go.id/berita/detail/2837/bupati-bantul-meresmikan-desajatimulyo-dlingo-sebagai-rintisan-desa-budaya.html)
- Krishna, K., Paridhavi, M., & Patel, J. (2008). Review on nutritional, medicinal and pharmacological properties of pepaya (*Carica papaya* linn.). *Indian Journal of Natural Product Resources*, 7(4), 364-373.
- Pemerintah Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, H. (2021, November 27). *Sri Sultan HB X Serahkan SK Penetapan Desa Mandiri Budaya Dan BKK Dais Tahun 2022*. Retrieved from [Jogjaprov.go.id: https://jogjaprov.go.id/berita/sri-sultan-hb-x-serahkan-sk-penetapan-desa-mandiri-budaya-dan-bkk-dais-tahun-2022](https://jogjaprov.go.id/berita/sri-sultan-hb-x-serahkan-sk-penetapan-desa-mandiri-budaya-dan-bkk-dais-tahun-2022)
- Purlinda, D. E., Simanjutak, S. I., & Saryono. (2020). Potensi Jus Buah Pepaya (*Carica Papaya* L.) Mencegah Nefrotoksisitas pada Tikus Wistar yang Terpapar Pb Asetat. *Majalah Ilmiah Biologi Biosfera*, 37(2), 97-105.
- Rahmat, A., Abu Bakar, M., Faezeh, N., & Hambali, Z. (2004). The Effects of Consumption of guava (*Psidium guajava*) or Papaya (*Carica papaya*) on Total antioxidant and Lipid Profile in Normal Male Youth. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 13, 106-113.
- Sunarti, D., & Turang, A. (2018, Januari 18). *Aneka Olahan Pepaya*. Retrieved from <http://sulut.litbang.pertanian.go.id/index.php/117-uncategorised/815-aneka-produk-olahan-buah-pepaya>
- Taris, M. L., Widodo, W. D., & Suketi, K. (2015). Kriteria Kemasakan Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) dari beberapa Umur Panen. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 6(3), 172-176.