

## PELATIHAN TEKNIK PENGOLAHAN MANISAN PEPAYA MUDA UNTUK MENINGKATKAN KESEJAHTERAAN EKONOMI DI DESA AUR GADING

Nadia Tri Rahma<sup>1</sup>, Diyas Widiyarti<sup>2</sup>, Cindy Novellya<sup>3</sup>, Visca Viova<sup>4</sup>, Adilah Cintika<sup>5</sup>  
Muhammad Farel Maeza<sup>6</sup>, Rolan Firdiansyah<sup>7</sup>, M. Fredy Winata<sup>8</sup> M. Yaser Alintako<sup>9</sup>  
1,2,3,4,5,6,7,8,9Universitas Bengkulu, Indonesia

[nadiatri06102017@gmail.com](mailto:nadiatri06102017@gmail.com)<sup>1</sup>, [diyas.widiyarti@unib.ac.id](mailto:diyas.widiyarti@unib.ac.id)<sup>2</sup>,  
[cindynovellyaa0608@gmail.com](mailto:cindynovellyaa0608@gmail.com)<sup>3</sup>, [visca079@gmail.com](mailto:visca079@gmail.com)<sup>4</sup>,  
[adilahcintika18@gmail.com](mailto:adilahcintika18@gmail.com)<sup>5</sup>, [maezafarel@gmail.com](mailto:maezafarel@gmail.com)<sup>6</sup>, [roland020818@gmail.com](mailto:roland020818@gmail.com)<sup>7</sup>,  
[mfredywinata@gmail.com](mailto:mfredywinata@gmail.com)<sup>8</sup>, [halintako@gmail.com](mailto:halintako@gmail.com)<sup>9</sup>

Received: 05-08- 2024

Revised: 20-08-2024

Approved: 26-08-2024

### ABSTRAK

*Pembuatan manisan dari buah pepaya muda adalah salah satu metode dalam pengolahan buah pepaya yang bertujuan untuk memanfaatkan sumber daya alam buah pepaya yang melimpah dan meningkatkan nilai jual. Artikel ini memberikan penjelasan dan gambaran tentang program kerja pembuatan manisan pepaya muda meliputi proses pembuatan, hasil dan manfaatnya. Kegiatan ini melibatkan kolaborasi antara mahasiswa KKNT kelompok 89 Universitas Bengkulu, Perangkat Desa dan 20 ibu-ibu PKK Desa Aur Gading. Metode yang digunakan pada kegiatan ini adalah metode ceramah dan metode simulasi. Kegiatan pembuatan manisan pepaya muda dilaksanakan pada bulan juli 2024 dengan hasil kegiatan peserta yang hadir sangat antusias dan semangat mengikuti kegiatan dari awal hingga akhir. Hasil dari kegiatan pelatihan ini nantinya akan membawa dampak positif untuk ibu-ibu warga Desa Aur Gading, sehingga nantinya bisa memiliki keterampilan dalam membuat manisan pepaya muda dan dapat menjadi peluang usaha sebagai penghasilan sampingan.*

**Kata kunci:** Manisan, Penghasilan, Pepaya Muda

### PENDAHULUAN

Indonesia termasuk wilayah yang mempunyai kekayaan sumber daya alam yang sangat melimpah dan dikenal sebagai negara agraris. Sebagian besar mata pencarian penduduk Indonesia berasal dari sektor pertanian dan menjadikan sektor pertanian sebagai salah satu pilar besar perekonomian Indonesia, itulah mengapa negara Indonesia disebut sebagai negara agraris. Karena memang memiliki wilayah yang sangat potensial untuk mengembangkan usaha di sektor pertanian (Yulita et al., 2016). Salah satu desa yang mayoritas penduduknya bermata pencarian sebagai petani buah pepaya adalah Desa Aur Gading, dimana desa ini termasuk desa yang paling banyak penduduknya sekitaran 1.935 jiwa di Kecamatan Kerkap Kabupaten Bengkulu Utara Provinsi Bengkulu. Desa Aur Gading memiliki potensi yang besar dalam bidang pertanian, dimana terdapat banyak lahan pertanian yang ditanami dengan buah pepaya. Salah satu komoditas unggulan Desa Aur Gading adalah Pepaya California.

Pepaya merupakan buah tropika utama yang mempunyai nilai ekonomi tinggi dan potensi produksi yang tinggi baik buah segar maupun olahan (Imanda & Suketi, 2018). Pepaya diperkirakan berasal dari Meksiko dan telah menyebar luas ke berbagai daerah di Indonesia. Salah satu karakteristik buah pepaya adalah kemampuannya untuk tumbuh dan dipanen sepanjang tahun karena termasuk dalam jenis buah yang tidak musiman (Yuhono et al., 2024). Terdapat beberapa

jenis buah pepaya antara lain pepaya *california*, pepaya hawaii, pepaya gunung, pepaya *red lady*, dan pepaya bangkok. Pepaya *california* adalah jenis pepaya yang paling disukai (Al Rivian & Sung, 2021).

Salah satu varietas unggul pepaya adalah IPB-9 yang dikenal dengan nama Pepaya California atau Pepaya Callina (Agustin et al., 2019). Pepaya California (*Carica papaya* L) adalah jenis pepaya yang tumbuh di daerah tropis dan subtropis dan dapat berbuah sepanjang tahun (Setiawan, 2023). Pepaya California sangat disukai karena memiliki beberapa keunggulan antara lain buahnya yang berukuran pas antara 0,8-2 kg/buah, halus mengkilat, berkulit tebal, rasanya manis, dan daging buahnya kenyal. Keunggulan pepaya California membuat pepaya ini sangat menjanjikan untuk dijadikan buah ekspor (Usmayani et al., 2019).

Pepaya juga merupakan antioksidan alami yang mudah diperoleh, rasanya lezat, dan memiliki harga yang terjangkau tetapi masih sedikit orang yang memanfaatkannya (Etivia Purlinda et al., 2020). Pepaya memiliki beragam kandungan yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh antara lain saponin, alkaloid, dan berbagai enzim. Selain itu, pepaya juga kaya akan zat gizi penting seperti air, protein, lemak, karbohidrat, serat, serta mineral esensial seperti kalsium, zat besi, fosfor, kalium, magnesium, dan sodium. Selain mineral, buah pepaya juga mengandung sejumlah vitamin penting antara lain vitamin A, B, C, dan E (Prima et al., 2023). Mikronutrien berupa vitamin dan mineral yang diperoleh dari pepaya penting untuk meningkatkan sistem imun tubuh dan membantu melindungi tubuh dari penyakit infeksi (Marcos, 2021).

Meskipun pepaya memiliki banyak kelebihan dan manfaat, tetapi pengelolaan buah ini tidak maksimal, buah pepaya yang dikenal kaya gizi sangat rentan terhadap kerusakan sehingga membuat buah pepaya banyak terbuang (Wahyuningtyas et al., 2024). Kerusakan pada buah pepaya dapat menurunkan nilai gizi dan mutu buah secara fisik (Hapsari, 2018). Kadar air yang tinggi merupakan salah satu penyebab pepaya mudah rusak sehingga hanya memiliki umur simpan yang pendek (Aravind et al., 2013). Selain itu, proses panen yang tidak hati-hati, pengemasan yang kurang memadai, dan pengangkutan yang tidak tepat juga dapat memperparah kerusakan buah selama perjalanan dari pusat produksi ke lokasi pemasaran. Serangan penyakit pasca panen selama penyimpanan juga turut meningkatkan tingkat kerusakan. Pada saat panen raya, sering kali buah pepaya tidak dipanen dan dibiarkan membusuk di kebun, karena biaya untuk memetik dan mengangkut buah tersebut lebih tinggi dibandingkan dengan harga jualnya. Dalam situasi seperti ini, pengolahan buah pepaya menjadi berbagai jenis produk olahan bisa menjadi solusi efektif untuk memanfaatkan buah yang ada dan mengurangi kerusakan yang terjadi. Dengan pengolahan yang tepat, buah pepaya dapat diubah menjadi produk yang lebih tahan lama, mengurangi pemborosan, dan meningkatkan nilai ekonomisnya (Yulita et al., 2016).

Di Desa Aur Gading, potensi produksi pepaya sangat melimpah. Namun, harga jual pepaya di pasar cenderung rendah, yang mempengaruhi pendapatan petani. Untuk meningkatkan nilai jual pepaya dan mengatasi permasalahan harga, diperlukan inovasi dalam pengolahan buah tersebut. Salah satu solusi yang diusulkan adalah dengan mengolah pepaya mentah menjadi manisan pepaya.

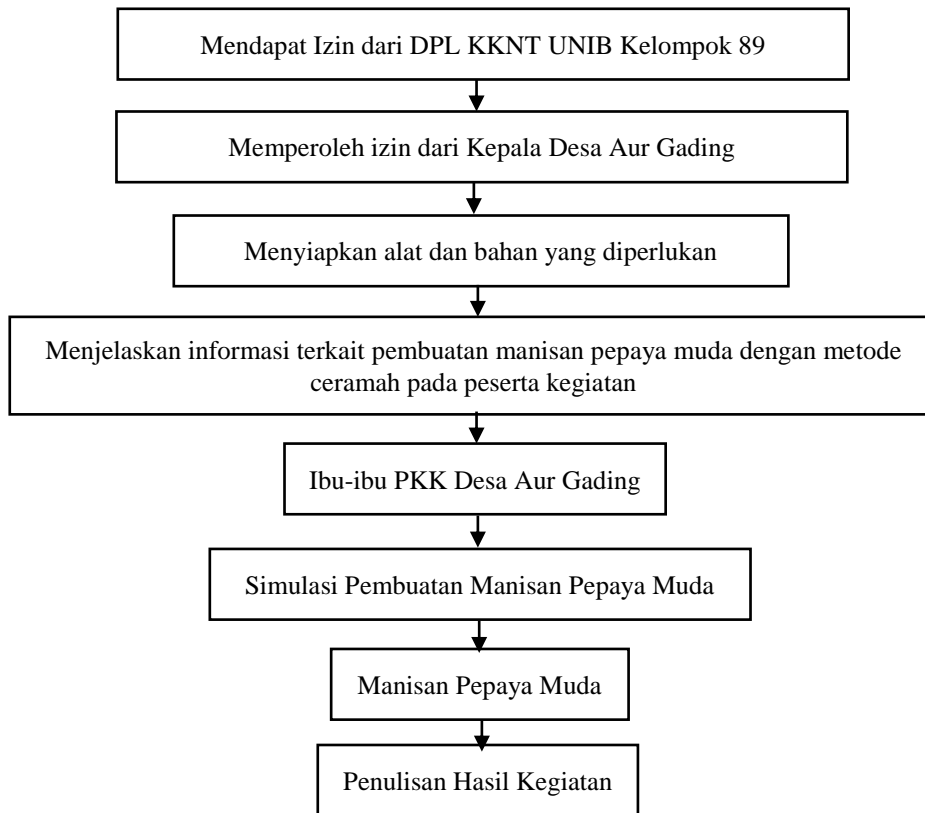
Program pengabdian kepada masyarakat ini dirancang untuk memberikan pelatihan kepada ibu-ibu PKK di Desa Aur Gading tentang teknik pembuatan manisan pepaya. Dengan pelatihan ini, diharapkan mereka dapat memanfaatkan potensi pepaya yang melimpah menjadi produk yang memiliki nilai tambah lebih tinggi. Selain itu, pelatihan ini juga diharapkan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah produk pertanian, membuka peluang usaha baru, dan pada akhirnya mendukung perekonomian desa secara berkelanjutan (Widyantoro et al., 2023).

#### **METODE KEGIATAN**

Kegiatan pelatihan teknik pengolahan Manisan Pepaya Muda di Desa Aur Gading, Kabupaten Bengkulu Utara, Provinsi Bengkulu melibatkan kolaborasi antara mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Tematik Universitas Bengkulu (KKNT UNIB) dengan 20 ibu-ibu PKK Desa Aur Gading. Secara teknis, metode yang digunakan pada kegiatan pengabdian ini adalah metode ceramah dan simulasi. Metode ceramah digunakan untuk memberikan pemahaman tentang langkah-langkah cara pembuatan manisan pepaya dan diakiri dengan sesi diskusi. Dilanjutkan dengan memberikan metode simulasi untuk menunjukkan bagaimana cara pembuatan manisan pepaya muda yang benar secara langsung. Sebelum kegiatan berlangsung, mahasiswa KKNT UNIB terlebih dahulu menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan untuk pembuatan manisan. Alat yang digunakan antara lain parutan kelapa; kuai; sendok goreng; kompor gas; pisau; kain bersih dan kemasan. Untuk bahan yang digunakan yaitu buah pepaya muda 5 kg; gula 5 kg; jeruk nipis dan 5 pewarna makanan.



Gambar 1. Penyampaian materi tahapan pembuatan manisan pepaya



Gambar 2. Alur Kegiatan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pepaya banyak di tanami oleh masyarakat Desa Aur Gading di karenakan dominan masyarakat disini memiliki profesi sebagai petani maka dari itu hasil dari pepaya tersebut memang di ambil langsung dari hasil tani di Desa Aur Gading. Buah pepaya ini memiliki banyak manfaat diantaranya bisa melancarkan pencernaan dan juga terdapat kandungan vitamin A sekitar 0,7065 dalam satu gram buah pepaya hijau yang berguna untuk tubuh manusia serta pepaya juga bisa di manfaatkan sebagai sayuran, saos, dan lainnya. Namun pengolahan buah pepaya di Desa Aur Gading ini masih dapat di katakan kurang beragam, maka mahasiswa/i KKNT Universitas Bengkulu Desa Aur Gading membuat salah satu program kerja mengenai UMKM Manisan Pepaya (Yulita et al., 2016).

Manisan pepaya muda dibuat dengan beberapa tahapan. Mula-mula kulit pepaya akan dikupas dan dipotong menjadi beberapa bagian. Cuci potongan pepaya hingga bersih untuk menghilangkan kotoran dan getahnya. Parut halus pepaya yang sudah dicuci sehingga menjadi bagian-bagian pepaya yang lebih kecil. Pepaya yang sudah menjadi bagian-bagian kecil selanjutnya akan diperas menggunakan kain bersih untuk menghilangkan kadar air dari pepaya sebanyak mungkin. Tahap pemerasan pepaya termasuk tahapan penting yang bertujuan untuk membuat manisan pepaya memiliki tekstur kenyal namun tidak lembek. Proses pemerasan pepaya dapat dilihat pada gambar.



Gambar 3. Tahap pemerasan pepaya

Pada tahap selanjutnya, siapkan wajan bersih, lalu masukkan pepaya yang sudah diperas tadi kedalam wajan. Tambahkan gula kedalam wajan dengan perbandingan 1:1 dengan pepaya muda. Tahap ini dapat dilihat pada gambar.



Gambar 4. Menambahkan gula dalam wajan

Selanjutnya, campuran diaduk hingga merata menggunakan api kompor kecil. Terus diaduk hingga gula larut dan tercampur sempurna dengan pepaya. Proses ini memerlukan kesabaran pembuat untuk memperhatikan manis tidak sampai gosong. Setelah gula larut dan meresap dalam pepaya, tambahkan air perasan jeruk nipis ke dalam campuran. Lanjut dengan mengaduk campuran hingga menjadi kalis dan agak mengering. Tambahan perasan jeruk nipis bertujuan untuk menyeimbangkan rasa manis dengan rasa sedikit asam sehingga membuat manisan.

Tahap selanjutnya, bagi beberapa campuran yang sudah jadi menjadi lima bagian. Tambahkan satu pewarna makanan pada tiap adonan lalu aduk hingga tercampur merata. Kemudian bentuk adonan menjadi bulatan kecil sesuai selera. Pembuatan bulatan dapat dilakukan dengan tangan atau cetakan khusus. Kemudian baluri bulatan yang sudah jadi dengan gula pasir. Tahap ini dapat dilihat pada gambar.



Gambar 5. Proses pembuatan bulatan manisa pepaya

Letakkan adonan manisan pepaya yang sudah jadi di atas nampan dan diamkan pada suhu ruang. Keringkan manisan dengan sedikit memberikan angin tanpa menjemur manisan di bawah sinar matahari. Setelah kering, manisan pepaya siap untuk dikonsumsi. Apabila ingin disimpan atau dijual, manisan pepaya dapat disimpan dalam kemasan kedap udara untuk menjaga kesegarannya. Tahap ini dapat dilihat pada gambar.



Gambar 6. Memasukkan manisan ke dalam kemasan

Kegiatan UMKM pembuatan manisan buah pepaya ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada ibu-ibu PKK dalam mengolah manisan pepaya sebagai upaya dalam memperdaya ekonomi dan pemanfaatan hasil petani lokal. Sebelum proses pembuatan manisan pepaya terlebih dahulu adanya penyampaian materi mengenai UMKM dan strategi pemasaran pada penjualan manisan pepaya. Pembuatan manisan pepaya merupakan salah satu program kerja utama yang dilaksanakan pada hari minggu tanggal 21 Juli 2024 yang diikuti oleh ibu-ibu PKK. Kegiatan ini dilaksanakan di balai Desa Aur Gading yang mana pembuatan manisan pepaya ini menggunakan pepaya yang masih mentah, manisan pepaya ini bisa awet sampai 1 minggu tanpa bahan pengawet. Pengolahan manisan pepaya ini termasuk inovasi baru dari Desa Aur Gading.

Dalam proses pembuatan manisan pepaya terdapat beberapa faktor yang menghambat salah satunya yaitu keterbatasan waktu, di mana dari salah satu prosesnya memakan waktu yang cukup lama yaitu proses menyangrai karena harus menunggu sampai benar-benar kering sambil di aduk adonan agar tidak gosong. Hasil olahan pepaya memerlukan kemasan yang aman dan menarik agar memiliki nilai tambah ketika dipasarkan. Kemasan berguna untuk menjaga kualitas produk, memberikan daya tarik bagi konsumen dan memperpanjang umur simpan produk. Manisan buah pepaya memiliki peluang usaha yang cukup

menguntungkan karena memiliki cita rasa dan bentuk yang menarik, serta manisan pepaya juga memiliki harga yang terjangkau (Sari et al., 2023).

Masyarakat Desa Aur Gading sangat antusias dalam mengikuti kegiatan demonstrasi pembuatan manisa pepaya muda. Menurut peserta, manisan pepaya muda adalah suatu inovasi baru dalam mengolah pepaya. Warga Desa Aur Gading biasanya memanfaatkan buah pepaya untuk hal lain, contohnya menjadi sayuran untuk hidangan pelengkap makanan atau dimakan secara langsung ketika buah matang. Tidak jarang saat buah pepaya terlalu banyak berbuah di pohon, maka akan dibiarkan begitu saja sampai membusuk. Alat dan bahan yang diperlukan mudah ditemukan dan tidak memerlukan biaya yang banyak, prosedur pembuatan manisan juga mudah dan cepat, rasa manisan yang lezat, dan keberadaan buah pepaya di Desa Aur Gading sangat banyak, maka mahasiswa KKNT UNIB kelompok 89 berinisiatif untuk memberikan ide kepada masyarakat melalui kegiatan ini. Dengan adanya kegiatan ini, mahasiswa KKNT UNIB kelompok 89 berharap buah pepaya di Desa Aur Gading dapat dimanfaatkan dengan optimal dan ilmu yang diperoleh dapat diimplementasikan oleh Masyarakat Desa Aur Gading secara berkelanjutan.

Kegiatan ini bertujuan untuk membuat perkembangan dan perubahan UMKM desa dalam meningkatkan pendapatan masyarakat sehingga kesejahteraan Masyarakat Desa Aur Gading menjadi lebih baik. Melalui kegiatan ini, ide kreatif pemanfaatan buah pepaya dapat menjadi aset pengembangan ekonomi desa dan dapat terus berkembang mengikuti perkembangan zaman. Setelah mengikuti kegiatan ini, peserta juga diharapkan mempunyai kesadaran pentingnya pengelolaan sumber daya alam desa dengan optimal dan menambah unit usahanya. Adapun hasil pengamatan dari manisan buah pepaya dari sebelum dilakukan perlakuan dengan penambahan pewarna makanan dan gula sebagai berikut:

Tabel 1. Hasil pengamatan pembuatan manisan pepaya sebelum perlakuan

Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
Hijau Pucat	Kurang Manis	Khas buah pepaya	Lembek/mudah hancur

Berdasarkan tabel 1, hasil pengamatan manisan pepaya sebelum perlakuan memiliki warna Hijau pucat, rasa yang kurang manis, aroma yang khas buah pepaya, dengan tekstur lembek sehingga mudah hancur karena manisan belum diberikan bahan baku pembuatan manisan ini yaitu pewarna makanan dan gula pasir yang dapat membuat warna menjadi lebih cerah, memiliki rasa yang identik manisan, dan memiliki tekstur yang disenangi masyarakat saat ini.

Tabel 2. Hasil pengamatan pembuatan manisa pepaya setelah perlakuan

Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
Hijau, Merah, Ungu, Biru, Kuning	Manis	Harum manis dengan khas pepaya	Sedikit keras seperti yupi

Berdasarkan tabel 2, hasil pengamatan manisan pepaya setelah perlakuan memiliki warna yang cerah dengan rasa yang menarik yaitu rasa mani dengan aroma khas pepaya, serta tekstur yang disukai masyarakat. Pepaya tidak hanya memiliki rasa yang manis dan lezat, tekstur manisan pepaya juga kenyal

membuatnya menjadi camilan yang sempurna.

## **KESIMPULAN**

Dari kegiatan pembuatan manisan buah pepaya mentah dapat disimpulkan ibu-ibu PKK yang hadir dapat mengolah pepaya muda atau mentah yang sebelumnya belum termanfaatkan dengan maksimal bahkan banyak yang terbuang karena buah pepaya di Desa Aur Gading ini memiliki harga jual yang murah. adanya pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan pemahaman ibu-ibu desa mengenai cara pemanfaatan buah pepaya sebagai salah satu potensi yang dimiliki oleh desa sehingga kedepannya bisa dijadikan usaha berkelanjutan.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Agustin, T., Suyudi, S., & Nuryaman, H. (2019). Kinerja Kelembagaan Agribisnis Pepaya California. *Agristan*, 1(2), 106–116. <http://jurnal.unsil.ac.id/index.php/agristan/article/view/1378>
- Al Rivan, M. E., & Sung, G. R. (2021). Identifikasi Mutu Buah Pepaya California (Carica Papaya L.) Menggunakan Metode Jaringan Syaraf Tiruan. *Jurnal Sisfokom (Sistem Informasi Dan Komputer)*, 10(1), 113–119. <https://doi.org/10.32736/sisfokom.v10i1.1105>
- Aravind, G., Bhowmik, D., Duraivel, S., & Harish, G. (2013). Traditional and Medicinal Uses of Carica papaya. *Journal of Medicinal Plants Studies*, 1(1), 7–15.
- Etivia Purlinda, D., Ida Simanjutak, S., & Saryono. (2020). Potensi Jus Buah Pepaya (Carica Papaya L.) Mencegah Nefrotoksisitas pada Tikus Wistar yang Terpapar Pb Asetat. *Majalah Ilmiah Biologi Biosfera: A Scientific Journal*, 37(2), 97–105. <https://doi.org/10.20884/1.mib.2020.37.2.860>
- Hapsari, D. K. (2018). Pengaruh Masa Simpan Suhu Ruang Terhadap Jumlah Mikrobia, Viskositas, dan pH Pada Selai Pepaya (Carica papaya L). *Universitas Muhammadiyah Surakarta*, 1–11.
- Imanda, N., & Suketi, K. (2018). Pengaruh Jenis Media Tanam Terhadap Pertumbuhan Bibit Pepaya (Carica Papaya L.) Genotipe IPB 3, IPB 4, dan IPB 9. *Buletin Agrohorti*, 6(1), 99–111. <https://doi.org/10.29244/agrob.v6i1.16829>
- Limbah, D., Tangga, R., & Majlis, B. I. (2024). *Jurnal Pengabdian Ilmu Komputer Universitas Lampung*. 02(01), 14–20.
- Marcos, A. (2021). Editorial: A review of micronutrients and the immune system—Working in harmony to reduce the risk of infection. *Nutrients*, 13(11). <https://doi.org/10.3390/nu13114180>
- Prima, U., Di, J., Rintisan, D., Jatimulyo, B., Wahidah, B., Rahayu, M., Septiyani, R., Siswantari, H., & Salim, M. (2023). *Diversifikasi Olahan Pepaya menjadi Brownies Kering dan Abon Kering*. 5(1), 81–89. <http://dx.doi.org/10.32332/d.v5i1.1513>
- Sari, L. A., Oktafiani, F., Maisyaroh, W. R., & Purwasih, W. (2023). Pemanfaatan Buah Pepaya Menjadi Manisan Guna Meningkatkan Nilai Jual Buah Pepaya Di Desa Karanganyar, Kecamatan Patikraja. *Kampelmas*, 2(2), 751–763.
- Setiawan, A. D. (2023). *Pengembangan Budidaya Pepaya Jenis California*. 1(1), 51–59.

- Usmayani, S. N., Basuki, E., & Yesa, I. W. S. (2019). Penggunaan Kalium Permanganat (KMnO<sub>4</sub>) pada Penyimpanan Buah Pepaya California (*Carica papaya* L.). *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 1(2), 48–55. <http://jurnal.unram.ac.id/index.php/profood/index>
- Wahyuningtyas, A., Ulfa, M. N., Talitha, Z. A., Ramanda, M. R., Adawiyah, M. M., Hutasoit, T. J., Inayah, R., Srihan, T., Naibaho, D., & Christian, D. (2024). *Pengembangan Produk Selai Lembaran Berbasis Pepaya Sebagai Produk Unggulan UMKM Dapur Ibu Yanti Bandar Lampung*. 4(4), 375–381. <https://doi.org/10.47065/jpm.v4i4.1616>
- Widyantoro, D. A., Rahmawati, A. I., & AL, N. D. (2023). Pemberdayaan Komoditas Masyarakat Melalui "Pembuatan Sweet Papaya" Untuk Peningkatan Potensi Mutu Usaha Di Desa Pandak. *Educommunity Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 88–92.
- Yulita, D., Murad, & Sukmawaty. (2016). Analisis Energi Panas Pada Proses Pengeringan Manisan Pepaya Menggunakan Alat Pengering Tipe Rak. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 4(1), 192–199.