

INOVASI OLAHAN PEPAYA (ABON PEPAYA) GUNA MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT DESA PA'RAPPUNGANTA KECAMATAN POLOMBANGKENG UTARA KABUPATEN TAKALAR

Halifah Pagarra,^{1*} Hartati², dan Rachmawaty³

Jurusan Biologi, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Makassar, Indonesia

*Penulis Korespondensi : halifah.pagarra@unm.ac.id

Abstrak

Pengabdian kepada masyarakat tentang Inovasi Olahan Pepaya (Abon Pepaya) Guna Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa Pa'rappunganta Kecamatan Polombangkeng Selatan Kabupaten Takalar di mana Pepaya merupakan salah satu tanaman yang banyak dibudidayakan di Desa tersebut. Kegiatan ini dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat di Kabupaten Enrekang dalam mengolah pepaya menjadi produk yang bernilai ekonomis yaitu abon pepaya. Kegiatan ini dilakukan secara bertahap yaitu pemaparan materi, praktik pengolahan buah pepaya menjadi abon, refleksi dan evaluasi kegiatan. Pepaya adalah tumbuhan yang berasal dari Meksiko Selatan dan Amerika Selatan, kini menyebar luas dan banyak ditanam di seluruh daerah tropis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa masyarakat mampu mengolah pepaya menjadi produk abon pepaya, serta menghasilkan produk yang telah dikemas dengan labeling. Kegiatan ini juga mendapat respon yang sangat baik dari masyarakat. Hasil dari kegiatan ini diharapkan dapat dikembangkan menjadi usaha rumahan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat desa, khususnya ibu-ibu rumah tangga di Desa Pa'rappunganta, Kecamatan Polombangkeng Selatan, Kabupaten Takalar.

Kata Kunci: *Inovasi, Pepaya, Pendapatan Masyarakat*

Abstract

Community service About Papaya Processed Innovation (Abon Pepaya) To Increase Community Income In Pa'rappunganta Village, Polombangkeng Selatan District, Takalar Regency, Papaya is one of the most widely cultivated plants in the village. This activity was carried out to improve the knowledge and skills of the people in Enrekang Regency in processing papaya into a product that has economic value, namely shredded papaya. Papaya is a plant that comes from Southern Mexico and South America, is now widespread and widely grown throughout the tropics. Papaya is a plant that comes from Southern Mexico and South America, is now widespread and widely grown throughout the tropics. This activity was carried out in stages, namely the presentation of the material, the practice of processing papaya fruit into shreds, reflection and evaluation of activities. The results showed that the community was able to process papaya into a shredded papaya product, as well as produce products that had been packaged with labels. This activity also received a very good response from the community. The results of this activity are expected to be developed into a home-based business to increase the income of rural communities, especially housewives in Pa'rappunganta Village, South Polombangkeng District, Takalar Regency.

Keywords: *Innovation, Papaya, Community Income*

1. PENDAHULUAN

Kabupaten Takalar adalah sebuah kabupaten di Provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia. Ibu kotanya terletak di Pattallassang. Kab. Takalar terdiri dari sembilan kecamatan, yaitu Pattallassang, Polombangkeng Selatan, Polombangkeng Utara, Galesong, Galesong Selatan, Galesong Utara, Sanrobone, Mappakasunggu dan Manggarabombang. Kabupaten ini memiliki luas wilayah 566,51 km² dan berpenduduk sebanyak ± 250.000 jiwa. Secara geografis Kabupaten Takalar terletak di bagian selatan Provinsi Sulawesi Selatan dengan jarak 40 km dari Kota Metropolitan Makassar dan terletak antara 5031 sampai 50381 Lintang Selatan dan antara 1990221 sampai 1990391 Bujur Timur dengan luas wilayah 566,51 Km², yang terdiri dari kawasan hutan seluas 8.254. Ha (14,57%), sawah seluas 16.436, 22 Ha (29,01%), perkebunan tebu PT. XXXII seluas 5.333,45 Ha (9,41%), tambak seluas 4.233,20 Ha (7,47%), tegalan seluas 3.639,90 Ha (6,47%), kebun campuran seluas 8.932,11 Ha (15,77%), pekarangan seluas 1.929,90 Ha (3,41%) dan lain-lain seluas 7.892,22 Ha (13,93%). Dengan batas wilayah Kabupaten Takalar sebagai berikut : a) Sebelah Utara dengan kota Makasar dan Kabupaten Gowa; b) Sebelah Selatan dengan Laut Flores; c) Sebelah Barat dengan Selat Makassar; d) Sebelah Timur dengan Kabupaten Jeneponto dan Kabupaten Gowa (Kabupaten Takalar dalam Angka, 2019).

Kegiatan perekonomian di Kabupaten Takalar sebagian besar ditopang oleh sektor pertanian. Pada tahun 2020, kontribusi sektor pertanian terhadap PDRB Kabupaten Takalar mencapai 49,11 persen. Sektor pertanian sendiri terdiri atas tujuh sub sektor yaitu sub sektor tanaman pangan, tanaman hortikultura, perkebunan, peternakan, jasa pertanian dan perburuan, kehutanan dan perikanan. Sub sektor hortikultura telah berkontribusi nyata dalam mendukung perekonomian nasional, khususnya di Kabupaten Takalar, baik dalam penyediaan produk pangan, kesehatan dan kosmetika, budaya dan pariwisata, perdagangan, penciptaan produk domestik regional bruto maupun dalam penyerapan tenaga kerja. Tanaman hortikultura yang kaya akan vitamin dan mineral sangat dibutuhkan dalam pemenuhan gizi manusia. Selain itu, tanaman hortikultura juga memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi sebagai sumber pendapatan petani (BPS Takalar,2020).

Pepaya adalah tumbuhan yang berasal dari Meksiko Selatan dan Amerika Selatan, kini menyebar luas dan banyak ditanam di seluruh daerah tropis. *Carica papaya* L. adalah satu- satunya jenis dalam genus pepaya. Secara tradisional biji pepaya dapat dimanfaatkan sebagai obat cacing gelang, gangguan pencernaan, diare, penyakit kulit, kontrasepsi pria, bahan baku obat masuk angin dan sebagai sumber untuk mendapatkan minyak dengan kandungan asam- asam lemak tertentu (Warisno, 2003). Buah pepaya mengandung serat, vitamin A, vitamin B kompleks, vitamin C, β-karoten, pektin, d- galaktosa, I-arabinosa, papain, papayotimin, dan vitokinase (Sulihandar & Hartanti, 2013). Daun pepaya mengandung enzim papain, alkaloid karpaina, pseudokarpain, glikosid, karposid dan saponin. Penelitian yang telah dilakukan Peter et al. (2014) menggunakan ekstrak air dan metanol biji buah pepaya dan ekstrak air dan kloroform daun pepaya varietas Pusa dwarf Linn terhadap *Salmonella typhi*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. Hasilnya membuktikan-kan efektivitas antibakteri ekstrak air dan metanol biji buah pepaya efektif menghambat pertumbuhan bakteri patogen.

Pepaya merupakan salah satu tanaman yang banyak dibudidayakan di Desa Pa'rappunganta Kecamatan Polombangkeng Utara, banyaknya tanaman pepaya ini tentunya menunjukkan bahwa pepaya dapat menjadi potensi utama bagi masyarakat Desa Pa'rappunganta untuk dapat meningkatkan pendapatan masyarakat jika diolah dan dimanfaatkan sebaik-baiknya. Pepaya mempunyai nilai tambah yang besar karena dapat digunakan sebagai bahan dasar berbagai olahan atau diversifikasi olahan berbahan dasar buah pepaya, baik yang masih muda atau yang sudah matang. Di Desa Pa'rappunganta buah pepaya muda biasanya hanya dibuat sayur dan yang pepaya matang di makan biasa saja, dan belum ada masyarakat yang membuat usaha olahan pepaya, padahal pepaya ini bisa dibuat menjadi berbagai macam olahan makanan, salah satunya abon pepaya.

Di setiap halaman rumah warga Desa Pa'rappunganta terdapat tanaman pepaya dan mereka biasanya tidak pernah menjual pepaya karena, jika pepaya ini dibuat menjadi produk olahan abon pepaya dapat meningkatkan harga jual pepaya sehingga meningkatkan penghasilan masyarakat setempat. Oleh karena itu dibutuhkan sosialisasi kepada masyarakat tentang cara mengolah pepaya menjadi abon papaya. Pemahaman masyarakat akan pengembangan produk dengan sumber daya yang melimpah disekitar akan membantu peningkatan perekonomian dan mengurangi potensi mubazir dari sumber daya tersebut (Amaliah, et al, 2019).

Abon pepaya merupakan inovasi produk olahan makanan dari pepaya yang digoreng, sebelum di goreng papaya yang telah diserut dicampurkan dengan bumbu- bumbu dan tepung lalu bisa memakai bumbu kering sehingga dapat menarik perhatian konsumen mulai dari kalangan anak-anak hingga dewasa. Adapun permasalahan adalah masyarakat Desa Pa'rappunganta Kecamatan Polombangkeng Utara Kabupaten Takalar membutuhkan upaya pelatihan pembuatan abon pepaya sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Adanya permasalahan yang dihadapi masyarakat Desa Pa'rappunganta Kecamatan Polombangkeng Utara kabupaten Takalar tersebut, sehingga perlu ada dilakukan program kegiatan masyarakat ini yang memberi pengetahuan dan keterampilan masyarakat sehingga dapat meningkatkan pendapatan bagi keluarganya.

2. METODE PELAKSANAAN

Tempat dan waktu pelaksanaan dilaksanakan di Desa pa'rupunganta Kecamatan Polombangkeng Utara Provinsi Sulawesi Selatan Tanggal 20 Mei – 21 Mei 2022. Kegiatan ini dirancang dengan menggunakan metode penyuluhan dan praktik meliputi:

2.1 Persiapan

Dalam tahap persiapan ini ada beberapa hal yang dilakukan oleh tim pelaksana, yakni Koordinasi tim pelaksana untuk merencanakan pelaksanaan secara konseptual, operasional serta pembagian tugas masing-masing anggota tim, penentuan dan rekrutmen peserta kegiatan, seperti lembar presensi, pelatihan dan persiapan konsumsi, publikasi, izin penggunaan lokasi kegiatan, dan dokumentasi. *Focus Group Discussion* (FGD) tim pelaksana dan masyarakat dilakukan secara intensif untuk menunjang pematangan kesiapan dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat.

2.2 Pelaksanaan Kegiatan

Tahap pelaksanaan kegiatan ini diberikan kepada ibu-ibu dan remaja putri di Desa pa'rupunganta pelaksanaan kegiatan ini ada beberapa tahapan yaitu:

- a. Penyajian materi. Materi pelatihan disajikan yaitu cara melakukan pengolahan buah pepaya muda menjadi abon pepaya. Pemberian materi ini dilakukan oleh tim PKM. Proses pemberian materi dilaksanakan dengan cara; tim pelaksana memaparkan materi dengan cara presentasi cara mengolah pepaya menjadi abon pepaya berdasarkan pengalaman tim pelaksana, membagikan materi kepada peserta cara pengolahan pepaya menjadi abon pepaya yang bernilai ekonomi tinggi sehingga dapat meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat sasaran pengabdian masyarakat. Selain itu memberi motivasi kepada peserta dalam membuat produk skala rumah tangga. Pada saat kegiatan penyajian materi peserta diberi waktu bertanya terkait materi pelatihan. Selanjutnya peserta dibagi 3 kelompok sehingga memudahkan kerja sama antara peserta dalam kelompok.
- b. Praktik pembuatan Abon pepaya: Pelaksanaan praktik mengolah pepaya menjadi abon dilakukan oleh ketiga kelompok dengan membagi tugas tiap peserta dalam kelompok. Tim pelaksana 3 orang membagi tugas memandu masing-masing kelompok dengan mendampingi selama kegiatan praktik berlangsung. Praktik dimulai dengan mempersiapkan bahan dan alat yang akan digunakan yaitu pepaya muda, bumbu, minyak goreng, baskom, sendok, pisau, parut, wajan, dll. Pada saat kegiatan berlangsung para peserta sangat antusias mengikuti praktik pengolahan abon pepaya ini. Setelah proses penggorengan pepaya menjadi abon, dilakukan proses pengemasan. Pada proses pengemasan dilakukan beberapa kegiatan antara lain; penyediaan plastik kemasan, label kemasan, dan cara penyimpanan. Setelah produk selesai maka tim pelaksana meminta kepada setiap peserta memaparkan hasil kerja praktiknya dan tanggapannya terhadap produk yang dihasilkan. Kegiatan selanjutnya adalah refleksi kegiatan PKM.
- c. Refleksi kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM). Di akhir kegiatan peserta dan tim PKM melakukan refleksi hasil kegiatan dan para peserta juga memberi evaluasi akan kegiatan ini. Setiap peserta dalam kelompok memberikan penilaian terhadap abon yang dihasilkan dan proses pelaksanaan kegiatan PKM.
- d. Evaluasi kegiatan. Evaluasi kegiatan PKM dilakukan dengan cara yakni evaluasi terhadap proses dan evaluasi terhadap hasil. Evaluasi terhadap proses dilihat dari keseriusan dan ketekunan para peserta dalam kegiatan praktik. Dan evaluasi terhadap hasil produk abon yang dihasilkan peserta dengan cara setiap peserta diberi angket untuk mengisi uji organoleptik terhadap rasa, aroma dan tekstur produk yang dihasilkan. Hasil angket yang dibagikan dan telah diisi dikumpulkan oleh tim PKM untuk selanjutnya dianalisis hasilnya untuk mendapatkan data.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Pemberian Materi Pelatihan PKM

Desa Pa'rupunganta Kecamatan Polombangkeng Utara Kabupaten Takalar, bahwa produksi pepaya kadang melimpah dan masyarakat tidak pernah menjualnya, pepaya muda hanya di konsumsi dibuat sayur dan yang matang di makan biasa. Pengetahuan masyarakat tentang pengolahan pepaya menjadi produk bernilai ekonomi tinggi masih rendah. Dalam kegiatan pemberian materi yang dilakukan oleh tim pelaksana PKM, memberikan informasi kepada masyarakat tentang khasiat pepaya, kandungan pepaya, pengolahan pepaya, diversifikasi menjadi produk yang bernilai ekonomi. Pemateri memberikan informasi bahwa buah pepaya memberikan banyak sekali manfaat dan khasiat bagi tubuh kita, diantaranya memperkuat sistem kekebalan tubuh, mencegah perkembangan infeksi, mencegah penyakit jantung, mencegah pembekuan darah, memperlancar sistem pencernaan, mengurangi risiko menderita penyakit kronis, Kesehatan tulang, memiliki kandungan nutrisi yang penting bagi tubuh, cadangan energi yang

membuat kita tidak mudah lelah, bisa membantu untuk tidur nyenyak setiap malam dan tidak mengalami insomnia, membantu memulihkan kondisi tubuh setelah sakit, menghentikan kerusakan sel, membantu mengurangi stres pada kulit, mengangkat sel mati dan juga dapat mengurangi jerawat (Ainun Mardhiah dan Sabariana, 2021). Khasiat yang banyak ini disebabkan karena kandungan yang dimiliki oleh pepaya. Getah pepaya mengandung papain, kemokapain, lisosim, glutamin, lipase, siklotransferase. Getah pepaya memiliki kandungan asam amino lebih dari 50. Akar pepaya memiliki kandungan karposid, dan enzim mirosin. Biji pepaya memiliki kandungan karpain, caricin, glikotropakolin dan minyak pepaya.

Daun pepaya memiliki flavonoid, alkaloid, tannin, steroid, saponin dan triterpenoid. Sedangkan pada buah pepaya mengandung air, protein, serta, kalium, kalsium, magnesium, fosfor, vitamin A, vitamin C, vitamin E, niasin, dan folat (Bakar dan Ratnawati, 2017). Buah pepaya merupakan buah-buahan yang banyak digunakan dan memiliki nilai gizi yang tinggi terutama vitamin C dan vitamin A. Keseluruhan tanaman pepaya ini sangat berguna bagi kehidupan manusia. Pepaya memiliki kandungan pektin dengan kadar yang tinggi oleh karena itu dapat diolah menjadi abon pepaya (Oktofani dan Jhons, 2019). Berdasarkan informasi ini peserta sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan ini, karena informasi ini belum pernah diperoleh, disebabkan karena keterbatasan waktu dan keinginan untuk membaca rendah sehingga dengan informasi yang langsung didengar mereka lebih bisa memahami.

Pada umumnya masyarakat selalu menginginkan sesuatu yang berbeda, tidak terkecuali dengan hal kuliner atau makanan. Oleh karena itu dengan pembuatan abon dari buah pepaya ini masyarakat khususnya peserta pelatihan PKM ini dapat memanfaatkan pepaya dengan baik terutama pepaya muda, karena pepaya ini tersedia sangat banyak dilingkungan mereka tanam. Sehingga kegiatan pelatihan PKM ini memberi kontribusi bagi masyarakat dalam berinovasi sesuai sumber bahan baku yang tersedia dilingkungan mereka. Tujuan kegiatan ini memberi pemahaman masyarakat untuk mengolah pepaya muda menjadi produk yang bernilai gizi dan bernilai ekonomi tinggi. Kegiatan pelatihan ini diikuti oleh ibu-ibu rumah tangga dengan sangat antusias mengikuti pelatihan ini. Dan mereka sangat senang dengan adanya kegiatan ini di tempat mereka. Kegiatan pemberian materi dapat dilihat pada Gambar 1 dan Gambar 2.

3.2 Praktik Pengolahan Pepaya Muda menjadi Abon Pepaya

Kegiatan pelatihan dilanjutkan praktik pengolahan pepaya muda menjadi abon pepaya. Kegiatan ini diikuti oleh seluruh peserta dan didampingi oleh tim pelaksana PKM. Kegiatan ini melibatkan langsung ibu-ibu rumah tangga sehingga pengetahuan cara pengolahan pepaya menjadi abon dapat dilaksanakan langsung. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah pepaya menjadi produk. Selama ini ibu-ibu rumah tangga belum mengetahui mengolah pepaya menjadi produk abon pepaya. Dengan kegiatan ini antusias ibu-ibu sebagai masyarakat desa untuk mengikuti kegiatan ini sangat baik. Kegiatan pengolahan pepaya muda menjadi produk abon pepaya dapat dilihat pada Gambar 3, dan Gambar 4. Abon pepaya sebagai produk olahan dari pepaya muda merupakan hal yang belum banyak diketahui oleh masyarakat.

Abon merupakan makanan yang biasanya berbahan dasar daging ayam atau daging sapi (Sigit, 2017). Tapi kandungan nutrisi yang terdapat pada daging tersebut bisa diganti dengan memanfaatkan bahan alami seperti buah-buahan maupun sayuran. Abon adalah suatu jenis makanan kering yang khas, dibuat dari daging yang direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng, dan dipres. Pada umumnya masyarakat didesa tersebut mengetahui jenis abon daging ayam dan abon daging sapi. Namun abon daging sapi dan abon daging ayam harganya tergolong mahal, sehingga dibuatlah produk menggunakan buah pepaya muda. Kegiatan praktik pembuatan abon pepaya berjalan dengan lancar dan peserta sangat antusias mengikuti kegiatan praktik ini dengan pendampingan dari tim pelaksana. Kegiatan praktik ini dilaksanakan berkelompok dengan peran yang sama tiap peserta. Kegiatan proses pembuatan abon dari pepaya muda berjalan dengan sukses dan dihasilkan produk abon pepaya, seperti pada Gambar 5.

Setelah produk abon pepaya selesai selanjutnya setiap peserta diminta untuk mencicipi produk abon pepaya dan hasilnya memberikan hasil yang baik, rasa gurih, tekstur garing, dan peserta sangat suka. Hasil ini memberikan stimulus kepada peserta untuk dapat mengolah bahan dasar potensi lokal menjadi produk makanan olahan kreatif lain. Masyarakat sadar untuk memenuhi kebutuhan bahan pangan yang bercita rasa tinggi tidak harus mahal. Bahan dasar disekitar tempat tinggal dapat diolah menjadi produk yang bernilai ekonomi tinggi.



Gambar 1. Pemaparan materi pelatihan pengolahan pepaya menjadi abon pepaya



Gambar 2. Peserta menyimak materi pelatihan PKM



Gambar 3. Praktek membuat Abon pepaya



Gambar 4. Peserta menunjukkan hasil Produk Abon pepaya



Gambar 5. Produk abon pepaya dalam kemasan

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan topik inovasi olahan pepaya (Abon pepaya) guna meningkatkan pendapatan Masyarakat Desa Pa'rupunganta Kecamatan Polombangkeng Utara Kabupaten Takalar ini dapat meningkatkan pengetahuan melalui pelatihan materi pembuatan abon pepaya dan meningkatkan keterampilan masyarakat melalui praktek pembuatan abon pepaya dan cara pengemasan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ainun Mardhiah dan Sabarina. (2021). Pengolahan pepaya Muda (*Carica Papaya*) menjadi Abon. Serambi Akademika Jurnal Pendidikan, Sains, dan Humaniora, vol 9, No.3, 512-517.
- Amalia, Nur., R. Setyawati, Farida, I. Suriana, A. Gafur. 2019. Diversifikasi Produk Pangan Olahan Berbasis Buah Pepaya dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Kelurahan Karang Joang Balikpapan, Kalimantan Timur. *Jurnal Pengabdian Nusantara*, Vol 2(2), hal 108-114. DOI: <https://doi.org/10.29407/ja.v2i2.12471>.
- Badan Pusat Statistik Takalar, 2019. Takalar Dalam Angka 2019.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Takalar (2020). Statistik Pertanian Tanaman Hortikultura. Kabupaten Takalar. 2020.
- Bakar, Basri A dan Ratnawati. (2017). Petunjuk teknis Budidaya pepaya. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Aceh.
- Oktofani, Luthfi Aulia., dan J. F. Suwandi. 2019. Potensi Tanaman Pepaya (*Carica papaya*) sebagai Antihelmintik. *Jurnal Majority*, Vol 8(1), hal 246-250.
- Peter, K., Kumar, JY., Pandey P., Mash H. (2014). Antibacterial Activity of see and leaf extract of *Carica papaya* var Pusa dwarf Linn. *Journal of Pharmacy and Biological Sciences* 9(2): 29-37.
- Sigit, M., Mubarak, A., Lisa, F. (2017). Kualitas organoleptik Abon ayam yang diberi perlakuan substitusi kacang tanah (*Arachis hypogea* L). *Jurnal Fillia Cendekia*, Vol. 2 No.1.
- Sulihandar dan Hartanti. (2013). Herbal Sayur dan Buah Ajaib trans idea, Publishing Yogyakarta.
- Warisno. (2003). Budidaya pepaya. Yogyakarta.