

Pemanfaatan Buah Pepaya Menjadi Abon Nabati di Desa Paloh Lada Kecamatan Dewantara Kabupaten Aceh Utara

Rizka Nurlaila^{*1}, Masrullita², Meriatna³, Zulmiardi⁴, Ferry Safriwardy⁵

^{1,2,3}Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Malikussaleh, Aceh, Indonesia

^{4,5}Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Malikussaleh, Aceh, Indonesia

*e-mail: rizka.nurlaila@unimal.ac.id

Abstract

Shredded is a food which produce from meat that shred and cooked to dry and this food can be stored for weeks to months in airtight packaging. Shredded also can be produce from vegetable sources such as papaya. In the long term, it is hoped that the PKK group and the local community will be motivated to turn the shredded papaya product business into a home industry. The purpose of this activity is to share knowledge on processing agricultural products, especially papaya fruit that can be used as vegetable shreds and increase people's income. The specific target that expected from this activity are motivation and stimulate entrepreneurship to the people of Paloh Lada Village, Dewantara District, North Aceh Regency to utilize papaya which is used as shredded. The result of this activity is that the PKK group and the community have ability to produces vegetable shreds from papaya and packaging it to increase economic value.

Keywords: vegetable shredded, papaya, home industry

Abstrak

Abon adalah makanan yang dibuat dari suiran daging yang dimasak sampai kering dan awet disimpan selama berminggu-minggu hingga berbulan-bulan dalam kemasan kedap udara. Abon juga dapat dibuat dari sumber nabati seperti pepaya. Dalam jangka panjang diharapkan kelompok PKK dan masyarakat setempat termotivasi untuk menjadikan usaha produk abon pepaya menjadi industri rumah tangga (home industri). Tujuan dari pelaksanaan kegiatan ini adalah memberikan pengetahuan pengolahan hasil-hasil pertanian khususnya buah pepaya yang dapat dijadikan abon nabati dan meningkatkan pendapatan masyarakat. Target khusus yang ingin diharapkan dari kegiatan ini adalah timbulnya motivasi dan keinginan untuk berwirausaha mandiri pada masyarakat Desa Paloh Lada Kecamatan Dewantara Kabupaten Aceh Utara untuk memanfaatkan daging buah pepaya yang dijadikan abon. Hasil dari kegiatan ini adalah kelompok PKK dan masyarakat telah mampu untuk membuat abon nabati dari pepaya dan mengemasnya untuk meningkatkan nilai ekonomis.

Kata kunci: abon nabati, pepaya, industri rumah tangga

1. PENDAHULUAN

Pembangunan Nasional merupakan upaya untuk meningkatkan kesejahteraan bagi kehidupan seluruh masyarakat baik di kota maupun desa. Desa merupakan wilayah administrasi terendah telah dijadikan sebagai subjek pembangunan. Pembangunan dari desa merupakan visi oleh Pemerintah Republik Indonesia melalui program desa Mandiri sehingga desa berpotensi menuju kesejahteraan, kemakmuran dan kedaulatan bangsa (Ningrum, Lesmana, & Muslih, 2021). Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) adalah peningkatan kapasitas dan kualitas hidup bagi wanita untuk mengembangkan kemampuan dan potensi yang dimilikinya agar secara mandiri dengan memiliki keterampilan dan keahlian dalam mengatasi masalah yang dihadapinya (Erialdy, Permana, & Prastowo, 2021). Peningkatan jiwa wirausaha mandiri untuk mengolah potensi alam sehingga mampu meningkatkan kualitas produk dapat dilakukan dengan pemberdayaan kepada masyarakat sebagai pendekatan pembangunan dalam proses penguatan ekonomi dan sosial untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga dapat dilakukan melalui penyuluhan, pelatihan dan bahkan praktek langsung (Susilawati & Rachmawati, 2020) (Mulasari, Tentama, Sulistyawati, Sukesi, & Yuliansyah, 2021).

Desa Paloh Lada Kecamatan Dewantara Kabupaten Aceh Utara adalah salah satu desa yang sebagian besar penduduknya bekerja untuk menghidupi keluarganya dengan menjadi petani, buruh cuci dan pembuat batu bata. Pohon pepaya umumnya tumbuh di halaman rumah penduduk, bahkan sebagian ada yang menanamnya di kebun. Masyarakat Desa Paloh Lada belum memanfaatkan pepaya secara maksimal, selama ini mereka menunggu pepaya matang dan baru dijual ke pengepul atau

mereka mengkonsumsi sendiri dan bila tidak laku terjual hanya menjadi makanan ternak. Strategi pemasaran berfungsi untuk meningkatkan pendapatan masyarakat dalam penjualan buah pepaya (Firdausiyah, Yulianto, & Yudistira, 2020). Sehingga perlu adanya teknologi memanfaatkan buah pepaya yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Paloh Lada serta dapat membuka peluang usaha baru dan mengurangi pengangguran dengan adanya lapangan kerja baru serta meningkatkan taraf perekonomian keluarga. Kemampuan dalam meningkatkan pengolahan pertanian semakin ditingkatkan terutama dalam pengolahan hasil pertanian sehingga dapat meningkatkan nilai tambah dan daya saing komoditi pertanian (Muzaifa, 2013). Pengolahan pangan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan daya awet dan juga meningkatkan nilai ekonomis dari pangan tersebut (Asrar & Ristanti, 2021). Salah satu upaya untuk meningkatkan kesejahteraan petani Indonesia adalah dengan menyediakan teknologi pengolahan hasil pertanian. Teknologi pengolahan merupakan teknologi yang dikembangkan untuk meningkatkan nilai tambah dan daya simpan produk-produk hasil pertanian. Salah satu teknologi pengolahannya adalah dengan memanfaatkan pepaya menjadi abon nabati.

Abon adalah makanan yang terbuat dari serat baik itu daging ayam, sapi atau hewan lainnya. Selama ini abon dikenal adalah abon dari sumber hewani. Abon dari sumber ini memiliki nilai jual lebih tinggi sehingga tingkat konsumsi terbatas. Namun abon juga dapat dibuat dari sumber nabati seperti pepaya (Widiana et al., 2019). Semua jenis pepaya dapat dijadikan abon dan pepaya yang digunakan haruslah pepaya yang masih muda karena memiliki tekstur yang masih keras. Abon tampak seperti serat kapas, karena didominasi oleh serat otot yang mengering yang disuwir-suwir. Karena kering dan sangat sedikit kandungan airnya abon awet disimpan selama berminggu-minggu hingga berbulan-bulan dalam kemasan kedap udara.

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan ini adalah memberikan pengetahuan pengolahan hasil-hasil pertanian khususnya buah pepaya yang dapat dijadikan abon nabati dan meningkatkan pendapatan masyarakat dengan mengolah buah pepaya mentah menjadi abon yang bernilai jual tinggi dan melakukan pelatihan pembuatan abon pepaya serta cara pengemasan yang baik agar lebih menarik.

2. METODE

Pelaksanaan Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan di Dusun Glee Madat Kecamatan Dewantara Kabupaten Aceh Utara Propinsi Aceh dengan sasaran ibu-ibu PKK dan pemuda setempat. Tim pelaksana pengabdian berkoordinasi dengan Kepala Desa Desa Paloh Lada Kecamatan Dewantara Kabupaten Aceh Utara untuk mensosialisasikan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Setelah itu dilakukan sosialisasi pengolahan buah pepaya mentah menjadi abon kepada kelompok PKK dan masyarakat Desa Paloh Lada Kecamatan Dewantara Kabupaten Aceh Utara melakukan penerapan pembuatan abon pepaya dengan didampingi oleh tim pelaksana untuk keberlanjutan program.

Pelaksanaan pelatihan dilakukan dengan menyampaikan materi tentang manfaat dan proses pengolahan pepaya menjadi abon, sehingga dapat membuka lapangan pekerjaan dan dapat menambah perekonomian keluarga dan masyarakat setempat. Peserta diberikan modul panduan pembuatan abon nabati dari pepaya serta pemutaran video tutorial proses pembuatan abon pepaya. Kegiatan dilanjutkan dengan demo pembuatan abon pepaya serta metode pengemasan yang baik. Setelah dilakukan pelatihan, peserta diberikan kuesioner untuk mengetahui tingkat keberhasilan dan kepuasan peserta dalam mengikuti pelatihan pembuatan abon pepaya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Bahan dan Peralatan dalam Proses Pembuatan Abon Pepaya

Sebelum daging buah pepaya diolah menjadi Abon pepaya, perlu disiapkan terlebih dahulu bahan-bahan yang diperlukan yaitu buah pepaya mentah, rempah-rempah, minyak goreng, garam, tepung terigu, tepung topioka, tepung Beras

Adapun alat-alat yang diperlukan dalam proses pembuatan abon pepaya yaitu, baskom, parutan, wajan, ayakan, blender, plastik kemasan, timbangan, centong, seroan, saringan, pisau, ember, mesin pres minyak, alat press kemasan dan kompor.

3.2 Pembuatan Pengolahan Daging Buah Pepaya Menjadi Abon Pepaya

1. Siapkan buah pepaya mentah.
2. Kupas buah pepaya bersihkan bijinya dan cuci buah pepaya untuk menghilangkan getah pepaya.
3. Parut halus daging buah pepaya dengan memanjang sehingga menyerupai tekstur daging.
4. Kemudian untuk mengilangkan sisa getah akibat pamarutan pepaya harus langsung diremas dengan garam tujuannya untuk menetralsir rasa pahit dari buah pepaya. Setelah itu pepaya diperas untuk membuang airnya
5. Setelah diperas pepaya parut dicuci agar sisa garam yang menempel dapat terbuang.
6. Pepaya parut yang sudah dicuci sudah siap untuk dibumbui dan dibuat menjadi abon.
7. Sebelum dimasak parutan pepaya akan ditambah bumbu-bumbu lainnya agar lebih gurih dan enak. Bumbu yang dicampurkan merupakan racikan rempah yang sudah dihaluskan (jahe, lada, ketumbar, lengkuas, jintan, serai, bawang merah dan bawang putih).
8. Semuanya dicampurkan dan diaduk sampai merata dan dimasukkan kedalam campuran tepung yang terdiri dari tepung beras, tepung tapioka dan tepung terigu.
9. Pepaya yang berbumbu dan campuran tepung ini sudah siap untuk digoreng dan dijadikan abon.
10. Setelah adonan digoreng dan bewarna kecoklatan abon diangkat dan ditiriskan.
11. Setelah semua proses penggorengan dan penirisan selesai abon dapat dikemas.

Setelah dilakukan sosialisasi dari hasil pengamatan dan wawancara dengan mitra yaitu kelompok PKK dan masyarakat Desa Paloh Kecamatan Dewantara Kabupaten Aceh Utara dapat diidentifikasi beberapa permasalahan prioritas (gambar 1). Persoalan mitra yang selama ini sudah diuraikan diatas semuanya dapat terselesaikan dengan baik, sehingga dengan adanya pengabdian ini mitra sudah memahami penerapan teknologi/ketrampilan dalam memanfaatkan buah dan faktor-faktor yang berpengaruh dalam proses pembuatannya dan dapat mengatasi hasil panen pepaya yang berlimpah.



Gambar 1. Sosialisasi pembuatan Abon Pepaya untuk Mitra

Sosialisasi ini dilakukan berupa penjelasan kepada mitra tentang manfaat dari buah pepaya yang selanjutnya bisa diolah menjadi abon nabati selain untuk dikonsumsi masyarakat juga dapat menambah perekonomian keluarga dan masyarakat setempat dengan memproduksi produk abon nabati. Nur Amaliah, dkk (2019) dalam laporannya melakukan diversifikasi produk pangan olahan berbahan dasar buah pepaya berupa abon pepaya dan semprong papaya. Sesudah dilakukan sosialisasi

kemudian dilakukan tahap penjelasan bahan-bahan yang digunakan dan proses pembuatan, dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Proses Pembuatan Abon Pepaya

Hasil produk yang dihasilkan adalah abon nabati dari bahan baku buah pepaya mengkal yang tidak dimanfaatkan. Dengan pembuatan abon ini dapat bernilai jual yang tinggi, sehingga diharapkan dapat menambah pengetahuan pembuatan abon nabati serta dapat menambah pendapatan mitra. Produk abon nabati dapat dilihat pada gambar 3 yang sudah dikemas dengan rapi untuk memikat pembeli.



Gambar 3. Pengemasan Abon Nabati

Evaluasi kegiatan yang sudah dilakukan hasilnya adalah berhasil dengan indikator keberhasilannya adalah masyarakat setempat sangat mendukung program ini dan sangat proaktif dalam meneruskannya, berkeinginan membuat abon secara berkelompok. Pelatihan yang diberikan dapat dimanfaatkan kinerja dan kemampuannya dalam usaha industri rumahan (home industry) yang bersifat inovatif dalam membuka lapangan kerja serta membantu menambah pendapatan warga (Fithriyana, 2020). Sebelum adanya pengabdian pembuatan abon nabati, masyarakat setempat tidak tahu cara memproses pepaya muda, kemudian setelah adanya program ini, mitra (kelompok ibu-ibu PKK Desa Paloh Lada Kecamatan Dewantara Kabupaten Aceh Utara) sudah bisa memproduksi abon nabati dari buah pepaya tersebut. Hasil permasalahan mitra yang belum mengetahui cara pemanfaatan pepaya menjadi abon nabati akhir teratasi. Terpenuhinya keinginan mitra untuk mengembangkan produk abon tersebut pada skala industri rumah tangga (home industry), sehingga dapat meningkatkan perekonomian mitra. Kegiatan diakhiri dengan pembagian abon nabati kepada seluruh peserta pelatihan dan ditutup dengan sesi foto bersama (gambar 4).



Gambar 4. Dokumentasi setelah selesai melakukan Pembuatan abon

4. KESIMPULAN

Dari hasil pengabdian yang sudah dilaksanakan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Mitra terdiri dari kelompok ibu-ibu PKK Desa Paloh Lada Madat Kecamatan Dewantara Kabupaten Aceh Utara.
2. Pengembangan produk yang dilaksanakan yaitu melalui pelatihan pembuatan abon nabati dari buah pepaya mengkal.
3. Mitra akhirnya mengerti pentingnya peranan pengembangan buah pepaya menjadi abon nabati yang kaya akan vitamin, bertambah ilmu pengetahuan dan dapat penambah juga pendapatan keluarga.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada LPPM UNIMAL yang telah mendanai keberlangsungan pengabdian ini. Terima kasih ini juga kami sampaikan kepada perangkat desa dan ibu-ibu PKK Desa Paloh Lada Kecamatan Dewantara Kabupaten Aceh Utara.

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliah, N., Setyawati, R., Farida, Suriana, I., & Gafur, A. (2019). Diversifikasi Produk Pangan Olahan Berbasis Buah Pepaya Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Kelurahan Karang Joang Balikpapan Kalimantan Timur. *Abdimas Mahakam Journal*, 3(1), 41-49.
- Asrar, M., & Ristanti, E. Y. (2021). Pelatihan Pengembangan Biskuit yang Diperkaya Tepung Pisang Tongka Langit dan Ikan Cakalang di Desa Waiheru Kota Ambon. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(4), 940-946.
- Erialdy, Permana, A. I., & Prastowo, S. L. (2021). Upaya Peningkatan Ekonomi Keluarga Di Masa Pandemi Covid 19. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(5), 1158-1163.
- Firdausiyah, Yulianto, T., & Yudistira, I. (2020). Strategi Pemasaran Produk Olahan Pepaya Menjadi Abon Guna Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Dalam Usaha Rumahan. *Abdimas Unwahas*, 6(2), 118-125.
- Fithriyana, E. (2020). Pengolahan Produk Berbahan Dasar Buah Pepaya Sebagai Upaya Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan. *Al-Umron: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(2), 1-9.
- Mulasari, S. A., Tentama, F., Sulistyawati, Sukesni, T. W., & Yuliansyah, H. (2021). Penyuluhan dan Pelatihan Kewirausahaan Sebagai Upaya Peningkatan Intensi Berwirausaha pada UKM ” Bangkit ”. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(4), 866-870.
- Muzaifa, M. (2013). Perubahan karakteristik fisik belimbing wuluh selama fermentasi asam sunti. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(2), 7-11.
- Ningrum, H. F., Lesmana, C. S., & Muslih, M. (2021). Penguatan Potensi SDA dan SDM Dalam Rangka Mewujudkan Desa Mandiri (Pengabdian kepada masyarakat Mahasiswa Universitas Nusa Putra di Desa Pagelaran Kecamatan Purabaya). *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Abdi Putra*, 1(1), 18-27.
- Susilawati, D., & Rachmawati, P. (2020). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani (KWT) : Pengolahan Jagung Di Dusun Karangnongko Desa Ngloro Kecamatan Saptosari Kabupaten Gunung Kidul. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat (JPPM)*, 4(1), 157-162.
- Widiana, A., Cahyanto, T., Supriyatna, A., Kusumorini, A., Hafsari, A. R., Suryani, Y., et al. (2019). Pelatihan Inovasi Produk Pangan Abon Pepaya Muda di Dusun Pamagersari Desa Tanjungsari Sumedang. *JPM PAMBUDI*, 03(01), 1-7.