
SOSIALISASI DAN PELATIHAN PEMBUATAN MANISAN PEPAYA DI
DESA SEDAU KECAMATAN NARMADA

SOCIALIZATION AND TRAINING FOR THE MANUFACTURE OF
SWEET PAPAYA IN SEDAU VILLAGE, NARMADA DISTRICT

Erik Aranda¹, Ailsa Shevila Putri², Elsa Aprilianty³, Ni Nengah Eka Pratiwi⁴, Auliya Haris⁵, Nouval Pramudya Farakhan⁶, Regina Anynditha Putri Hikmawan⁷, Wisnu Hilmantio⁸, Bisma Ardian Putra⁹, Marfi Muallafiatyn Savira¹⁰, Tanthori Juliandri¹¹

Dosen Pembimbing: Muazar Habibi, M.psych

Manajemen; Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Manajemen; Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Akuntansi; Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Agribisnis; Fakultas Pertanian

Ilmu Hukum; Fakultas Hukum

Ilmu Hukum; Fakultas Hukum

Ilmu Hukum; Fakultas Hukum

Ilmu Hukum; Fakultas Hukum

Teknik Sipil; Fakultas Teknik

Hubungan Internasional

Sosiologi

Universitas Mataram; Kota Mataram

Nusa Tenggara Barat

Informasi artikel

Korespondensi : poutrew133@gmail.com

Tanggal Publikasi : 30 Agustus 2023

DOI : <https://doi.org/10.29303/wicara.v1i4.3495>

ABSTRAK

Desa Sedau merupakan salah satu desa yang terletak di Kabupaten Lombok Barat, yang menjadi tempat KKN-PMD kami, dengan tema Desa Preneur. Disini kami harus memberdayakan masyarakat dengan membuat suatu produk yang kedepannya dapat membantu masyarakat dalam berwirausaha. Berdasarkan survei dan diskusi yang kami lakukan dengan Kepala Desa dan Warga Sedau, kami menemukan bahwa buah yang cukup banyak dihasilkan di desa ini adalah buah pepaya. Oleh karena itu, kami melakukan pemberdayaan terhadap masyarakat di Desa Sedau melalui sosialisasi dan pelatihan pembuatan manisan papaya. Metode yang kami gunakan dalam pengabdian ini adalah diskusi, sosialisasi, dan pelatihan. Melalui pemberdayaan ini kami berharap akan membawa dampak baik bagi Desa Sedau, baik dari segi keterampilan masyarakat dalam berinovasi dan berusaha maupun dari segi ekonomi.

Kata Kunci: Desa Preneur, Desa Sedau, KKN-PMD UNRAM, Lombok Barat, Manisan Pepaya

ABSTRACT

Sedau Village is one of the villages located in West Lombok Regency, which is the site of our KKN-PMD, with the theme of Preneur Village. Here we have to empower the community by developing a product that in the future can help the community in entrepreneurship. Based on the survey and discussions we conducted with the village head and residents of Sedau, we found that papaya is the fruit that is produced quite a lot in this village. Therefore, we are empowering the people in Sedau Village through outreach and training in making candied papaya. The methods we use in this service are discussion, outreach, and training. Through this empowerment, we hope that it will have a good impact on Sedau Village, both in terms of the community's skills in innovation and business and in terms of the economy.

Keywords: *Preneur Village, Sedau Village, KKN-PMD UNRAM, West Lombok, Candied Papaya*

PENDAHULUAN

Pepaya merupakan satu dari sekian buah-buahan yang familiar di Indonesia karena keterjangkauan harganya. Buah yang memiliki nama latin *Carica Papaya* ini berasal dari daerah Meksiko bagian selatan dan Nikaragua yang kemudian menyebar ke daerah-daerah beriklim tropis, salah satunya Indonesia. Buah Pepaya juga dikenal karena memiliki kandungan-kandungan yang dibutuhkan oleh tubuh seperti enzim papain yang mampu memecah ikatan protein pada daging, 59 kalori, 15 gram karbohidrat, 3 gram serat, 1 gram protein, 157% kebutuhan harian vitamin C bagi tubuh, 33% kebutuhan harian vitamin A bagi tubuh, 14% kebutuhan harian folat bagi tubuh, 11% kebutuhan potasium, kalsium, magnesium, vitamin B1, B3, B5, vitamin E dan vitamin K, serta antioksidan (Faradiba, 2021).

Berdasarkan data rekapitulasi tanaman menghasilkan data produksi pepaya yang dilakukan oleh Dinas Pertanian dan Perkebunan Provinsi NTB, tercatat kabupaten Lombok Barat selalu berada pada urutan 3 Kabupaten tertinggi dalam produksi dan penghasil buah pepaya dari tahun 2020-2022 dengan nominal 18.978 buah yang produksi pada tahun 2020, 29.673 buah yang diproduksi pada tahun 2021, serta 16.580 buah yang diproduksi sampai pertengahan tahun 2022. Hal tersebut membuktikan produktifnya buah pepaya yang dibudidayakan oleh masyarakat provinsi Nusa Tenggara Barat. Jika dilihat dari data statistik, Kabupaten Lombok Barat merupakan salah satu kabupaten tertinggi dalam menghasilkan buah pepaya, terutama di Desa Sedau, Kecamatan Narmada. Desa Sedau merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat, Provinsi Nusa Tenggara Barat, Indonesia. Desa Sedau merupakan salah satu dari 119 desa yang terdapat di Lombok Barat, dan merupakan salah satu bagian dari 21 desa di Kecamatan Narmada yang mempunyai julukan sebagai desa buah. Secara geografis, Desa Sedau terletak pada dataran tinggi yang cenderung lebih dingin dan mempunyai tanah yang lembab sehingga ini bagus untuk tanaman-tanaman seperti pohon rambutan, manggis, pisang, durian, nangka, pepaya, dan lain-lain. Di Desa Sedau banyak kita jumpai perkebunan-perekebunan yang dikelola oleh masyarakat itu sendiri maupun kelompok, jadi dapat kita lihat sebagian masyarakat di Desa Sedau adalah pekebun.

Desa Sedau memiliki sumber daya yang alam yang cukup bagus, namun masih terdapat kendala yang dihadapi oleh sebagian masyarakatnya, yaitu

tersendatnya hasil perkebunan yang dijual ke pasar. Hal ini menyebabkan masyarakat lebih memilih menjual hasil perkebunan mereka ke pengepul yang jauh menurun harganya dari harga pasar. Sebagian olahan hasil perkebunan masyarakat berupa buah-buahan, keripik, umbi-umbian tidak diolah secara inovatif dan memiliki perbedaan dari olahan yang lain, sehingga menyebabkan kurang berkembangnya hasil penjualan olahan perkebunan mereka karena kurangnya manajemen pengelolaan, produksi, dan kemasan yang dapat menarik perhatian pembeli. Lahan-lahan pepaya yang sangat luas dan buah yang melimpah menjadi kurang mendapatkan atensi dari masyarakat dengan potensi yang bagus (Feni et al., 2022).

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka perlu diadakan sebuah program yang dapat mewadahi dan mengedukasi masyarakat untuk bisa mengolah sumber daya melimpah yang ada di Desa Sedau melalui pelatihan pembuatan manisan dari bahan dasar buah pepaya. Hal ini dilakukan guna menumbuhkan jiwa inovatif dan wirausaha masyarakat Desa Sedau sehingga mampu memanfaatkan sumber daya yang ada untuk dijadikan sebagai peluang ekonomi dalam mengembangkan daerah yang ditempati. Proses pembuatan manisan ini sangat memerlukan dukungan dari semua kalangan masyarakat di Desa Sedau seperti kalangan pemuda, kalangan petani atau pekebun buah pepaya, PKK, serta perangkat daerah sebagai penunjang lanjut. Pelatihan pembuatan manisan pepaya ini bertujuan untuk menciptakan usaha dan wirausaha di daerah Nusa Tenggara Barat. Oleh karena itu, kami memberdayakan masyarakat di Desa Sedau dengan mengadakan sosialisasi dan pelatihan pembuatan manisan pepaya di desa tersebut.

METODE KEGIATAN

Adapun metode-metode yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan di Desa Sedau diantaranya sebagai berikut.

1. Diskusi
Diskusi dilakukan dengan bapak Kepala Desa, Ketua PKK, dan juga masyarakat terkait sumber daya alam yang ada, bagaimana memanfaatkan dan mengolah sumber daya alam tersebut.
2. Sosialisasi
Mengadakan sosialisasi pembuatan manisan pepaya sebagai salah satu upaya pemanfaatan sumber daya alam dan pemberdayaan masyarakat desa. Target utama dari sosialisasi ini adalah Ibu-ibu PKK, ibu rumah tangga, petani pepaya, dan remaja di desa. Sosialisasi ini diadakan pada tanggal 20 Juli 2023 Aula Kantor Desa Sedau.
3. Pelatihan
Mengadakan pelatihan kewirausahaan yang berkaitan dengan pengemasan, pelabelan, serta pemasaran suatu produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Sedau adalah desa yang terletak di dataran tinggi sehingga daerah

ini cocok ditanami berbagai tanaman seperti pohon rambutan, manggis, pisang, durian, nangka, pepaya, dan lain-lain. Desa Sedau merupakan salah satu desa penghasil pepaya terbanyak di Lombok Barat. Namun berdasarkan hasil diskusi dengan Kepala Desa, Ketua PKK, dan masyarakat sekitar, pepaya ini masih belum bisa diolah oleh masyarakat, mereka hanya menjual pepaya tersebut kepada pengepul. Berdasarkan diskusi tersebut kami memiliki ide untuk mengolah pepaya tersebut menjadi manisan pepaya, yang kemudian akan disosialisasikan dan diberdayakan atau dilatih kepada masyarakat di Desa Sedau. Kami memilih mengolah pepaya menjadi manisan, karena manisan pepaya merupakan salah satu cara alternatif yang dapat dilakukan untuk mengatasi permasalahan kerusakan pepaya pasca panen. Selain itu manisan dapat dinikmati dan disukai oleh semua kalangan dari berbagai usia, dan harganya pun terjangkau. Dengan adanya pemberdayaan melalui sosialisasi dan pelatihan pembuatan manisan pepaya ini diharapkan kedepannya dapat berkesinambungan dan dapat membantu perekonomian masyarakat di Desa Sedau.

Langkah awal yang kami lakukan sebelum mencoba membuat produk manisan pepaya adalah survei jenis pepaya yang terdapat di Desa Sedau. Berdasarkan survei yang kami lakukan jenis pepaya yang banyak dihasilkan adalah pepaya lokal dan pepaya california. Kedua jenis pepaya ini dapat digunakan untuk membuat manisan pepaya, namun hasilnya manisan pepaya yang menggunakan pepaya lokal warnanya lebih pucat dibandingkan dengan menggunakan pepaya california, sehingga jika menggunakan pepaya lokal perlu ditambahkan sedikit pewarna makanan agar warnanya menjadi lebih cantik. Manisan pepaya yang kami buat tidak seperti manisan pepaya pada umumnya yang dijemur kemudian menyusut. Manisan pepaya kami seperti jeli atau yupi yang bertekstur kenyal, ini merupakan salah satu nilai tambah dari produk kami, karena belum ada yang membuat manisan pepaya dengan tekstur kenyal. Adapun cara pembuatan manisan pepaya sebagai berikut:

Alat dan Bahan

- Saringan
- Pisau
- Parutan
- Sendok Sayur
- Kuas
- Sendok
- Wadah kecil
- Cetakan Silikon
- Timbangan
- Teflon
- Sari Pepaya
- Gula
- Gelatin
- Sirup Glukosa



Cara Pembuatan

1. Air dan gula hingga gulanya larut, jika sudah larut tunggu sampai air larutan tersebut mendidih
2. Setelah air larutan mendidih, masukkan sirup glukosa dan campur sampai merata kemudian diamkan hingga mendidih sambil diaduk sesekali
3. Sambil menunggu air larutan mendidih, campurkan sari pepaya dengan gelatin
4. Apabila sudah mendidih, masukkan campuran sari pepaya tersebut ke dalam air larutan
5. Lalu diaduk hingga merata sampai tidak ada yang menggumpal
6. Tunggu sampai larutan tersebut mendidih

7. Siapkan cetakan yang sudah diolesi sedikit minyak, kemudian tuangkan larutan manis tersebut ke dalam cetakan
8. Tunggu hingga mengeras



Hasil Produk Kami

Kami mengadakan sosialisasi dan pelatihan pembuatan pepaya pada tanggal 20 Juli 2023 yang dilaksanakan di Aula Kantor Desa Sedau, dan dihadiri oleh masyarakat Sedau, baik itu dari perangkat desa, ibu-ibu PKK, dan remaja Desa Sedau. Warga Desa Sedau sangat antusias mengikuti kegiatan ini, dapat dilihat dari banyaknya warga yang ikut serta dalam sosialisasi dan pelatihan, bahkan kami sampai diminta untuk melakukan pelatihan di setiap dusun Desa Sedau. Beberapa ibu-ibu yang ikut dalam sosialisasi ini juga turut bergabung untuk mencoba pembuatan produ manis papaya. Selain pelatihan manis papaya, dalam sosialisasi ini kami juga mengundang narasumber yang mensosialisasikan terkait pemasaran dan pengemasan produk.





Selain sosialisasi dan pelatihan di Kantor Desa Sedau, kami juga melakukan pelatihan di salah satu Dusun Desa Sedau, yaitu Dusun Lebah Suren tepatnya di TK Baiturahman Sedau. Pelatihan disini sebagian besar diikuti oleh ibu-ibu di Dusun Lebah Suren, guru yang mengajar di TK, dan wali murid yang sedang menunggu anaknya belajar di TK. Pelatihan di Dusun Lebah Suren ini memiliki antusiasme yang tinggi dari warganya. Mereka sudah berencana untuk melanjutkan manisan pepaya ini, bahkan akan membuat inovasi baru dengan menggunakan buah-buahan lainnya untuk dijadikan manisan.





Terlihat dari foto-foto diatas bahwa warga di Desa Sedau memiliki keinginan untuk melanjutkan produk manisan pepaya ini. Sebenarnya para warga juga bingung mau dibuat apa pepaya yang terlalu matang, karena pengepul pepaya hanya mengambil pepaya yang pas matangnya saja yang masih berwarna hijau, jadi warga bingung mau dijadikan apa pepaya yang terlalu matang atau yang sudah berwarna oranye. Berdasarkan penuturan warga biasanya pepaya yang terlalu matang ini akan menjadi busuk dan kemudian dibuang. Oleh karena itu, warga menjadi sangat antusias dengan ide manisan pepaya ini, karena pepaya mereka yang matang bisa diolah dan menghasilkan uang daripada menjadi busuk dan dibuang sia-sia. Selain itu karena tekstur dari manisan pepaya ini yang seperti permen jeli cukup menarik perhatian bagi semua kalangan terutama anak-anak. Anak-anak yang biasanya susah diajak mengkonsumsi buah-buahan menjadi suka buah karena sudah dibentuk seperti permen. Manisan pepaya yang kami buat juga tidak mengurangi kandungan vitamin yang terdapat di dalam pepaya, karena kami mengambil sari dari pepayanya, dan kami tidak menjemur atau mengeringkan pepaya tersebut. Jadi menurut kami cukup banyak manfaat yang bisa dimanfaatkan dari manisan pepaya ini, yaitu dapat mengurangi pepaya yang matang terbuang, dapat melatih sumber daya manusia, dapat membantu perekonomian, dapat memancing anak-anak agar mau mengkonsumsi buah, dan terdapat banyak kandungan vitamin yang bagus untuk kesehatan tubuh.

KESIMPULAN

Desa Sedau adalah salah satu desa di Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat. Di Desa Sedau pepaya memiliki jumlah yang melimpah, biasanya para petani papaya menjual pepayanya ke pengepul, namun itu hanya pepaya yang mengkel saja, sedangkan untuk yang matang seringkali busuk dan dibuang, karena masyarakat Sedau masih belum bisa mengolah pepaya tersebut. Oleh karena itu, dalam pengabdian kali ini kami mengadakan sosialisasi dan pelatihan untuk mengolah pepaya tersebut menjadi manisan pepaya. Kami mengolah manisan pepaya dalam bentuk permen jeli, dengan teksturnya yang kenyal dan mudah dicerna sehingga dapat disukai oleh semua kalangan mulai dari anak-anak hingga orangtua, dan produk ini sendiri tidak mengurangi manfaat-manfaat dari pepaya. Kami melakukan sosialisasi sebanyak dua kali, yaitu sosialisasi yang lengkap mulai dari pengenalan produk, pembuatan, pengemasan, hingga pemasaran. Kemudian yang kedua

kali kamu khusus melakukan pelatihan di Dusun Lebah Suren, Desa Sedau. Ibu-ibu di dusun ini juga sudah memiliki inisiatif untuk melanjutkan dan mengembangkan produk ini dengan mencoba menggunakan buah-buahan lainnya. Pengabdian ini sendiri memiliki tujuan untuk menggali potensi desa, dan memberdayakan masyarakat desa, untuk manfaatnya masyarakat memiliki inovasi dan ilmu pengetahuan baru, dan jika produk ini dapat berkelanjutan maka akan berpengaruh pada perekonomian mereka.

UCAPAN TERIMAKASIH

Dengan menyebut nama Allah SWT, kami panjatkan puji syukur atas kehadirat-Nya yang telah memberikan rahmat dan hidayahnya, sehingga kami dapat menyelesaikan KKN-PMD UNRAM periode Juni-Agustus 2022/2023 di Desa Sedau. Dalam kegiatan ini kami ucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) kami yakni Bapak Muazar Habibi S.psi M.psych, M.pd. Terimakasih juga kami ucapkan kepada Bapak Kepala Desa Sedau yakni Bapak Amir Syarifuddin S.pd beserta perangkat desanya. Tidak lupa juga kami ucapkan terimakasih kepada Bapak-bapak Kepala Dusun Desa Sedau, dan seluruh warga Desa Sedau yang telah menerima dan menganggap kami seperti keluarga, serta berpartisipasi dalam kegiatan yang telah kami lakukan. Terakhir terimakasih kepada tim KKN-PMD Desa Sedau atas kerjasama, kerja keras, dan pengalamannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Barat, D. P. L. (2023). *Wisata Alam Gunung Jae di Desa Wisata Sedau*. Harmoni Lombok Barat.
- Desa Sedau. (2023). Jadesta.Kemenparekraf.Go.Id. <https://jadesta.kemenparekraf.go.id/desa/sedau>
- Fahrurrozi Muhammad, dkk, (2022). Pemberdayaan Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Melalui Program Pendampingan Proses Produk Halal (PPH) di Desa Sedau Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, Vol. 2 No. 1, 2022.
- Faradiba, N. (2021). Kandungan Nutrisi dan Manfaat Pepaya bagi Kesehatan. *Kompas.Com*.
- Feni, R., Mardianti, S., Marwan, E., Yawahar, J., & Ningsih, F. (2022). Pemanfaatan Buah Pepaya Sebagai Manisan Di Desa Niur Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(5), 641-647. <https://doi.org/10.52436/1.jpmi.809>
- Indonesia, K. P. R. (2021). *Pepaya, Kandungan Nutrisi dan Manfaatnya*. Pusat Perpustakaan Dan Penyebaran Teknologi Pertanian. <https://pustaka.setjen.pertanian.go.id/index-berita/pepaya-kandungan-nutrisi-dan-manfaatnya>
- Nurhidayanti, Agustin, R. D., Mujiburrahman, Asmawati, Septiana, D., Yulianto, D. D., Insiroh, S., Safitri, L., Akbar, D. M., Lalu, & Hanangga, D. (2023). Inovasi Pemanfaatan Tumbuhan Serai Wangi (*Cymbopogon Nardus*) Menjadi Minyak Atsiri Guna Mewujudkan Ekonomi Kreatif Masyarakat Desa Sedau. *Jurnal Wicara Desa*, 1(2), 1-16. <https://doi.org/https://doi.org/10.29303/wicara.v1i2.2412>