

---

## **Pendampingan Usaha Ekonomi bagi Masyarakat dalam Pembuatan Keripik Pepaya di Desa Pungpungan Kecamatan Kalitidu Kabupaten Bojonegoro**

Sahri\*, Prodi Teknik Informatika, Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri

Ita Aristia Sa'ida, Prodi Teknik Informatika, Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri

Ainu Zuhriyah, Program Studi Farmasi, Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri

Nawafila Februyani, Program Studi Farmasi, Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri

### **Abstract:**

*Pungpungan village is a village that has various kinds of fruit plants, one of which is papaya. Papaya fruit planted by the villagers of Pungpungan are around the right and left sides of the house and there is also a special papaya plantation located on the edge of the rice fields. Papaya chips are snacks or snacks that are easy to carry everywhere and contain substances that can facilitate digestion. In the implementation of this community service, it is carried out by using several methods or steps, namely by providing or counseling about the benefits and various kinds of ingredients by papaya fruit, second, carrying out demonstrations and training in making papaya chips, third, training on packaging packaging for papaya chips and the fourth evaluation. In this community service, the participants accepted and were enthusiastic about participating in the papaya chips processing assistance. In addition, the community has the motivation to have a papaya chips home industry and is able to design the packaging for selling papaya chips.*

*Keywords: Business economy; Chips; Papaya*

### **Abstrak:**

Desa pungpungan merupakan desa yang memiliki berbagai macam tanaman buah, salah satunya adalah buah pepaya. Buah pepaya yang ditanam oleh masyarakat desa pungpungan berada disekitar samping kanan kiri rumah dan ada juga diperkebunan khusus pepaya yang berada di pinggiran sawah. Keripik pepaya merupakan makanan ringan atau camilan yang mudah dibawa kemana-mana dan memiliki kandungan zat yang mampu melancarkan pencernaan. Dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan menggunakan beberapa metode atau langkah, yaitu dengan melakukan pemberian atau penyuluhan tentang manfaat dan berbagai macam bahan olehan buah pepaya, kedua, melakukan demonstrasi dan pelatihan pembuatan keripik pepaya, ketiga, pelatihan pengemasan bungkus keripik pepaya dan keempat evaluasi. Dalam pengabdian masyarakat ini para peserta menerima dan antusias dalam mengikuti pendampingan pengolahan keripik pepaya. Selain itu juga, masyarakat memiliki motivasi untuk memiliki home industri keripik pepaya dan mampu mendesaian dalam pengemasan penjualan keripik pepaya.

Keywords: Usaha ekonomi; Keripik; Pepaya

Email korespondensi: [sahriunugiri@gmail.com](mailto:sahriunugiri@gmail.com)

## PENDAHULUAN

Sudah menjadi kebutuhan bagi masyarakat untuk menanamkan dan memupuk jiwa entrepreneurship. Kondisi lingkungan yang sangat berkembang pesat dan terus berubah, mewajibkan para setiap insan untuk dapat mempertahankan kelangsungan dalam hidupnya. Agar dapat melakukan dan mempertahankan kelangsungan dalam hidupnya dapat dilakukan dengan berbagai macam cara baik bisnis maupun dengan usaha sendiri (home industri). Oleh karena itu, sebagai manusia harus memiliki sebuah ketrampilan yang cakap dalam membentuk dan membangun usaha yang bernilai produktif. Persaingan usaha yang begitu ketat mengharuskan kita semua untuk memiliki berbagai macam strategi dan metode dalam melakukan sebuah bisnis (Wiwik Handayani et al., 2019).

Desa pungpungan merupakan salah satu desa yang berada di kabupaten bojonegoro. Desa pungungan merupakan desa yang mulai maju, namun ada beberapa yang masih tertinggal dan harus memiliki perhatian untuk meningkatkan usaha yang dimilikinya. Disekitar desa pungungan banyak tanaman buah pepaya, bahkan dikedua letaknya berdekatan dengan persawahan tertanam buah pepaya yang begitu lebat dan banyak. Pepaya merupakan buah yang sudah tidak asing lagi ditelinga kita. Buah pepaya yang berada disekita kita memiliki nama ilmiah carica papaya, jenis tumbuhan yang mampu tumbuh subur didaerah tropis. Buah pepaya merupakan buah yang memiliki banyak kandungan untuk menjaga tubuh dari berbagai macam penyakit dan memiliki banyak kandungan zat yang bermanfaat bagi tubuh. Daging dari Buah pepaya ini sangat lembut dan mudah dicerna sehingga dapat melancarkan gangguan pencernaan (Yeni Rahmawati, 2015).

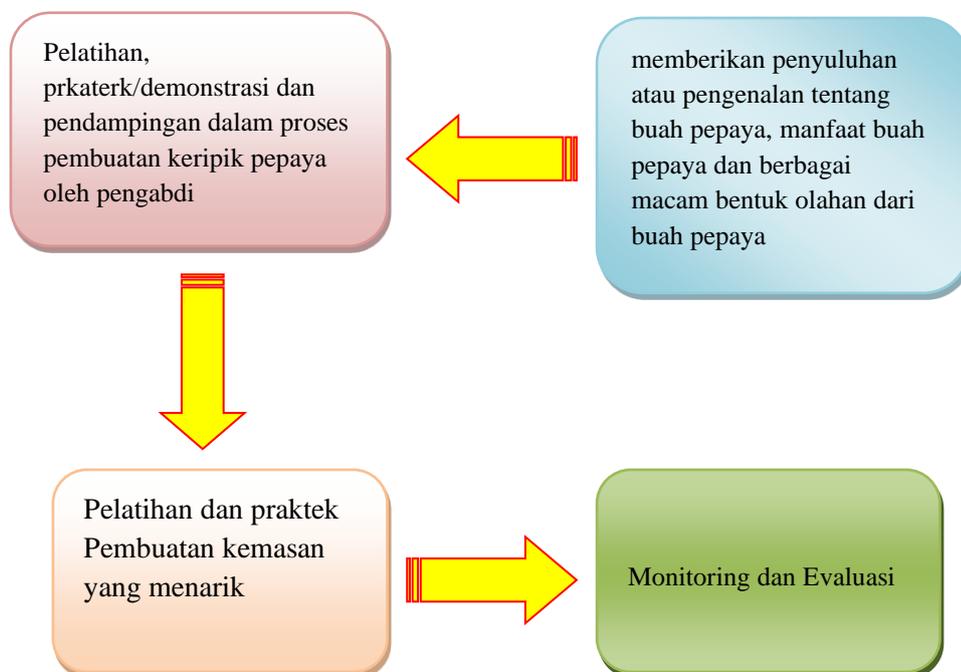
Ketika buah pepaya diolah menjadi sebuah produk-produk tertentu akan mampu memberikan berbagai macam keuntungan, diantaranya ialah, memberikan peluang besar yang baik bagi para komunitas petani pepaya, membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat, mampu meningkatkan perekonomian masyarakat dan merangsang para masyarakat untuk lebih produktif dari segi ekonominya (Astriana & Nurcahyo, 2017). Salah satu bahan olahan dari buah pepaya dapat dijadikan sebagai camilan atau makanan ringan seperti keripik. Keripik merupakan sebuah camilan atau makanan ringan yang bentuknya sangat tipis dalam irisan sehingga sangat populer dikalangan masyarakat karena keripik memiliki sifat renyah, gurih dan tidak membuat perut terlalu kenyang. Keripik ini terlihat minimalis dan praktis sehingga lebih awet dan mudah disajikan (Afiyah et al., 2019).

Desa pungungan cukup memiliki berbagai macam potensi sumber daya alam yang baik dan sumber daya manusia yang cukup kreatif sehingga dapat dioptimalkan untuk membantu mendorong pengabdian untuk melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Kami sebagai pengabdian berusaha membantu dan memberikan pendampingan tentang keripik pepaya untuk meningkatkan usaha ekonomi yang ada di desa pungungan untuk mengahdapi dan menjawab dari problematika yang dialami oleh masyarakat tersebut. Dengan adanya pelatihan pembuatan keripik pepaya ini,

masyarakat dapat memanfaatkan dan menanam buah pepaya dengan lahan yang ada di sekitar kita (Putri & Martanti, 2019).

**METODE KEGIATAN**

Metode yang digunakan dalam pengabdian pendampingan pembuatan keripik pepaya di desa punggungan adalah *pertama* ialah memberikan penyuluhan atau pengenalan tentang buah pepaya, manfaat buah pepaya dan berbagai macam bentuk olahan dari buah pepaya. *Kedua*, Pelatihan, prkaterk/demonstrasi dan pendampingan dalam proses pembuatan keripik pepaya oleh pengabdi. *Ketiga*, Pelatihan dan praktek Pembuatan kemasan yang menarik oleh para peserta dan *keempat* evaluasi (Musliikh et al., n.d.). Sebagaimana solusi atau langkah yang akan dilaksanakan tersebut dapat digambarkan sebagai berikut:



Tahapan dan rangkaian program Pengabdian masyarakat dan waktu pelaksanaannya sebagai berikut

No	Jenias kegiatan	september				Oktober				November			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Koordinasi dengan Pihak Desa	█	█										
2	Pembuatan dan Pembagian undangan serta Persiapan tempat Pendampingan			█	█								
3	Pelaksanaan Kegiatan Penyuluhan					█							
4	Pelatihan, prkaterk/demonstrasi dan pendampingan dalam proses pembuatan keripik pepaya oleh pengabdi dan						█	█	█				

No	Jenias kegiatan	september				Oktober				November			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
	Pelatihan dan praktek Pembuatan kemasan yang menarik												
5	Monitoring dan evaluasi kegiatan mitra												
6	Pembuatan Laporan												
7	Medsos, Poster, Procceding dan Jurnal pengabdian masyarakat atau luaran lainny												

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Profil Desa

#### Data Wilayah

Desa Pungpungan menurut Geografis terletak di Kecamatan Kalitidu Kabupaten Bojonegoro dengan batasan sebagai berikut:

- Sebelah Utara : Bengawan Solo
- Sebelah Selatan : Desa Wadang Kecamatan Ngasem
- Sebelah Timur : Desa Ngringinrejo Kecamatan Kalitidu
- Sebelah Barat : Desa Mojosari Kecamatan Kalitidu

#### Luas Wilayah

Desa Pungpungan, menurut Luas Wilayah terbagi menjadi:

- Tanah Sawah : 138,725 ha/m<sup>2</sup>
- Tanah Kering : 99,940 ha/m<sup>2</sup>
- Tanah Basah : 0 ha/m<sup>2</sup>
- Tanah Perkebunan : 0 ha/m<sup>2</sup>

#### Pembagian Wilayah

Desa Pungpungan, terdiri dari 2 (dua) Dusun:

Dusun Pungpungan:

RW 1: RT 01-08

RW 2: RT 09-12

Dusun Bilo:

RW 3: RT 13-23

RW 4 RT 24-31

#### Data Penduduk

Desa pungpungan merupakan desa yang memiliki 31 RT dan memiliki begitu banyak penduduk. Adapaun penduduk atau masyarakat Desa Pungpungan, terdiri dari:

Jumlah Penduduk menurut jenis kelamin:

Laki-laki : 2.576 jiwa

Perempuan : 2.578 jiwa

Jumlah : 5.155 jiwa

Jumlah Kepala Keluarga: 1.590 KK

Jumlah Penduduk menurut Agama

Islam : 5.155 jiwa

Kristen : -

Khatolik : -

Hindu : -

Budha : -

Konghucu : -

### **Pelaksanaan Pengabdian**

#### *Pemberian Materi Tentang Keripik Pepaya*

Sebelum pelaksanaan pemberian materi kepada peserta, pengabdian mencoba memberikan pre-test kepada peserta. Tujuan adanya pre-test ini untuk memahami seberapa jauh peserta paham terhadap pengabdian yang akan dilaksanakan.



Setelah diadakan pre-tes, selanjutnya pengabdian melanjutkan untuk langsung memberikan materi pelatihan atau penyuluhan tentang keripik pepaya bagi para ibu-ibu yang ada di desa punggungan. Kegiatan penyuluhan dan pemberian materi ini dilakukan pada tanggal 6 Oktober 2020. Pada saat penyuluhan para peserta diberikan berbagai macam informasi mengenai produk-produk yang terbuat dari pepaya, bagaimana proses pemasaran sampai dengan proses perijinan.

#### *Pelatihan Pembuatan Keripik Pepaya dan Packing*

Pada tanggal 13 oktober 2020 dilaksanakan dempnsentrasi dan praktik dalam pembuatan keripik pepaya oleh para narasumber. Karena dengan adanya demosntrasi dari para narasumber atau pengabdian harapannya para peserta tidak hanya berpikir saja namun dapat menerapkan materi yang sudah diperoleh sebelumnya. Dari demosntrasi ini, para peserta sangat antusias dalam menerima materi tentang proses pembuatan keripik dari pepaya ini.

Disela-sela demonstrasi oleh pengabdian atau narasumber, ada salah satu peserta yang ingin mencoba membantu mengupas dan memotong buah pepaya.



Pada tanggal 21 oktober 2020 para peserta langsung diberikan perintah untuk mempraktekkan apa yang sudah diterima sebelumnya. Jadi peserta diminta untuk membuat keripik pepaya secara langsung dan berkelompok. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui pemahaman dan pengetahuan serta implementasi dari hasil pemebrian materi sebelumnya. Dengan adanya praktek langsung diharapkan para peserta mampu menyerap dan mengimplementasikan kegiatan pengaduan ini dengan baik. Sehingga setelah pengabdian ini selesai para peserta memiliki motivasi yang tinggi untuk mengembangkan usaha keripik yang berbahan dasar pepaya.

Pada tanggal 28 oktober 2020 dilaksanakan pelatihan pengemasan atau packing produk hasil olahan buah pepaya menjadi keripik. Pelatihan packing ini bertujuan agar para peserta memiliki imajinasi yang baik dalam proses finishing. Karena pada saat persaingan ekonomi yang ada diluar sana semakin meningkat. Dari beberapa peserta kelompok ada 5 packingan yang cukup menarik untuk menarik daya jual pembeli. Jadi para peserta dituntut untuk mampu mengemas sebaik mungkin. Selain itu juga, berlomba-lomba agar pembeli dapat membeli produk yang dibuatnya. Disinilah salah satu tujuan pelatihan packing ini agar dapat menarik pembeli melalui kemasan yang menarik pula.

### **Evaluasi**

Pada Tanggal 4 dilakukan monitoring dan evaluasi dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat. Melihat dari berbagai aktivitas yang sudah dilakukan oleh para ibu-ibu dan para peserta yang lainnya, bahwasanya para peserta yang ada di desa pungpungan kecamatan kalitidu sudah melakukan kegiatan praktik dan mengolah pepaya menjadi sebuah keripik. Hasil dari pembuatan keripik dari buah pepaya ternyata ada yang tebal dan ada juga yang sedang dan tipis sekali. Karena memang dalam proses pemotongan menyesuaikan dan sesuai kehendal para peserta. Dilihat dari hasil yang sudah ada, para peserta mampu memahami dan menerapkan hasil dari penyuluhan dan pendampingan

sehingga pelaksanaan ini berjalan dengan lancar. Selain itu juga tampak sekali keseriusan dan kerjasama antar peserta berjalan dengan baik dari awal sampai dengan akhir.

## KESIMPULAN

Pendampingan pengolahan produk keripik dari bahan dasar pepaya ini dilaksanakan di desa pungpungan kecamatan kalitidu berjalan dengan lancar. Para peserta mengikuti kegiatan sangat antusias dan memiliki motivasi yang tinggi. Dalam pelaksanaan praktik pembuatan keripik pepaya dan packing kemasan pasa peserta juga memiliki imajinasi yang tinggi dalam hal kemasan. Karena disinilah para peserta dapat bersaing sehat melalui packing dan kemasan. Dengan adanya pendampingan embuatan keripik pepaya ini dapat membantu untuk meningkatkan perekonomian bagai masyarakat sekitar dan lebih-lebih memiliki home industri sendiri.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afiyah, D. N., Sarbini, R. N., & Daroini, A. (2019). Pendampingan Pembuatan Keripik Jenang Dumbleg Berbahan Dasar Jenang Dumbleg di Kecamatan Gondang Kabupaten Nganjuk. *Jurnal ABDINUS : Jurnal Pengabdian Nusantara*, 3(1), 20. <https://doi.org/10.29407/ja.v3i1.13488>
- Astriana, S., & Nurcahyo, I. (2017). Pemanfaatan Potensi Pepaya Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Tambak Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali. *Jurnal Kewirausahaan Dan Bisnis*, 20(11). <https://doi.org/10.20961/jkb.v20i11.13986>
- Muslikh, D., Pd, M., Veteran, U., Nusantara, B., & Sukoharjo, B. N. (n.d.). *SEBAGAI ALTERNATIF MEDIA PEMBELAJARAN berlanjut antara Tim dengan beberapa Tokoh sebagai pendidik di sehingga anatara guru dan siswa tidak ada beberapa guru dan kepala sekolah SMPN 1 informasi menggunakan selama media sangat yang menarik , Menengah Pertam.* 1–5.
- Putri, R. L., & Martanti, D. E. (2019). Pemberdayaan Usaha Ekonomi Produktif Bagi Masyarakat Di Kelurahan Kepanjen Lor Kota Blitar Dalam Pelatihan Pembuatan Keripik Pepaya. *Celebes Abdimas*, 1(April), 9–14. <https://www.neliti.com/id/publications/280181/pemberdayaan-usaha-ekonomi-produktif-bagi-masyarakat-di-kelurahan-kepanjen-lor-k>
- Wiwik Handayani, Sulastri Irbayuni, & Luky Susilowati. (2019). Pendampingan Komunitas Produsen Kecap Skala Rumah Tangga di Kelurahan Putat Jaya Kecamatan Sawahan Kota Surabaya. *Engagement : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 106–112. <https://doi.org/10.29062/engagement.v3i1.54>
- Yeni Rahmawati. (2015). *program pemanfaatan pepaya menjadi keripik yang bermanfaat bagi kesehatan manusia.*