

Pelatihan pembuatan abon pepaya muda kepada kelompok wanita tani di Dusun Pidandang Desa Pemepek Kecamatan Pringgarata Kabupaten Lombok Tengah

Ni Luh Putu Sherly Yuniartini^{1*}, Afe Dwiani¹, Suburi Rahman¹, Rizki Nugrahani¹

¹Prodi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Nahdlatul Wathan, Mataram
dwiania@rocketmail.com

Abstract

Papaya is a fruit that is known to many people, especially in Indonesia. Papaya also contains high nutrients, like vitamins and minerals. So far, papaya fruit has only been used for direct consumption, especially ripe fruit. Pidandang has high agricultural potential, as in every yard has papaya plants. Raw papaya fruit has only been used as a vegetable. Therefore, it is necessary to make innovative processes for raw papaya fruits. One of the processing is the manufacture papaya floss. This service aims to process young papaya into shredded so that it can be developed by women's groups in Pidandang, Pemepek Village, Pringgarata District, Central Lombok. The method of carrying out activities is discussion with giving of materials, training on making papaya floss and packaging processes. The training on making papaya floss with the frying process was successfully carried out and the resulting a crispy texture and good taste.

Keywords: papaya; floss; Pindandang

Abstrak

Pepaya merupakan buah yang sangat familiar oleh masyarakat terutama di Indonesia. Pepaya juga mengandung zat gizi yang tinggi yaitu vitamin dan mineral. Selama ini buah pepaya hanya dimanfaatkan untuk dikonsumsi secara langsung terutama buah yang mengkal dan matang. Dusun Pidandang memiliki potensi pertaniannya tinggi seperti di setiap pekarangan memiliki tanaman pepaya. Buah pepaya muda selama ini hanya dimanfaatkan sebagai sayuran. Oleh karena itu maka perlu dilakukan inovasi pengolahan terutama untuk buah pepaya muda. Salah satu pengolahannya adalah pembuatan abon pepaya. Pengabdian ini bertujuan untuk mengolah pepaya muda menjadi abon sehingga dapat dikembangkan oleh ibu-ibu kelompok wanita tani di Dusun Pidandang Desa Pemepek Kecamatan Pringgarata Lombok Tengah. Metode pelaksanaan kegiatan adalah pemberian materi, pelatihan pembuatan abon pepaya dan proses pengemasan. Pelatihan pembuatan abon pepaya dengan proses penggorengan berhasil dilakukan dan abon yang dihasilkan memiliki tekstur yang renyah dan rasa yang enak.

Kata Kunci: pepaya; abon; Pidandang

1. PENDAHULUAN

Universitas merupakan suatu lembaga pendidikan tinggi yang memberikan gelar akademik dalam berbagai bidang. Pendidikan tinggi bertujuan untuk mengembangkan potensi dari mahasiswa untuk lebih aktif, kreatif, inovatif serta dapat menjadi warga

negara yang baik serta bertanggung jawab. Selain mahasiswa, dosen juga harus berperan aktif dalam membantu mengembangkan ilmu pengetahuan atau inovasi dari suatu bahan menjadi sebuah produk yang belum pernah dibuat atau diciptakan.

Selama ini banyak yang kurang mengetahui bahwa suatu bahan yang dianggap tidak bisa dimanfaatkan, tetapi akan bermanfaat jika mampu mengolahnya dengan maksimal. Pepaya merupakan buah yang sangat familiar oleh masyarakat terutama di Indonesia. Buah pepaya mempunyai kandungan zat-zat yang bermanfaat bagi tubuh, mengandung kalori, karbohidrat, protein, lemak, serat, antioksidan, vitamin A, vitamin B1, vitamin B2, vitamin B3, vitamin B5, vitamin B6, asam folat, vitamin C, vitamin E dan vitamin K (Ramli *et al.*, 2017).

Buah pepaya merupakan buah yang telah dikenal luas oleh masyarakat Indonesia. Buah ini memiliki nilai gizi tinggi serta memiliki rasa manis ketika sudah matang. Menurut Badan Pusat Statistik (2021) produksi pepaya di Indonesia tahun 2021 mencapai 1,168,266 ton, dimana setiap tahun produksi pepaya terus bertambah.

Selama ini sebagian besar masyarakat biasa mengkonsumsi buah pepaya matang secara langsung dan buah pepaya yang masih muda dijadikan sebagai bahan rujak dan dijadikan sayuran. Karena jumlah buah pepaya yang sangat melimpah namun kurangnya pengetahuan masyarakat tentang cara pengolahannya maka perlu dilakukan inovasi untuk olahan berbahan dasar buah pepaya. Salah satu inovasi pengolahan pangan yang dapat dilakukan dari buah pepaya muda adalah pembuatan abon nabati

Abon merupakan salah satu jenis makanan awetan berasal dari daging (sapi, kerbau, ikan laut) yang disuwir-suwir dengan berbentuk serabut atau dipisahkan dari seratnya. Pengolahan abon dilakukan dengan direbus, disuwir-suwir, dibumbui selanjutnya digoreng dan dipres. Abon umumnya memiliki komposisi gizi yang cukup baik dan dapat dikonsumsi sebagai makanan ringan atau sebagai lauk-pauk. Abon sebagai salah satu bentuk produk olahan kering sudah dikenal masyarakat luas karena harganya cukup terjangkau dan rasanya lezat. Pembuatan abon dapat di jadikan alternatif pengolahan bahan pangan sehingga umur simpan bahan pangan dapat lebih lama (Agustin, 2018).

Daerah Lombok Tengah tepatnya di dusun Pidendang desa Pemeppek kecamatan Pringgarata merupakan salah satu daerah strategis dalam jalur mobilisasi karena berada pada jalur yang menghubungkan kota Mataram, kabupaten Lombok Barat dan kabupaten Lombok Timur. Wilayah ini merupakan salah satu desa agraris dengan potensi pertanian lahan basah, ladang kering dan kebun dengan aneka hasil pertaniannya, selain itu wilayah ini juga merupakan areal destinasi wisata lokal (Suteja *et al.*, 2019).

Adanya potensi sumber daya alam yang baik dan sumber daya manusia yang dapat dioptimalkan mendorong tim pengabdian selaku selaku akademisi untuk melakukan kegiatan Pengabdian Masyarakat (PKM) ini melalui kegiatan Pelatihan Pembuatan Abon Pepaya. Penyampaian pengetahuan yang baik kepada masyarakat dapat terlaksana melalui program pengabdian kepada masyarakat (PKM). Selain penyampaian materi pembuatan abon pepaya bagi kesehatan, kegiatan PKM ini

dilengkapi dengan praktik pembuatan produk tersebut secara langsung. Dengan memberikan pengetahuan-pengetahuan tersebut kepada masyarakat diharapkan masyarakat dapat meningkatkan derajat kesehatan dan ekonomi secara mandiri.

Diharapkan dengan pelatihan ini masyarakat dapat membuat sendiri berbagai olahan dari pepaya yang dapat disajikan sebagai camilan bagi keluarga dan dapat digunakan untuk membuka peluang usaha untuk menambah penghasilan dengan memanfaatkan bahan-bahan yang tersedia di alam.

Urgensi kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah: (1) Meningkatkan pengetahuan warga desa khususnya ibu-ibu kelompok wanita di Dusun Pidandang Desa Pemepek Kecamatan Pringgarata Lombok Tengah tentang pengolahan bahan pangan khususnya buah pepaya, dan (2) Meningkatkan keterampilan ibu-ibu kelompok wanita tani untuk mengolah bahan pangan. Adapun manfaat yang diharapkan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, yaitu: (1) Warga khususnya ibu-ibu kelompok wanita tani di Dusun Pidandang Desa Pemepek Kecamatan Pringgarata Lombok Tengah meningkat wawasan dan pengetahuannya tentang pengolahan bahan pangan, (2) Keterampilan ibu-ibu kelompok wanita tani dapat meningkat untuk mengolah bahan pangan khususnya buah pepaya.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terdiri dari tahap-tahap penyuluhan, pelatihan, dan evaluasi. Uraian tiap-tiap tahap sebagai berikut.

1. Penyuluhan

Penyuluhan dilakukan untuk memberikan pengetahuan awal kepada warga mengenai bahan baku misalnya manfaat dan inovasi pengolahan. Pada tahap ini tim pengabdian menyajikan materi kepada warga sebagai bahan diskusi.

2. Pelatihan

Kegiatan ini dilaksanakan dengan melakukan demonstrasi sekaligus praktik pembuatan bahan baku secara serentak kepada peserta pelatihan yaitu ibu-ibu warga.

3. Evaluasi (Survei)

Tahap terakhir dari pelaksanaan pengabdian ini adalah evaluasi. Evaluasi dilakukan dalam bentuk kunjungan kembali ke tempat pengabdian melihat pengaplikasian ilmu yang sudah ditransfer ke masyarakat dalam bentuk realisasi kegiatan pembuatan abon pepaya di dusun tersebut. Hasilnya adalah beberapa warga mulai membuat abon pepaya untuk dikonsumsi sendiri dan mereka mulai menjual produk abon hanya jika ada pesanan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan abon pepaya muda di Dusun Pidandang Desa Pemepek Kecamatan Pringgarata Lombok Tengah telah dilaksanakan pada hari Jumat tanggal 14

Oktober 2022 pada pukul 11.00-14.00 WITA. Pengabdian ini dihadiri oleh beberapa anggota Kelompok Wanita Tani Desa Pemepek Lombok Tengah.



Gambar 1. Peserta sosialisasi pembuatan abon pepaya

Kegiatan pengabdian diawali dengan pemberian materi tentang abon pepaya. Hampir sebagian besar peserta tidak mengetahui tentang abon pepaya maupun proses pembuatannya. Peserta pengabdian biasanya mengkonsumsi buah pepaya hanya untuk dijadikan rujak dan dibuat sayur. Oleh karena itu para peserta banyak yang mengajukan pertanyaan mengenai abon pepaya.

Setelah itu dilakukan pelatihan pembuatan abon pepaya yang dipraktekkan langsung oleh pemateri. Abon pepaya muda yang dihasilkan pada kegiatan pengabdian ini mirip dengan lauk kering kentang baik dari segi aroma dan rasa. Masyarakat sangat antusias untuk mencoba membuat karena bahan yang digunakan mudah didapat dan juga proses pembuatan abon yang mudah untuk dilakukan.



Gambar 2. Proses pembuatan abon pepaya



Gambar 3. Proses penggorengan abon pepaya



Gambar 4. Abon pepaya yang dihasilkan

Kegiatan pengabdian berjalan dengan baik dan lancar. Hal ini dapat dilihat dari antusiasnya masyarakat yang mengikuti kegiatan sosialisasi. Diharapkan kegiatan pelatihan ini dapat meningkatkan minat warga khususnya wanita di Dusun Pindandang dapat memproduksi abon papaya muda secara kontinu sehingga dapat membuka lapangan pekerjaan dan meningkatkan pendapatan warga.



Gambar 5. Abon pepaya yang telah dikemas

4. SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Dusun Pindandang mendapatkan hasil dan luaran berupa (1) respon positif dari peserta yang terlihat dari aktif dan antusiasnya mereka mengikuti kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini (2) terdapat peningkatan pengetahuan peserta workshop tentang pengolahan abon papaya, dan (3) luaran pengabdian adalah dihasilkan abon papaya yang berwarna kecoklatan, tekstur renyah dan rasa yang enak.

5. REKOMENDASI

Setelah diadakan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini, tim pengabdian menyarankan pada peserta agar dapat mengembangkan pengetahuannya dalam mengolah abon papaya muda sehingga dapat memberikan nilai tambah dan meningkatkan ekonomi masyarakat. Perlunya dilakukan pelatihan kembali mengenai produk abon pepaya khususnya mengenai pengemasan dan perhitungan nilai ekonomi sehingga dapat memberikan gambaran kepada warga untuk memasarkan produk tersebut.

6. REFERENSI

- Agustin, R. (2018). *Pengaruh penambahan pepaya (Carica papaya L.) terhadap kualitas abon ayam (Gallus gallus domestica)*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2021). *Produksi tanaman buah-buahan tahun 2021*. <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
- Ramli, Redi, dan Faizah, H. (2017). Pemanfaatan buah pepaya (*Carica papaya* L.) dan tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.) dalam pembuatan *fruit leather*. *Jom Faperta*, 4, 1–9.
- Suteja, W., Sri, W., dan Lalu, M. (2019). Potensi desa Pemepek sebagai kawasan wisata pedesaan berbasis lingkungan agraris di Kecamatan Pringgarata Kabupaten Lombok Tengah. *Hospitality*, 8(2), 71–78.