

INOVASI PRODUK OLAHAN ABON BERBAHAN DASAR PEPAYA MUDA DI DESA PULEREJO KECAMATAN BAKUNG KABUPATEN BLITAR

Muhammad Hafid Arbiraya¹, Febriyan Adi Putra², Kharisatur Rofiqoh³, Siti Nafisatul Imro'ah⁴, Sindi Ratika Dewi⁵, Fika Shofil Maghfiroh⁶, Rikandari Kurniawati⁷, Widad Azhaar Annafi⁸, Muna Alfiyah Fatin⁹, Irvan Tri Hendratno¹⁰, Endah Sriwahyuni¹¹, Miftakhul Ulum¹², Abdul Latif¹³, Nico Frediansyah¹⁴, Ilham Nadhirin¹⁵

Universitas Nahdlatul Ulama Blitar, Indonesia

¹mhafidarbiraya@gmail.com, ²febriyanadip@gmail.com, ³kharisaturrofiqoh@gmail.com,
⁴nafisasiti43@gmail.com, ⁵sindiratika29@gmail.com, ⁶vikashofil98@gmail.com,
⁷rikandari26@gmail.com, ⁸widadazhar86@gmail.com, ⁹munaalf2208@gmail.com,
¹⁰irvantrihendratno@gmail.com, ¹¹endahseri123@gmail.com,
¹²ulummiftakhul90@gmail.com, ¹³a1229033@gmail.com, ¹⁴nico.frediansyah@gmail.com,
¹⁵ilham.nadhirin@gmail.com

ABSTRAK

Desa Pulerejo merupakan sebuah desa yang terletak di Kecamatan Bakung Kabupaten Blitar. Mayoritas penduduk Desa Pulerejo bermata pencaharian petani. Kebun milik warga di desa ini banyak ditanami pohon pepaya. Sampai-sampai tanaman ini terlihat berjajar di sepanjang jalan desa. Namun, jarang sekali warga desa yang ingin memanfaatkan buah yang melimpah ini. Bahkan, tidak sedikit yang sampai membusuk. Hal ini perlu adanya edukasi kepada masyarakat desa untuk memanfaatkan buah pepaya agar menjadi produk pangan yang disukai semua kalangan. Atas dasar itulah, mahasiswa KKN-T UNU Blitar memberikan pelatihan pengolahan bahan pangan yang berbahan baku pepaya muda kepada Ibu-ibu PKK Desa Pulerejo. Hal ini dilakukan untuk memotivasi dan meningkatkan kreativitas Ibu-ibu PKK dengan cara mengolah buah pepaya muda menjadi olahan pangan yang kreatif, yaitu abon pepaya. Anggota PKK sangat antusias dalam pelatihan ini. Pelatihan pengolahan pepaya muda dapat menambah pengetahuan untuk masyarakat di Desa Pulerejo. Selain itu, pelatihan ini dapat membantu meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Pulerejo dengan menjual hasil olahan abon pepaya di pasar atau dapat dijual via online melalui media sosial.

Kata Kunci : *pelatihan pengolahan; produk pangan; abon pepaya muda*

PENDAHULUAN

Buah pepaya merupakan buah yang dikenal baik oleh masyarakat dan memiliki jumlah buah yang melimpah. Buah pepaya merupakan buah yang memiliki kulit luar yang tipis serta daging buah tebal dengan rongga di tengah buah. Buah ini mengandung kadar air dan nilai gizi yang cukup tinggi. Kandungan buah pepaya sendiri diantaranya adalah kalori, karbohidrat, protein, lemak, serat, antioksidan, vitamin A, vitamin B1, vitamin B2, vitamin B3, vitamin B5, vitamin B6, asam folat, vitamin C, vitamin E dan vitamin K. Pemanfaatan buah pepaya umumnya hanya dikonsumsi secara langsung saat sudah matang dan diolah menjadi sayur ketika masih muda. Berdasarkan kandungan tersebut, perlu dibuat inovasi produk olahan yang salah satunya adalah abon dengan bahan baku buah pepaya mentah. Abon merupakan produk yang berasal dari lauk-pauk kering yang memiliki ciri khas berbahan baku daging maupun ikan. Abon diolah dengan cara direbus, dicabik-cabik, dibumbui, digoreng, dan dipres. Pada umumnya abon memiliki kandungan gizi yang baik serta dapat dikonsumsi sebagai lauk-pauk maupun camilan.

Melihat potensi yang ada, masyarakat Desa Pulerejo, Bakung perlu mengetahui lebih dalam tentang cara pengolahan abon pepaya. Pengetahuan yang disampaikan kepada

masyarakat dapat terlaksana melalui kegiatan yang diadakan oleh KKN-T UNU Blitar. Selain penyampaian materi, kegiatan ini juga dimaksudkan untuk pelatihan pengolahan abon pepaya kepada ibu-ibu PKK di Desa Pulerejo, Bakung. Agar dapat dinilai efektif dalam pemanfaatan buah pepaya yang jarang diketahui oleh masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Pihak yang terlibat dalam pelatihan pengolahan pepaya muda menjadi abon adalah mahasiswa KKN-T Universitas Nahdlatul Ulama Blitar Tahun 2022 kelompok 14 dan anggota Ibu-ibu PKK Desa Pulerejo Kecamatan Bakung Kabupaten Blitar. Tahapan pelaksanaan pengolahan pepaya menjadi abon sebagai berikut. (1) Mahasiswa KKN-T Universitas Nahdlatul Ulama Blitar berkonsultasi dengan pihak Pemerintah Desa Pulerejo. (2) Mengundang Ibu-ibu PKK Desa Pulerejo sebagai peserta Pelatihan Pengolahan Abon Pepaya. (3) Tim KKN-T mendemonstrasikan pengolahan pepaya menjadi abon.

Prosedur kerja mendukung realisasi program kerja yang ditawarkan terinci sebagai berikut. (1) Tim KKN-T berdiskusi secara internal apakah cocok apabila produk ini disosialisasikan kepada masyarakat. (2) Bekerja sama dan berkonsultasi dengan Ibu Lurah selaku ketua PKK. (3) Bekerja sama dengan ibu-ibu tim penggerak PKK.

Bahan pengolahan abon pepaya meliputi: pepaya muda ukuran besar, lima siung bawang putih, 15 siung bawang merah (lima siung diparut dan sepuluh siung diiris), dua batang serai, dua buah lengkuas seukuran jempol kaki, satu buah jahe seukuran jempol kaki, satu sendok ketumbar makan, penyedap rasa secukupnya, satu sendok teh garam, 500 gram tepung terigu, 250 gram tepung beras, dan minyak sayur secukupnya.

Langkah-langkah pengolahan abon pepaya dirinci sebagai berikut. Pertama, mengupas pepaya muda dan cuci hingga bersih, lalu parut dengan parutan keju supaya hasilnya halus. Kedua, meremas-remas dan campur satu sendok makan garam kasar untuk menghilangkan rasa pahit, cuci kembali pepaya sampai getah pada pepaya tersebut menghilang, lalu peras menggunakan kain bersih sampai kadar airnya menghilang. Ketiga, memarut bawang merah, bawang putih, serai, lengkuas, dan jahe. Kemudian meletakkan pepaya yang telah siap ke baskom, tambahkan bumbu yang telah diparut dan bumbu bubuk yang telah disiapkan, aduk hingga merata. Keempat, memasukkan tepung terigu dan tepung beras lalu aduk hingga menjadi butiran-butiran dan jangan sampai menggumpal. Kelima, menggoreng adonan dengan minyak panas api sedang, sambil diaduk. Jika sudah kecoklatan, angkat dan tiriskan. Keenam, menambahkan bawang goreng agar rasanya bertambah gurih. Proses pengeringan dapat dilakukan dengan menjemur abon di bawah sinar matahari. Selanjutnya, menambahkan bawang goreng dan campurkan pada abon pepaya. Lalu dikemas dengan rapi menggunakan mika.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui dua tahap. Yaitu tahap pemberian materi dan tahap pelatihan. Tahap awal kegiatan dimulai dengan pemberian materi mengenai pengolahan abon pepaya kepada ibu-ibu PKK yang dapat dijadikan sebagai olahan pangan yang kreatif. Tahap kedua yaitu pemberian pelatihan pengolahan abon pepaya. Pada tahap ini ibu-ibu PKK diberikan kesempatan praktik membuat dan mengolah produk dari bahan baku pepaya muda yang akan dijadikan abon pepaya. Akhir kegiatan pelatihan, dilakukan evaluasi terkait pelatihan dan pengolahan abon pepaya untuk mengetahui tingkat pemahaman terhadap materi yang disampaikan melalui sesi tanya jawab.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Survei Lokasi dan Potensi Desa

Program kerja pelatihan pembuatan abon pepaya diawali dengan survei lokasi di Desa Pulerejo Kecamatan Bakung. Hal ini bertujuan untuk mengetahui kondisi desa, keadaan masyarakat, dan potensi desa yang dapat dioptimalkan. Berdasarkan hasil survei

didapatkan bahwa komoditas yang dapat dimanfaatkan ialah buah pepaya yang melimpah.



Gambar 1. Foto Bersama Ibu-Ibu PKK Desa Pulerejo

Pelatihan Pembuatan Abon Pepaya

Kegiatan pelatihan pembuatan abon pepaya dilaksanakan pada 27 Januari 2022 yang dihadiri oleh 26 peserta yang terdiri atas 16 Tim Penggerak PKK dan 10 Mahasiswa KKN-T UNU Blitar. Mahasiswa memberikan materi tentang pengolahan buah pepaya kepada ibu-ibu PKK yang mengikuti pelatihan tersebut. Banyak potensi di Desa Pulerejo. Salah satunya adalah buah pepaya muda. Mayoritas warga di desa ini kurang memanfaatkan buah pepaya muda. Oleh karena itu, dibuatlah pelatihan pengolahan produk yang kreatif berbahan baku buah pepaya muda yang diolah menjadi abon pepaya. Pemilihan buah pepaya muda sebagai bahan baku pembuatan abon karena buah pepaya muda memiliki banyak kandungan nutrisi di dalamnya.



Gambar 2. Tahap Penyampaian Materi

Penyampaian materi mengenai tata cara pengolahan abon pepaya meliputi alat dan bahan yang digunakan serta tahapan dalam proses pengolahan abon pepaya. Setelah dibekali materi mengenai abon yang berbahan baku pepaya muda. Anggota PKK secara bersama-sama mempraktikkan pengolahan abon pepaya secara langsung.

Selain karena bahan dasar abon pepaya yang mudah ditemukan, dalam proses pembuatannya pun cukup mudah dilakukan. Saat para peserta praktik membuat abon pepaya, prosesnya cukup lancar hingga selesai. Sesudah produk abon pepaya jadi, para peserta mencicipi produk olahan tersebut bersama-sama. Hasil dari olahan pepaya tersebut memberikan stimulus kepada para peserta pelatihan untuk dapat mengolah

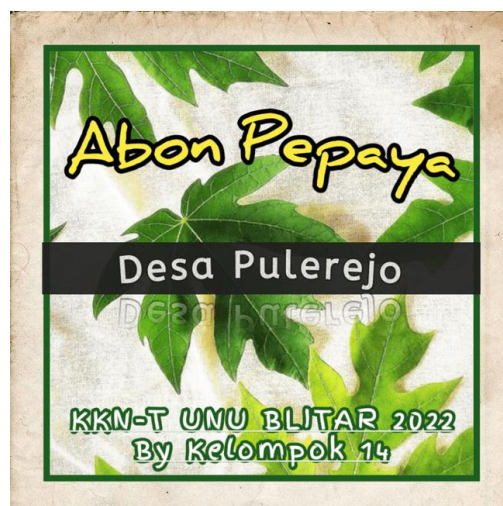
bahan dasar dari lingkungan sekitar yang memiliki potensi menjadi sebuah produk makanan olahan lain.



Gambar 3. Praktik Pengolahan Abon Pepaya

Kegiatan ini membuat masyarakat telah sadar dalam pemenuhan kebutuhan bahan pangan yang memiliki cita rasa yang tinggi namun juga terjangkau, bahkan jika kita mau terbuka terhadap potensi yang ada di sekitar maka dapat dijadikan sebagai sesuatu yang memberikan nilai jual yang cukup tinggi.

Salah satu contohnya adalah olahan abon berbahan dasar buah pepaya muda. Abon merupakan salah satu bahan pangan yang mudah dinikmati oleh segala jenis usia, mulai dari anak-anak sampai dewasa abon merupakan makanan yang mudah untuk didapat dan dinikmati. Abon merupakan salah satu bahan pangan yang dapat digunakan sebagai barang jual dan barang setengah jual. Untuk barang jual, abon dapat dikemas dalam kemasan plastik 15 gram dan menggunakan stiker nama pembuat sebagai merek dari abon tersebut. Untuk barang setengah jual, abon dapat dijadikan campuran untuk membuat kue misalnya kue lempeng, dengan mencampurkan abon menjadi makanan yang lebih bervariasi maka harga jual akan semakin naik. Apalagi abon pepaya merupakan abon yang berbeda dari abon pada umumnya seperti abon daging ayam atau daging sapi, hal ini membuat abon pepaya memiliki nilai daya tarik yang lebih tinggi. Abon pepaya memiliki nilai daya tarik tersendiri untuk menarik minat pembeli.



Gambar 4. Logo Kemasan Produk

Setelah pembuatan olahan abon pepaya, masyarakat dapat memasarkan hasil olahannya dengan cara menjualnya ke pasar, dititipkan di toko kelontong, atau dapat dipasarkan melalui media sosial *instagram*. Dari pemanfaatan *instagram* sebagai media sosial pemasaran dalam menyampaikan informasi kepada publik yang melihat dan

membacanya (Untari dan Fajariana, 2018). Selain *instagram* dapat dipasarkan melalui media sosial lain, misalnya *whatsapp*, *facebook*, *tiktok*, dan lain-lain. Ambarawati dan Astiti (2014) menyebutkan bahwa strategi pemasaran terdiri atas lima elemen yang saling terkait, salah satunya adalah promosi. Promosi dilakukan agar konsumen dapat lebih mudah mendapatkan informasi baik melalui media sosial maupun secara langsung. Tak terkecuali dalam pengemasan produk juga harus dikemas semenarik mungkin, agar para konsumen tidak memandang sebelah mata. Sampai saat ini kemasan produk masih merupakan masalah bagi para pengelola usaha, khususnya usaha mikro kecil dan menengah. Permasalahan tentang kemasan produk dan labelnya kadang-kadang menjadi kendala bagi perkembangan atau kemajuan suatu usaha (Semariyani, et al,2019).

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini sangat penting kerana telah memanfaatkan sesuatu yang jumlahnya melimpah, seperti buah pepaya muda. Jumlah buah pepaya muda yang melimpah di Desa Pulerejo menjadi pemicu terciptanya bahan makanan berupa abon berbahan dasar buah papaya muda. Semangat dari mahasiswa KKN-T UNU Blitar dan masyarakat dalam membuat abon pepaya menjadi bukti antusiasnya masyarakat Desa Pulerejo dalam memanfaatkan buah pepaya muda yang sangat mudah didapat di Desa Pulerejo. Abon pepaya merupakan bahan pangan yang mudah untuk dinikmati dan didapat. Selain itu abon pepaya juga dapat menjadi salah satu komoditas pencaharian untuk warga Desa Pulerejo. Dengan membuat dan memasarkan abon pepaya muda maka pendapatan masyarakat Desa Pulerejo akan meningkat. Olahan pepaya yang memiliki nilai kemenarikan yang tinggi yaitu olahan abon dari buah pepaya muda menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada: (1) LPPM UNU Blitar yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini dan terlaksana dengan baik, (2) Bapak Ilham Nadhirin, S.HI., M.H. selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang sudah memberi arahan program kegiatan KKN-T, (3) Masyarakat Desa Pulerejo, Kecamatan Bakung, Kabupaten Blitar yang sudah berpartisipasi dalam kegiatan KKN-T UNU Blitar, dan (4) Tim KKN-T Kelompok 14 UNU Blitar sebagai pelaksana program yang sangat kolaboratif dan solid.

DAFTAR RUJUKAN

- Almatsier, S. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ambarawati, dkk. 2014. Strategi Pemasaran Produk Olahan Jamur Tiram pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Spora Bali. *Jurnal Manajemen Agribisnis*, 2(2).
- Azis, R., dkk. 2018. Pelatihan Pengolahan Nugget Sayuran Untuk Meningkatkan Produktivitas Anggota Pendamping Keluarga Harapan Di Desa Jatinom-Blitar. *Briliant: Jurnal Riset dan Konseptual*, 3(2), 230-236.
- Malik, A., dkk. 2017. Pengembangan Kewirausahaan Berbasis Potensi Lokal Melalui Pemberdayaan Masyarakat. *Journal of Nonformal Education and Community Empowerment*, Vol. 1 No. 1 Juni 2017.
- Semariyani, A. M. et al. 2019. Pengemasan dan Strategi Pemasaran Produk Pangan di Desa Sulangai. *Community Journal (JSC)*, 2(1), pp. 22-23.
- Sudarma, M. 2013. *Mengembangkan Keterampilan Berpikir Kreatif*. Jakarta: Raja WaliPers.
- Suharto, E. 2014. *Membangun Masyarakat Memberdayakan Masyarakat*. Bandung: PT Relika Aditama.
- Untari, D., dkk. 2018. Strategi Pemasaran Melalui Media Sosial Instagram (Studi Deskriptif pada akun @Subur_Batik. WIDYA CIPTA. *Jurnal Sekretari dan Manajemen*, 2(2), pp. 271-278.

- Wibowo, T.J. dan Hidayatullah. 2018. Menumbuhkan Wirausaha Wanita Berbasis Potensi Daya Alam Lokal (Melinjo). *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, Vol. No.1 2018.
- Widiana, dkk. 2019. “Pelatihan Inovasi Produk Pangan Abon Pepaya Muda Di Dusun Pamagersari Desa Tanjungsari Sumedang.” 03.