

PEMBUATAN MANISAN KERING DARI PEPAYA (*Carica papaya L.*) SEBAGAI PEMBERDAYAAN PKK DI KAMPUNG BANJAR MASIN KECAMATAN BARADATU, KABUPATEN WAY KANAN

¹⁾Teguh Yuhono, ²⁾Muhammad Faturrahman, ³⁾Muhammad Bintang, ⁴⁾Putri Aprilia, ⁵⁾Dhea Nurul Faizah, ⁶⁾Dwi Nurul Chofifah, ⁷⁾Syafitri Kurnia Putri, ⁸⁾Adinda Ghina Aaqila, ⁹⁾Faradilla Nurjanah, ¹⁰⁾Athifah Az-Zahra, ¹¹⁾Rika Rahmawati

¹⁾Program Studi Pendidikan Sejarah, FKIP, Universitas Lampung,
^{2,3,4,5,6,7,8,9)}Mahasiswa/i KKN FKIP Periode 1 Tahun 2023 Universitas Lampung

Penulis Korespondensi: yuhonoteguh738@gmail.com

Submitted: 13-11-23

Revised: 19-11-23

Accepted: 27-11-23

Abstrak

Pembuatan manisan kering dari buah pepaya merupakan salah satu metode dalam pengolahan buah pepaya yang bertujuan untuk memanfaatkan sumber daya pepaya yang melimpah dan meningkatkan nilai jual. Artikel ini berupaya memberikan gambaran dan penjelasan terkait program kerja pembuatan manisan kering buah pepaya, meliputi proses, tahapan, hasil, dan manfaatnya. Penulisan artikel ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan model deksriptif-eksplanatif. Hasilnya, masyarakat menerima pemahaman dan wawasan baru dalam hal pemanfaatan sumber daya buah pepaya. Selain itu, masyarakat dapat menjual kembali produk manisan sehingga dapat menjadi salah satu sumber penghasilan sampingan, terutama untuk ibu rumah tangga. Jurnal ini terbatas pada pelaksanaan KKN FKIP Universitas Lampung Periode 1 Tahun 2023.

Kata Kunci: Manisan, Pepaya, PKK

Abstrack

Making dry candied papaya is one method of processing papaya that aims to maximize the use of abundant papaya resources while increasing its selling value. This article seeks to provide an overview and explanation related to the work program of making dried candied papaya fruit, including the process, steps, results, and benefits. The writing of this article uses a qualitative approach with the descriptive-explanatory model. As a result, the community accepts new understanding and insight in terms of utilizing papaya fruit resources. In addition, people can resell sweetened products so that they can be a source of side income, especially for housewives. This article is only about the FKIP KKN Lampung of University Period 1 of 2023 implementation.

Keywords: sweets, papaya, PKK

1. PENDAHULUAN

Buah pepaya dengan nama latin *Carica papaya L.* merupakan tumbuhan yang diperkirakan berasal dari Meksiko dan tersebar luas di seluruh Indonesia. Buah ini termasuk ke dalam jenis buah yang tidak memiliki musim – artinya dapat ditemukan sepanjang tahun – sehingga jumlahnya melimpah dan terkadang terbuang percuma, seperti di Kampung Banjar Masin, Kecamatan Baradatu, Kabupaten Way Kanan. Hampir setiap penduduk memiliki setidaknya satu pohon pepaya di lingkungan tempat tinggalnya. Namun, karena jumlahnya yang melimpah, buah ini tidak dijadikan komoditas jual oleh

masyarakat sekitar. Hal ini menginisiasi ide pemanfaatan buah pepaya, yaitu dengan mengolahnya menjadi manisan kering yang memiliki nilai jual.

2. BAHAN DAN METODE

Metode dalam penulisan artikel ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan model deskriptif- eksplanatif yang bermaksud memberikan gambaran mendetail terkait program kerja pembuatan manisan pepaya selama pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata sekaligus menjelaskan langkah-langkah mulai dari sebelum pembuatan, proses, hingga *output* dan *outcome* dari program kerja tersebut. Data- data yang digunakan dalam pembuatan artikel ini merupakan data primer yang bersumber daripada pengalaman dan observasi langsung oleh anggota kelompok.

Bahan:

1. Pepaya muda
2. Gula
3. Lemon
4. Vanili bubuk
5. Pewarna makanan (beberapa warna).

Cara Pembuatan:

1. Kupas pepaya, lalu potong-potong dan cuci bersih
2. Parut halus pepaya dan peras menggunakan kain bersih untuk menghilangkan kadar airnya
3. Siapkan wajan, masukkan pepaya yang sudah diperas dan gula dengan perbandingan Selanjutnya, tambahkan vanili bubuk
4. Masak bahan yang sudah dicampur menggunakan api kecil dan diaduk hingga gula larut
5. Masukkan air perasan lemon, lalu aduk kembali hingga adonan kalis dan agak mengering
6. Setelah itu, bagi adonan menjadi beberapa bagian untuk diberi pewarna
7. Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan kecil sesuai selera, lalu baluri dengan gula pasir
8. Angin-anginkan di suhu ruang agar adonan semakin kering dan tidak perlu dijemur
9. Manisan pepaya siap dinikmati.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pepaya banyak ditanam oleh masyarakat Kampung Banjar Masin karena memiliki kelebihan, yakni dapat ditanam di pekarangan rumah atau kebun, cepat berbuah, mampu berbuah lebat, rasa yang manis, dan tumbuh tanpa perawatan yang rumit. Daging buahnya lunak dengan warna merah atau kuning, serta menyegarkan karena mengandung banyak air. Pepaya sangat baik untuk tubuh manusia karena memiliki banyak manfaat dimana salah satunya, yaitu melancarkan pencernaan. Namun, pengolahan pepaya jenis sunrise dan california di Kampung Banjar Masin dapat dikatakan kurang beragam. Supaya pengolahan pepaya di Kampung Banjar Masin menjadi semakin beragam, maka mahasiswa/i KKN FKIP Unila Kampung Banjar Masin Periode 1 Tahun 2023 memberikan inovasi baru kepada masyarakat untuk mengajarkan tata cara membuat manisan kering dari pepaya yang dapat dijadikan ide untuk: berjualan, cemilan harian, atau disajikan saat lebaran untuk menjamu para tamu. Dengan adanya inovasi tersebut, maka mahasiswa/i mengadakan program kerja “Demonstrasi Pembuatan Manisan Kering

dari Pepaya”.

Selanjutnya, program kerja ini berlangsung selama tiga hari. Program kerja ini dilakukan selama tiga kali yang terdiri dari kegiatan: percobaan, persiapan, dan demonstrasi. Pada tanggal 23 Januari 2023, program ini dimulai dengan mengumpulkan alat dan membeli bahan yang digunakan untuk membuat manisannya, lalu dilanjutkan dengan percobaan membuat manisan kering dari pepaya di Posko KKN dan PLP Unila Kampung Banjar Masin sebelum didemonstrasikan kepada masyarakat Kampung Banjar Masin. Percobaan tersebut dilakukan untuk mengetahui: alat dan bahan yang digunakan, prosedur pembuatannya, serta estimasi waktu yang diperlukan dalam membuat 1 porsi manisan kering dari pepaya. Kemudian, pada tanggal 28 Januari 2023, mahasiswa membuat manisan kembali untuk persiapan kegiatan demonstrasi pembuatan manisan kering dari pepaya. Manisan yang telah dibuat tersebut akan dibagikan kepada para peserta yang hadir dalam kegiatan tersebut. Selanjutnya, pada tanggal 29 Januari 2023, mahasiswa menyelenggarakan kegiatan demonstrasi pembuatan manisan kering dari pepaya di Balai Kampung Banjar Masin dimana kelompok sasaran kegiatannya, yaitu ibu-ibu PKK Kampung Banjar Masin. Selain itu, mahasiswa/i juga membuat video tutorial pembuatan manisan kering dari pepaya untuk memudahkan masyarakat dalam melakukan percobaan secara mandiri di rumah.

Masyarakat Kampung Banjar Masin begitu antusias dalam mengikuti kegiatan demonstrasi pembuatan manisan kering dari pepaya. Menurut mereka, manisan kering dari pepaya merupakan suatu inovasi baru dalam mengolah pepaya. Sebelumnya, pepaya tidak dimanfaatkan oleh masyarakat untuk membuat manisan kering, tetapi dimanfaatkan untuk hal yang lain, seperti disayur sebagai hidangan pelengkap saat makan atau dimakan secara langsung. Bahkan, jika pepaya ini terlalu banyak berbuah di pohon, maka hanya dibiarkan begitu saja sampai membusuk. Karena alat yang digunakan mudah ditemukan, bahan yang diperlukan tidak perlu mengeluarkan biaya yang banyak, prosedur pembuatannya sangat mudah dan cepat, rasanya sangat lezat, serta keberadaan pepaya di Kampung Banjar Masin yang sangat banyak, maka mahasiswa/i berniat untuk memberikan ilmu kepada masyarakat melalui kegiatan demonstrasi. Dengan adanya kegiatan demonstrasi tersebut, mahasiswa/i berharap keberadaan pepaya di Kampung Banjar Masin dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin dan ilmu yang telah didapatkan sering diimplementasikan oleh masyarakat Kampung Banjar Masin secara berkelanjutan. Untuk mengetahui tingkat keberhasilan program kerja yang telah dilaksanakan, maka dapat digambarkan bagaimana berlangsungnya kegiatan.

Tabel 1. Tabulasi Kegiatan PKM

No	Keadaan Awal	Perlakuan	Keadaan Akhir
1)	Sebelumnya, masyarakat Kampung Banjar Masin belum pernah mengolah pepaya menjadi manisan kering, tetapi mengolahnya dengan cara yang lain, seperti disayur atau dimakan secara langsung	Pemberian ilmu mengenai tata cara membuat manisan kering dari pepaya melalui kegiatan demonstrasi	Peserta kegiatan demonstrasi diharapkan dapat: mengetahui, memahami, dan menguasai prosedur dalam membuat manisan kering dari pepaya

- | | | | |
|----|---|---|--|
| 2) | Masyarakat Kampung Banjar Masin, khususnya ibu-ibu PKK yang ikut dalam kegiatan demonstrasi, belum mengetahui dan memahami tata cara membuat manisan kering dari pepaya | Pemberian ilmu mengenai tata cara membuat manisan kering dari pepaya melalui kegiatan demonstrasi | Peserta kegiatan demonstrasi diharapkan dapat mengimplementasikan ilmu yang didapatkan secara mandiri atau kelompok, serta berkelanjutan |
|----|---|---|--|

Sumber: Hasil Diskusi dengan Ibu-Ibu PKK Kampung Banjar Masin

Menurut Sankat dan Maharaj (1997) dalam Ulu (2019), pepaya merupakan buah yang mempunyai nilai nutrisi, dapat dimanfaatkan dalam bentuk buah segar, dan produk hasil olahan. Pepaya mengandung banyak vitamin, dapat dijadikan olahan sayur baik daun, bunga, maupun buahnya. Menurut Maryati (2005) dalam Wati (2016), pepaya mengandung 1,0 – 1,5% protein, 1,0 – 1,5% vitamin A, dan 69 – 71 mg (100 g)-1 vitamin C. Mineral yang terkandung dalam pepaya di antaranya: kalsium sebesar 11 – 31 mg (100 g)-1 dan kalium sebesar 39 – 337 mg (100 g)-1. Kandungan lain dalam pepaya adalah 0,1% lemak rendah, 7 – 13% karbohidrat, 35 – 59 kkal (100 g)-1, 200 kJ energy, dan 85 – 90% air. Pepaya memiliki manfaat baik untuk tubuh, seperti menurunkan kolestrol, baik untuk penderita diabetes, meningkatkan kekebalan tubuh, melindungi dari radang sendi, mengurangi stres, mengurangi nyeri sendi, mencegah kanker usus dan prostat, membuat mata lebih sehat, dan mencegah gejala penuaan.

Menurut Barus (2008) dalam Wati (2016), pepaya (*Carica papaya L.*) adalah salah satu jenis tanaman buah-buahan yang daerah penyebarannya berada di daerah tropis. Pepaya tergolong buah yang populer dan umumnya digemari oleh sebagian besar penduduk dunia. Tanaman pepaya merupakan tanaman semusim sehingga buah ini dapat tersedia setiap saat. Menurut Warisno (2003) dalam Rumahorbo (2015), pepaya merupakan tanaman yang cukup banyak dibudidayakan di Indonesia, dapat tumbuh dari dataran rendah sampai daerah pegunungan 1000 mdpl. Negara penghasil pepaya antara lain: Kosta Rika, Republik Dominika, Puerto Riko, Brasil, dan India, serta Indonesia merupakan penghasil pepaya yang cukup besar.

Pepaya merupakan salah satu komoditas hortikultura Indonesia yang memiliki berbagai fungsi dan manfaat. Pepaya tergolong buah-buahan yang disukai oleh masyarakat Indonesia dan turut berperan dalam memenuhi kebutuhan keluarga. Sebagai buah segar, pepaya banyak dipilih konsumen karena selain harganya yang relatif terjangkau, juga memiliki kandungan nutrisi yang baik. Peluang industri pepaya di Indonesia cukup besar mengingat jumlah ketersediaan tanaman pepaya sebagai sumber bahan baku melimpah. Jenis pepaya yang banyak dibudidayakan di Indonesia diantaranya adalah pepaya jingga, pepaya semangka paris, pepaya dampit, pepaya cibinong, pepaya mini (hawaii), pepaya solo atau pepaya *sunrise*, dan pepaya california. Untuk buah segar, pepaya siap dipanen 163 hari setelah bunga mekar atau setelah kulit buahnya berwarna merah 25 – 30%. Setelah matang, daya simpan buahnya singkat. Pada tingkat ketuaan, star 5 pepaya Bangkok matang penuh setelah dua hari dipanen dengan daya simpan empat hari pada suhu ruang, sedangkan buah pada tingkat ketuaan star 2 mengalami matang penuh setelah lima hari penyimpanan pada suhu ruang (28 – 30°C) dan daya simpannya 8 – 9 hari.

Menurut Sediaoetama (2006) dalam Wati (2016), ada beberapa buah yang hanya dipanen pada musim-musim tertentu. Saat musim itu, buah akan melimpah dan kelebihannya akan segera membusuk apabila tidak segera dikonsumsi, misalnya, pepaya. Untuk itu, manusia mulai berpikir untuk mengawetkan buah dengan membuat manisan. Menurut Suprpti (2003: 23) dalam Sari (2017), manisan merupakan makanan olahan atau awetan yang

terbuat dari buah-buahan yang memiliki aroma tajam dengan kadar gula yang relatif tinggi serta memiliki citarasa yang sedikit berbeda dengan buah aslinya. Sementara itu, menurut Khamidah, A., dkk (2011) dalam Desy (2013), manisan kering adalah produk olahan yang berasal dari buah-buahan yang pemasakannya menggunakan gula kemudian dikeringkan.

Tujuan pembuatan manisan kering untuk memperpanjang masa simpan bahan makanan meskipun bahan makanan tersebut sudah lama, tetapi masih layak untuk dikonsumsi, serta untuk mengawetkan buah-buahan dan sayuran agar dapat dikonsumsi pada saat tidak musimnya. Pengolahan manisan kering juga dimaksudkan untuk penganejaragaman pengolahan pangan, memperbaiki mutu pangan, mempermudah pemasaran dan pengangkutan, menambah daya guna, serta mempertinggi nilai ekonomis. Selanjutnya, manisan kering buah memiliki tekstur kering, renyah, tidak lembek, rasanya manis, bisa berbalut kristal gula atau tidak, serta memiliki rasa dan aroma yang khas. Menurut Feni (2022), teknologi membuat manisan buah merupakan salah satu cara pengawetan makanan yang sudah diterapkan sejak dahulu kala. Oleh karena itu, dengan adanya pembuatan manisan kering dari pepaya, masyarakat dapat memanfaatkan pepaya dengan baik, terutama pepaya muda, serta terlebih lagi pepaya banyak ditemukan dan tumbuh subur di perkarangan rumah.



Gambar 1. Kompilasi Program Kerja Demonstrasi Pembuatan Manisan Kering dari Pepaya

4. KESIMPULAN

Penanaman buah pepaya banyak dilakukan oleh Masyarakat Kampung Banjar Masin karena banyaknya keunggulan, mulai dari perawatan yang sangat mudah hingga manfaat dari buah tersebut. Berdasarkan keunggulannya, mahasiswa/i KKN FKIP Unila Kampung Banjar Masin Periode 1 Tahun 2023 memberikan inovasi baru dalam program kerja yang dilakukan selama tiga hari untuk melakukan pembuatan manisan kering dari pepaya sebagai salah satu olahan makanan yang memiliki nilai jual. Selanjutnya, berdasarkan program kerja ini, secara tidak langsung mahasiswa KKN FKIP Unila Kampung Banjar Masin Priode 1 Tahun 2023 tidak hanya menyumbangkan inovasi dalam pengolahan buah pepaya, tetapi juga memberikan sumbangan ilmu terkait tata cara membuat manisan kering dari pepaya secara langsung melalui kegiatan demonstrasi. Dengan adanya kegiatan ini, diharapkan masyarakat Kampung Banjar Masin dapat mengimplementasikan ilmu yang telah didapatkan secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Hidayah-Nya kami dapat menyelesaikan pengabdian ini. Kami juga banyak mendapatkan dukungan dari berbagai pihak yang telah menyumbangkan pikiran, waktu, tenaga, dan sebagainya. Oleh karena itu, pada kesempatan yang baik ini kami mengucapkan terima kasih kepada: Universitas Lampung, BPKKN Universitas Lampung, Dosen KDPL Mahasiswa Universitas Lampung, Dosen DPL Mahasiswa Universitas Lampung, Penanggung Jawab Kepala Kampung Banjar Masin, Kecamatan Baradatu, Kabupaten Way Kanan, dan Masyarakat Kampung Banjar Masin, Kecamatan Baradatu, Kabupaten Way Kanan. Semoga amal dan kebaikan yang diberikan kepada kami akan mendapatkan balasan dari Allah SWT. Aamiin.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Feni, Rita., dkk. (2022). Pemanfaatan Pepaya sebagai Manisan di Desa Niur Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(5), 641 – 647.
- [2] Hartati, Rita. (2017). Optimalisasi Cara Ekstraksi Sarkotesta terhadap Proses dan Hasil Viabilitas Benih Pepaya (*Carica papaya L.*). *Jurnal Optimalisasi*, 3(4), 48 – 55.
- [3] Nofriati, Desy. (2013). Kajian Pengawetan Manisan Kering Buah Nenas (*Ananas Comosus L. Merr*) Selama Masa Penyimpanan. *Jurnal Agroindustri*.
- [4] Rumahorbo, Princen., dkk. (2015). Pengaruh Konsentrasi Sorbitol dan Lama Perendaman terhadap Mutu Manisan Kering Pepaya. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 3(1), 63 – 70.
- [5] Sari, Ayu Nawang. (2017). *Studi Eksperimen Pembuatan Manisan Kering Buah Paria (Momordica Charantia L.) dengan Menggunakan Tingkat Kematangan Buah yang Berbeda*. (Skripsi Sarjana, Universitas Negeri Semarang).
- [6] Suyanti, Setyadjit. (2016). Produk Diversifikasi Olahan Untuk Meningkatkan Nilai Tambah dan Mendukung Pengembangan Pepaya (*Carica papaya. L*) di Indonesia. *Jurnal Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, 8(2), 62 – 70.
- [7] Ulu, Maximus., dkk. (2019). Pengaruh Jenis Media Tanam dan Lama Perendaman Benih dalam Air Hangat terhadap Bibit Pepaya (*Carica papaya L.*). *Jurnal Pertanian Konservasi Lahan Kering*, 4(4), 64 – 66.
- [8] Wati, Herlina., dkk. (2016). Optimasi Manisan Pepaya Kering. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 3(1), 8 – 21.