

PEMANFAATAN BUAH PEPAYA SEBAGAI KERIPIK PEPAYA

Azharotul Amaliyah Munawaroh¹, Aang Fatihul Islam²

^{1,2} STKIP PGRI Jombang

e-mail: * 1azharotulamaliyah98@gmail.com , 2aang.stkipjb@gmail.com

Abstrak

Pemberdayaan ekonomi kreatif dimasa pandemi melalui pemanfaatan potensi alam yang cukup melimpah adalah langkah yang bisa dilakukan untuk mengoptimalkan ekonomi yang ada. Dengan memberi wawasan kepada masyarakat dalam memaksimalkan potensi sumber daya alam lokal dengan kemampuan dan kreativitas guna menambah nilai jual buah pepaya dan akan berdampak peningkatan pendapatan. Metode yang digunakan disini adalah tentang penekanan pada pelaksanaan pengolahan potensi alam berupa buah pepaya menjadi keripik pepaya. Disisi lain ketika banyaknya buah pepaya yang sudah mulai panen sering tidak dikonsumsi dan dibiarkan matang di pohon hingga membusuk. Adapun hasilnya dalam pemanfaatan potensi alam buah pepaya dengan kreativitas olahan bermanfaat maka menghasilkan sebuah keripik pepaya.

Kata Kunci: *Keripik Pepaya, ekonomi kreatif*

Abstract

Empowering the creative economy during a pandemic through exploiting the abundant natural potential is a step that can be taken to optimize the existing economy. By providing insight to the community in maximizing the potential of local natural resources with the ability and creativity to increase the selling value of papaya fruit and will have an impact on increasing income. The method used here is about emphasizing the implementation of natural potential processing in the form of papaya fruit into papaya chips. On the other hand, when many papaya fruits have started to harvest, they are often not consumed and are allowed to ripen on the tree until they rot. As for the results in utilizing the natural potential of the papaya fruit with creative processed manifests, it will produce a papaya chip.

Keywords : *Papaya Chip, Creative Economy*

PENDAHULUAN

Pada kondisi saat ini kehidupan sangat terdampak dengan adanya pandemi Covid-19. Terbatasnya aktivitas masyarakat membuat kurang produktifnya masyarakat untuk bekerja diluar rumah. Hal ini berdampak akan merosotnya penghasilan masyarakat. Dampak pandemi Covid-19 sangat dirasakan oleh seluruh lapisan masyarakat tanpa terkecuali.

Untuk bisa menjadi masyarakat produktif meskipun hanya berdiam diri dirumah, maka seharusnya masyarakat bisa memanfaatkan sumber daya alam yang ada disekitar tempat tinggal.

Indonesia adalah negara tropis yang kaya dengan keanekaragaman buah-buahan. Termasuk di lokasi dilakukannya KKN Tematik DR-DT di desa mejoyolosari potensi alam yang bisa dimanfaatkan adalah tanaman pepaya. Tanaman pepaya termasuk tanaman buah yang mudah tumbuh di mana saja. Buktinya tanaman pepaya telah dibudidayakan serta dikembangkan secara luas di Amerika Tengah dan Selatan, Afrika Utara, Hawaii, Indonesia, Malaysia, Thailand, dan Srilangka (Sujiprihati & Suketi, 2009). Pepaya merupakan tanaman buah berupa herba dari *family Caracecae* dan merupakan komoditi hortikultura yang mempunyai nilai ekonomi yang tinggi (Laily, 2015:2). Nama pepaya dalam bahasa Indonesia diambil dari bahasa Belanda papaja, yang juga mengambil dari nama bahasa Arawak papaya.

Saat ini salah satu jenis pepaya yang sedang diminati konsumen dan permintaannya tinggi yaitu pepaya califonia. Pepaya california merupakan salah satu tanaman tahunan yang mampu berbuah tanpa mengenal musim, begitu pun dengan buah pisang. Tanaman pepaya California dapat menjadi peluang usaha yang prospektif bila dikelola dengan baik. Permintaan pasar terhadap pepaya california cukup besar, baik pasar tradisional maupun supermarket. Selain itu juga proses budidaya yang tidak membutuhkan waktu panen yang terlalu lama, membuat peluang usaha tani pepaya california dapat terbuka bagi siapa saja dan sangat menguntungkan (Sujiprihati & Suketi, 2009).

Pepaya mempunyai banyak sekali manfaat dari buah, daun maupun getahnya dalam penggunaan kehidupan sehari-hari. Buah pepaya dimakan dagingnya ketika muda maupun saat sudah masak. Daging buah pepaya muda biasanya dimasak sebagai sayuran dan sebagai lalap (setelah dilayukan dengan air panas). Sedangkan daging buah yang masak dimakan segar atau digunakan sebagai campuran es buah. Pepaya dimanfaatkan pula daunnya sebagai sayuran maupun pelunak daging. Getah pepaya (dapat ditemukan di batang, daun, dan buah) mengandung enzim papain semacam protease, yang dapat melunakkan daging dan mengubah konformasi protein lainnya. Pepaya juga banyak dibudidayakan oleh masyarakat dan menjadi komoditas dagang, daun pepaya juga berkhasiat untuk obat dan perannya digunakan dalam pengobatan tradisional untuk menamabah nafsu makan.

Berdasarkan hasil observasi dilungkungan KKN Tematik DR-DT di desa mejoyolosari. Hasil tanaman buah pepaya sebagai potensi alam yang melimpah belum bisa dikelola secara optimal. Padahal bila tanamam pepaya ini dikelola untuk dijadikan sesuatu camilan yang menarik tentu akan memiliki nilai jual yang tinggi. Dari permasalahan tersebut, maka kami menitikberatkan pada memanfaatkan dan mengoptimalkan hasil potensi alam berupa tanaman pepaya tersebut. Hal ini juga bertujuan untuk memperbaiki kondisi ekonomi di masa pandemi covid-19.

Pemanfaatan potensi alam yang ada untuk meningkatkan ekonomi lokal berbasis ekonomi kreatif merupakan suatu kegiatan yang dilakukan pada level lokal dan memiliki sasaran

meningkatkan laju pertumbuhan, menciptakan lapangan kerja dan peningkatan pendapatan yang bersifat kreatif, langka, dan belum dilakukan oleh orang lain, mempunyai daya jual yang signifikan dan mempunyai pangsa pasae domestik dan ekspor yang luas (Soenyono,2012). Membangun dan menciptakan kondisi ekonomi bisa dibangun melalui ide, pengamatan, peniruan dan modifikasi suatu produk menjadi sesuatu yang baru. Dengan melakukan inovasi buah pepaya diolah menjadi sebuah keripik pepaya.

METODE PELAKSANAAN

Pengabdian kepada masyarakat dilakukan di domisili masing-masing mahasiswa. Program kerja pemberdayaan terhadap masyarakat supaya bisa membuat inovasi baru dari potensi alam buah pepaya. Dalam metode pelaksanaannya pengadaan sarana tersebut meliputi pembelian peralatan memasak dan peralatan lain sebagai penunjang. Setelah pengadaan sarana dan prasarana selesai dan telah siap pakai, maka proses produksi segera dilakukan. Tahap-tahap proses produksi: **Proses Awal**, Pepaya di kupas dengan alat pemotong keripik. Cuci bersih. Dicelup ke air panas dan garam kira-kira 30 menit sambil diaduk pelan untuk mematikan enzim penyebab pencoklatan, mengurangi kandungan mikroba pada bahan dan untuk melayukan lalu cuci dengan air bersih. **Proses Pengeringan**, Setelah proses awal tadi pepaya di jemur di bawah terik matahari. **Proses Penggorengan**, Sebelum menggoreng siapkan terlebih dahulu wadah untuk tepung terigu dengan campuran kuning telur sebanyak 3 butir, kemudian larutkan dengan air. Kemudian celupkan irisan papaya ke dalam tepung campuran telur tadi lalu goreng dan tiriskan. **Proses Pengemasan**, Setelah pepaya digoreng lalu di masukkan pepaya yang sudah siap ke dalam kemasan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahapan pertama yang kami lakukan adalah observasi lokasi dengan meilhatpotensi alam yang ada. Hasil yang kami peroleh dalam tahapan ini adalah mengetahui potensi yang ada di desa mejoyolosari yaitu melimpahnya hasil tanman buah pepaya namun belum dikelola secara optimal. Banyak buah pepaya yang hanya dimanfaatkan dimasak buahnya atau digunakan menjadi buah saja terkadang juga dibiarkan matang dipohon sampai membusuk. Tahap kedua adalah melakukan sosialisasi kepada masyarakat mengenai manfaat buah pepaya supaya bisa diolah dan memiliki nilai jual lebih, serta menjelaskan bahan apa saja yang perlu digunakan dalam proses pengolahan keripik pepaya.

Pemanfaatan buah pepaya sebagai keripik berbasi ekonomi kreatif yaitu sebuah konsep ekonomi yang penopang utamanya adalah informasi dan kreativitas, dimana iden dan *stockof knowledg* dari sumber daya manusia merupakan faktor produksi utama dalam kegiatan ekonomi. Membangun dan menciptakan kondisi ekonomi bisa dibangun melalui ide, pengamatan, peniruan dan modifikasi suatu produk menjadi sesuatu yang baru. Untuk mengoptimalkan potensi yang ada dengan krestivitas dan mengelola potensi, sehingga menghasilkan peoduk olahan yang nantinya dapat menambah atau meningkatkan pendapatan masyarakat setempat. Dengan kata lain mengembangkan dan membangun potensi yang ada berbasis ekonomi kreatif.

Disamping mengembangkan ekonomi kreatif buah pepaya sangat bermanfaat bagi seseorang yang mengalami gangguan pencernaan, menjalankan pola makan yang tidak sehat dan banyak mengonsumsi protein yang sulit tercerna. Pepaya tidak hanya banyak mengandung protein yang mudah diserap, tetapi juga membantu penyerapan berbagai protein lain di dalam tubuh. Kandungan nutrisi buah mentah lebih tinggi ketimbang buah matang, Buah mentah hanya mengandung 1/3 kalori buah matang, tetapi memiliki kandungan proteinnya lebih tinggi. Buah mentah hanya mengandung 2/3 karbohidrat. Daging buah mentah kurang mengandung beta karoten. Namun kandungan beta karoten dalam kulit buah mentah lebih tinggi (Karyani, 2001).

Selain mempunyai kandungan yang sangat penting, pepaya juga merupakan tanaman yang kaya manfaat. (Rahmat, 2013) menyatakan bahwa semua bagian tumbuhan pepaya mempunyai manfaat, antara lain: 1) akarnya bisa digunakan sebagai obat cacing kremi, ginjal, dan kandung kencing; 2) daunnya dapat dimanfaatkan untuk lalapan, menambah nafsu makan, sumber vitamin A, mengobati penyakit beri-beri, obat malaria, demam berdarah, kejang perut, dan sakit panas; 3) batangnya dapat diambil untuk pakan ternak; 4) bunganya dapat dimanfaatkan sebagai sayuran dan bunga hias; 5) buahnya dapat dimanfaatkan untuk sayuran, buah, bahan manisan, puree, campuran saus tomat, pasta, dan juice gangguan lambung, sariawan, kekurangan ASI (buah menta) 6) bijinya bermanfaat untuk mengurangi berat badan, obat cacing, dan mengeluarkan keringat bagi penderita masuk angin; 7) getahnya bermanfaat untuk melunakkan daging, menghaluskan kulit pada industri penyamakan kulit, bahan baku industri farmasi, dan bahan kosmetik.

Didalam buah pepaya hijau banyak terdapat kandungan vitamin A yaitu sebesar 0,7065 dalam 1 gram buah pepaya hijau. Vitamin A merupakan zat gizi mikro yang penting bagi ibu nifas. Vitamin A membantu hipofise anterior untuk merangsang sekresi hormon prolaktin di dalam epitel otak dan mengaktifkan sel-sel epitel pada alveoli untuk menampung air susu di dalam payudara (Chahyanto, A, B. Roosita, 2013).

Tabel 1.1 Komposisi buah pepaya masak dan buah pepaya muda dalam 100 g.

Zat Gizi	Buah pepaya masak	Buah pepaya muda
Energi (kkal)	46	26
Protein (g)	0,5	2,1
Lemak (g)	0	0,1
Karbohidrat (g)	12,2	4,9
Kalsium (mg)	23	50
Fosfor (mg)	12	16
Besi (mg)	1,7	0,4
Vitamin A (SI)	365	50
Vitamin B1 (mg)	0,04	0,02

Vitamin C (mg)	78	19
Air (g)	86,7	92,3

Sumber : Direktorat Gizi, Depkes RI (2005)

Nilai dari bahan utama pembuatan keripik pepaya dari buah pepaya yang masih muda menawarkan produk vegetarian, yang sangat cocok menjadi camilan ringan. Bahan baku utama buah pepaya muda sangat bagus dan juga dicampur dengan tambahan bumbu beserta tepung terigu, untuk itu dapat menjadi alternatif camilan yang memiliki kandungan gizi yang bermanfaat. Adapun kandungan gizi yang dimiliki dalam tepung terigu dapat dilihat dari tabel sebagai berikut ini

Tabel 1.2 Komposisi zat gizi tepung terigu (per 100 gram)

Zat Gizi	Kadar
Energi (kkal)	362
Protein (g)	8,9
Lemak (g)	1,3
Karbohidrat (g)	72,3
Kalsium (mg)	16,0
Fosfor (mg)	106,0
Besi (mg)	1,2
Vitamin A (mg)	0
Vitamin B (mg)	0,12
Vitamin C (mg)	0

Tepung terigu adalah serelia yang banyak diproduksi dan dikonsumsi sebagai bahan makanan pokok di dunia. Sebanyak 20% dari bahan makanan (kalori) yang dikonsumsi di dunia berasal dari tepung terigu, beras 20% dan 60% lainnya berasal dari jagung, kentang, dan lain-lain. Hampir 43 negara di dunia bahan pokoknya menggunakan tepung terigu, yaitu 35% dari seluruh penduduk dunia. Manfaat tepung terigu adalah sebagai bahan makanan lainnya seperti : kue-kue, es krim, biskuit, krekers, macaroni, spaghetti, pudding, kripik mi, roti, dan sebagainya.

Dari kedua bahan yang digunakan terutama buah pepaya muda maka dapat dihasilkan keripik pepaya yang menjadi camilan ringan yang bergizi. Dari campuran penggunaan tepung terigu juga sebagai bahan pelapis. Oleh karena itu dengan pengolahan buah pepaya muda sebagai keripik tentu dapat membuat masyarakat menjadi semakin

produktif di masa pandemi. Dan melalui upaya tersebut diharapkan akan memberikan nilai tambah dan mendatangkan keuntungan lebih untuk masyarakat.

SIMPULAN DAN SARAN

SIMPULAN

Berdasarkan hasil di atas maka dapat di ambil kesimpulan bahwasanya masyarakat dapat produktif dimasa pandemi seperti dengan memanfaatkan potensi sumber daya alam yang melimpah. Dengan banyaknya buah pepaya yang tumbuh subur di lingkungan tempat tinggal maka dapat dimanfaatkan menjadi camilan sehat berupa keripik pepaya. Serta dari potensi alam tersebut juga membangun dan mengembangkan ekonomi kreatif menjadi suatu produk olahan yang nantinya memiliki nilai jual tinggi.

SARAN

Dengan adanya kegiatan ini diharapkan masyarakat bisa memanfaatkan potensi alam yang ada disekitarnya untuk diolah supaya bisa memiliki nilai jual yang tinggi. Terutama dimasa pandemi seperti ini penghasilan masyarakat menurun sehingga dengan memanfaatkan buah pepaya yang sudah di inovasi menjadi keripik pepaya tentu akan membantu perekonomian masyarakat juga bila dijual.

DAFTAR PUSTAKA

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (2005). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhartara Karya Aksara. Jakarta
- Frida Susanti, Ratna, Dkk. (2016). *Studi Pengolahan Buah Pepaya Menjadi Fruit Leather dan Manisan Pepaya Bernutrisi Tinggi*. Parahyangan: Universitas Katolik Parahyangan.
- Karyani, D. (2001). *Buku Pintar Terapi Pepaya*. Ladang Pustaka & Intimedia. Jakarta.
- Laily. (2015). Analisis Usahatani Pepaya Varietas California (Carica papaya L.). *Ejurnal Universitas Bojonegoro*, 1(1), 1–8.
- Sujiprihati, S., & Suketi, K. (2009). *Budi Daya Pepaya Unggul*. Penebar Swadaya Grup.
- Rahmat, R. (2013) *Pepaya*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius