



## **PEMANFAATAN BUAH PEPAYA YANG TERBUANG, MENJADI UANG, DENGAN TRANSFER PENGETAHUAN DAN TEKNOLOGI**

**<sup>1</sup> Saiful Anwar, <sup>2</sup>Rina Febrinova, <sup>3</sup> Arrafiqur Rahman**

<sup>1,2,3</sup> Universitas Pasir Pengaraian

*E-mail:saifula160@gmail.com*

---

### **Article History:**

Received: Januari 2020

Revised: Juli 2020

Accepted: Agustus 2020

### **Keywords:**

*Buah Pepaya;Kelompok tani  
sekar wangi;UKM Hita;  
Manisan, Selai.*

**Abstract:** UKM Hita di Rambah Kabupaten Rokan Hulu telah mampu memanfaatkan buah pepaya seperti: selai, manisan basah. buah pepaya cukup sulit diperoleh oleh UKM Hita karena tidak menanam pohon pepaya dalam jumlah yang luas. Selain itu UKM Hita dalam mengolah buah pepaya masih dilakukan secara manual sehingga kapasitas produksinya masih sangat terbatas yaitu  $\pm 15$  Kg/Jam. Melalui program PKM(Program Kemitaraan Masyarakat) diharapkan adanya luaran peningkatan pengetahuan dan keterampilan petani buah pepaya sekar wangi dalam mengolah buah pepaya sebagai bahan baku manisan dan selai (untuk UKM Hita). Sedangkan luaran pada UKM Hita adalah adanya peningkatan kapasitas produksi yaitu  $\pm 75$  Kg/Jam, pengemasan yang marketable serta legalitas usaha. Keterkaitan kedua mitra PKM tersebut adalah kelompok tani Sekar Wangi berperan sebagai penyedia bahan baku buah pepaya bagi UKM Hita. Metode dilakukan dengan penyuluhan untuk meningkatkan pengetahuan serta pelatihan untuk meningkatkan keterampilan mitra, serta introduksi teknologi untuk peningkatan kapasitas usaha kedua mitra.

---

## Pendahuluan

Kota Pasir Pengaraian pada umumnya ber iklim tropis dengan suhu udara maksimum berkisar antara 34,1° C – 35,6° C dan suhu minimum antara 20,2°C – 23,0°C. Dengan kondisi iklim seperti ini buah pepaya dapat tumbuh dengan baik di Kota Pasir Pengaraian. Di Kota Pasir Pengaraian sendiri, daerah penghasil pepaya terbesar terletak di Desa Bangun Purba Barat, dan Bangun Jaya, dan sekitarnya. Kecamatan Bangun Purba, Kabupaten Rokan Hulu. Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Pasir Pengaraian Tahun 2017, Kecamatan Bangun Purba, merupakan daerah penghasil pepaya yaitu sebesar kurang lebih 420 Ton, ini ternyata sangat menjanjikan. Buktinya saat ini Kecamatan Bangun Purba tercatat sebagai pemasok buah pepaya untuk Dua Kabupaten: Rokan Hulu dan Padang Lawas. Menurut Kepala Desa Rambah Tengah Barat, M. Jais mengatakan bahwa saat ini luas lahan perkebunan pepaya di Kecamatan Rambah sudah mencapai 10 hektar dengan jumlah petani sebanyak 25 orang. Dalam satu kali panen, petani dapat memproduksi buah pepaya sebanyak 20 ton dari berbagai jenis.



**Gambar 1.** Musim panen raya yang melimpah banyak pepaya yang menjadi busuk

Memasuki musim panen raya pepaya, harga komoditas pertanian justru menjadi turun/anjlok. melimpahnya produksi pepaya menyebabkan banyak petani pepaya yang terpaksa membuang pepaya untuk umpan ternak. Pada saat harga turun, harga pepaya berkisar Rp 2.000-Rp 2.500/kg, padahal sebelumnya dapat mencapai Rp 4.000 - Rp 5.000. Banyak petani yang terpaksa membuang atau membiarkan pepaya di pohon, meskipun sudah waktunya panen. Hal ini

menyebabkan petani tidak bergairah untuk memetik pepaya karena harga yang turun dan hal ini dirasakan oleh petani. karena itu, perlu adanya upaya yang dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah pepaya agar petani tidak merugi. Salah satu caranya adalah dengan mengolah buah pepaya menjadi manisan dan selai pepaya. Manisan terbagi menjadi dua: basah dan kering. Manisan yang nanti akan dibuat dalam pengabdian ini adalah manisan basah dan manisan kering, dan selai. Jadi, bila waktunya panen raya, yang mengkal juga ikut dipanen, supaya tidak terlalu banyak yang terbuang, dan dengan seperti ini diharapkan dapat meningkatkan perekonomian petani pepaya di Desa Bangun Purba Barat, Kota Pasir Pengaraian.

### **Metode Pelaksanaan**

Metode Pelaksanaan yang telah dilakukan, oleh Tim PKM terhadap dua mitra, sebagai berikut:

Disini yang menjadi subjek pengabdian yaitu kedua Mitra, yaitu Kelompok Tani Sekar wangi dan UKM Hita, Peran disini, Kelompok tani(Sekar Wangi), sebagai penyedia buah papaya, sedangkan UKM Hita, yaitu yang mengelolah buah papaya menjadi selai dan manisan, dan legalitas usaha, desain produk dan pemasaran.

Tempat dan lokasi pengabdian, karena dua mitra, Kelompok tani mekar wangi, ada di desa bangun Purba Barat, Kecamatan Bangun Purba, sementara UKM Hita ada di Desa Rambah Tengah Barat, Kecamatan Rambah, Kabupaten Rokan Hulu, Keterlibatan subjek pendampingan dalam proses perencanaan dan pengorganisasian komunitas yaitu untuk mitra 1(kelompok tani) Sekar wangi yaitu:

- a. Telah berkoordinasi antara tim PKM dengan kelompok tani Sekar Wangi guna mempersiapkan pelaksanaan program.

- b. Penyuluhan untuk memberikan pengetahuan pengolahan buah pepaya menjadi manisan kering dan selai kepada kelompok tani pepaya Sekar Wangi sehingga buah pepaya yang melimpah bisa bernilai ekonomis.
- c. Pelatihan keterampilan mengolah buah pepaya sebagai bahan baku manisan kering dan selai dan kerajinan pada kelompok tani Sekar Wangi agar bisa menghasilkan produk yang memiliki nilai jual untuk menambah penghasilan petani.

Untuk mitra 2(UKM Hita) yaitu:

- 1. Pentingnya memberikan introduksi teknologi khususnya mesin pemotong dan pengiling, serta mesin oven buah pepaya pada UKM Hita agar mampu meningkatkan produksi buah pepaya.
- 2. Perlunya pendampingan pada UKM dalam mengurus legalitas UKM agar terdaftar di Dinas Koperasi dan UMKM Kabupaten Rokan Hulu.
- 3. Penyuluhan dan pendampingan dalam perbaikan sistem *packaging* (kemasan) serta manajemen pemasaran.

Metode atau strategi riset yang digunakan dalam mencapai tujuan yang diharapkan dan tahapan-tahapan kegiatan pengabdian masyarakat

- 1. Telah berkoordinasi antara tim PKM dengan kelompok tani Sekar Wangi guna mempersiapkan pelaksanaan program.
- 2. Telah melakukan penyuluhan tentang pemanfaatan buah pepaya sebagai bahan baku manisan basah dan manisan kering serta selai.
- 3. Telah melakukan pelatihan dan praktek pengolahan dan pemanfaatan buah pepaya menjadi manisan basah dan manisan kering serta selai. Pengenalan dan manajemen jaringan pasar. Pasar untuk buah pepaya kelompok tani Sekar Wangi adalah sebagai bahan baku buah pepaya UKM Hita, sedangkan pasar produk makanan dan buah-buahan adalah toko-toko penjual makanan dan buah-buahan untuk dipasarkan di daerah Rokan Hulu, Bukit Tinggi dan

Sihibuan. Selain itu pemasaran juga akan dilakukan secara *online* untuk meningkatkan volume penjualan produk hasil.

4. Telah melakukan penyuluhan produksi dan Introduksi untuk manisan basah dan manisan kering, serta selai. Untuk pembuatan selai mesin yang digunakan mesin blander untuk mempercepat penggilingan, sedangkan *oven* yang akan dipilih *oven* yang kapasitasnya lebih banyak, dan hasilnya lebih rata.
5. Telah melakukan pendampingan dalam pengurusan NIB(Nomor Induk Berusaha), dan IUMK(Izin Usaha Mikro Kecil) Pendaftaran *online* melalui OSS(Online Single Submission)
6. Telah melakukan Pendampingan pengurusan P-IRT(Pangan Industri Rumah Tangga) dari Dinas Kesehatan, dan sertifikat dari lembaga penyuluhan, melalui dari Kantor Desa, Puskesmas tempat tinggal, lalu ke Dinas Kesehatan.
7. Telah melakukan pemasaran produk melalui toko-toko retail yang ada di Kabupaten Rokan Hulu, terlebih dahulu.



**Gambar 2.** Sistematika Dampak dalam pembuatan produk Manisan dan selai

## Hasil dan Pembahasan

### 1. Hasil dari proses pengabdian masyarakat, adalah sebagai berikut:

#### A. Peningkatan Kapasitas Ipteks dalam Sistem Produksi

1. Peralatan yang digunakan menggunakan peralatan yang lebih bersih dan lebih canggih dengan kapasitas yang lebih besar.
2. Sebelum adanya pendampingan pada kedua mitra baik itu Kelompok petani (Sekar wangi) dan UKM Hita, contohnya saja sekar wangi, banyak papaya yang terbuang-buang, bahkan untuk pakan ternak, tidak mendapatkan uang atau penghasilan tambahan yang harganya lebih mahal daripada menjual buah pepaya sebelum diolah menjadi selai dan manisan.

#### B. Pendampingan dalam pengurusan legalitas usaha

1. Proses pendampingan usaha dalam pengurusan NIB(Nomor Induk Berusaha), dan IUMK(Izin Usaha Mikro Kecil) Pendaftaran online melalui OSS(Online Single Submission)
2. Telah melakukan Pendampingan pengurusan P-IRT(Pangan Industri Rumah Tangga) dari Dinas Kesehatan, dan sertifikat dari lembaga penyuluhan, Melalui dari Kantor Desa, Puskesmas tempat tinggal, lalu ke Dinas Kesehatan.

Dengan adanya UKM Hita banyak terutama dari para dosen yang ingin melaksanakan tridarma perguruan tinggi terutama pada pengabdian, ingin bermitra dengan UKM Hita, terutama yang berkaitan dengan hasil pertanian berupa buah-buahan dan rempah-rempah.

Dan dengan adanya pelatihan dan keterampilan dalam mengolah buah-buahan terutama buah papaya, masyarakat menjadi terinspirasi untuk mengolah hasil pertanian yang terbuang menjadi uang. Masyarakat disini lebih menghargai waktu, untuk sesuatu kegiatan yang lebih produktif, dibanding sebelumnya.

**2. Pembahasan dari proses pengabdian masyarakat, adalah sebagai berikut:**

**1. LANGKAH-LANGKAH DALAM MEMBUAT MANISAN**

**1. Alat dan bahan yang perlu dipersiapkan, sebagai berikut:**

**1.a. Alat-Alatnya sebagai berikut:**

1. Kompor Gas
2. Pisau Acar
3. Pisau Pengupas
4. Baskom plastik
5. Pisau Pengupas
6. Panci Masak
7. Sendok makan
8. Telenan Kayu
9. Penyaring
10. Pendaduk dari kayu

**1.b. Bahan-Bahanya sebagai berikut:**

1. Buah Pepaya yang mengkal
2. 5 Lemar daun jeruk
3. 2 lembar daun pandan
4. Gula Pasir
5. Garam
6. Kapur sirih
7. Air Bersih

Langkah-langkah proses pembuatannya, sebagai berikut:

1. Kupas buah pepaya menggunakan pisau pengupas
2. Belah buah pepaya dan buang bijinya
3. Cuci buah pepaya hingga bersih

4. Belah buah pepaya menjadi beberapa bagian, lalu potong menjadi betuk yang menarik, setelah dibentuk
5. Siapkan larutan untuk merendamnya, masukkan air 2 liter air bersih, masukkan kedalam air 2 sendok teh kapur sirih + 2 sendok makan garam aduk hingga rata, masukkan potongan pepaya lalu rendam selama 12 jam.
6. Setelah direndam, selama 12 jam, lalu tiriskan
7. Larutan kedua yaitu 1 liter air cucian beras, rendam kembali potongan pepaya yang sudah ditiriskan, rendam kembali selama 12 jam.
8. Setelah direndam selama 12 jam, lalu tiriskan dan cuci sampai bersih, kemudian tiriskan kembali.
9. Sambil menunggu air tiris semua, hidupkan kompor gas, masukkan panci masukkan air bersih 1,5 liter rebus hingga mendidih.
10. Setelah mendidih masukkan 2 lembar daun pandan, 5 lembar daun jeruk dan 1 Kg, gula pasir, rebus sampai mendidih.
11. Matikan kompor, kemudian masukkan irisan pepaya, angkat dari api dan biarkan terendam selama 12 jam.
12. Setelah 12 jam, tiriskan pepaya ambil dari panci
13. Panaskan kembali rebusan gula hingga mengental,
14. Matikan api dan masukkan kembali irisan pepaya, rendam selama 12 jam
15. Ulangi proses perrendaman tersebut selama 3 hari berturut-turut
16. Hasil akhir setelah direndam selama 12 jam, selama 3 hari berturut-turut
17. Manisan pepaya sudah siap dikemas.





**Gambar 3.** Proses membuat Mansian

## **1. LANGKAH-LANGKAH DALAM MEMBUAT SELAI**

### **1. Alat dan bahan yang perlu dipersiapkan, sebagai berikut:**

#### **1.a. Alat-Alatnya sebagai berikut:**

1. Kompor Gas
2. Pisau Pengupas
3. Baskom plastik
4. Belanga/panci memasak selai
5. Pengaduk
6. Parut

#### **1.b. Bahan-Bahanya sebagai berikut:**

1. Buah Pepaya yang masak
2. Air dingin atau air hangat
3. Gula Pasir
4. Garam

Langkah-langkah proses pembuatannya, sebagai berikut:

1. Kupas buah pepaya menggunakan pisau pengupas, setelah itu belah menjadi 2 bagian atau 4 bagian, dan bersihkan dari biji-biji yang masih menempel, lalu setelah itu dicuci dengan air bersih.

2. Rendamlah potongan-potongan buah pepaya tadi dalam baskom yang berisi air hangat dan diberi sedikit garam, proses ini dilakukan kira-kira 5 menit
3. Setelah proses perendaman selesai, angkat kemudian tiriskan,
4. Kemudian diparut buah pepaya yang sudah, melalui proses-proses tadi sampai lembut.
5. Masukkan hasil parutan buah pepaya tadi kedalam panci, ditambah gula secukupnya.
6. Nyalakan kompor gas, dan masak adonan tadi sambil terus diaduk (agar tidak mengumpal) perhatikan juga sumbu api kompor gas, jangan terlalu tinggi lakukan proses tersebut sampai selai berwarna berubah menjadi warna kecoklatan.
7. Setelah sudah mengental dan berubah berwarna menjadi kecoklatan, angkat lalu dinginkan.
8. Setelah itu lalu selai dimasukkan kedalam mangkok, yang menjadi wadah selai
9. Siap untuk dihidangkan.



**Gambar 4.** Proses membuat Selai

## Kesimpulan

Adapun kesimpulan dalam Program Kemitraan Masyarakat Tahun 2020 terdiri dari:

1. Dengan adanya kegiatan PKM dapat menjadikan percontohan bahwasanya hasil pertanian, dapat bernilai tambah dengan diberi sentuhan dengan pengetahuan dan teknologi baik dari segi pengolahan dan produksi.
2. Memberikan contoh yang baik proses kerjasama antara kedua mitra, dan saling melengkapi untuk membuat suatu produk.
3. Cara membuat desain kemasan sekarang sudah banyak dan cara untuk mempeleajari juga melalui channel youtube, google dan lain-lain.
4. Adanya izin, P-IRT akan memperluas jaringan penjualan suatu produk, dan proses pengurusannya sekarang tidak terlalu susah.

## Pengakuan/Acknowledgements

Kami ucapan terimakasih kami sampaikan kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam kelancaran dari awal hingga akhir proses pengabdian ini, terutama kepada ke Dua, Ketua Mitra baik dari Sekar Wangi dan UKM Hita, Perangkat Desa, Teman satu TIM PKM, Ketua LPPM, Serta masyarakat Desa Bangun Purba Barat.



**Gambar 5.** Proses membuat Selai

## **Daftar Referensi**

- BPS Rokan Hulu. Rokan Hulu dalam Angka. BPS Rokan Hulu. Rokan Hulu. (2014)
- Jatiningsih, Ida. 2012. "Buku Panduan Cerdas Mengolah Buah Pepaya". UGM. Tidak dipublikasikan  
<http://www.litbang.pertanian.go.id/buku/InoTek-Ketahanan-Pangan/Bab-VI/bab-6.1.pdf>, diakses: 10/08/2018, Pukul: 1:32 Wib.
- Ramadhan, Emir dan Sudarsono." PENANGKAPAN RADIKAL 2,2-difenil-1-pikril hidrazil (DPPH) BUAH PEPAYA *Carica papaya* L. (Jingga)) TUA DAN MUDA".Yogyakarta.Universitas Gajah Mada. *Jurnal Trad.Med Fakultas Farmasi*. Vol. 18(3), (2013) p 167-172.
- Rusdiyana, E. Febrinova, R., Yunawati, Sri. "Program Ipteks Bagi Masyarakat (IBM) Pada Kelompok Tani Sekar Arum Dan UKM KITA" *Jurnal Sungkai* Vol.4 No.2, Edisi (Agustus 2016). Hal :56-72.
- Rahayu, Septiani, Tjitraresmi, Ami.. "Review Artikel: Tanaman Pepaya (*carica papaya* l.) Dan Manfaatnya Dalam Pengobatan", Sumedang. Universitas Padjajaran. *Jurnal Famaka*. Vol. 14, No. 1. 2016
- Wati, Herlina, dan Lestari, Ema."Optimasi Manisan Buah Pepaya Kering". Banjarmasin. Politeknik Negeri Tanah laut. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*. Vol. 3 No.1 ; (Juni 2016)