

## **PEMANFAATAN POTENSI PEPAYA SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN PENDAPATAN MASYARAKAT DESA TAMBAK KECAMATAN MOJOSONGO KABUPATEN BOYOLALI**

**Selly Astriana<sup>1,2)</sup>, IF Nurcahyo<sup>1,3)</sup>**

1) Pusat Pengembangan Kewirausahaan LPPM  
Universitas Sebelas Maret

2) Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret

3) Fakultas Matematika dan IPA Universitas Sebelas Maret

email: sellyastriana@gmail.com

### **ABSTRACT**

Tambak Village is one of the villages in Mojosongo Subdistrict which has various natural potentials, one of them is papaya cultivation. Although supported by abundant agricultural products, but the community has not been able to optimise the potential of the region owned. The farmers have not been able to respond the market opportunities and make some innovation of the production and marketing of agricultural products. It is caused by the limited appropriate technology, the lack of investment and the limited access if the farmers to information. Therefore it is necessary to increase the farmer's access to information, support the development of innovation of papaya cultivation, and effort to empower the farmers through a training. This public service activity is a follow-up if the programme of the thematic Real Work Course of Sebelas Maret University in 2014 in Tambak Village, Mojosongo, Boyolali. The IBM team provided technological assistance (scissors machine and cup sealer machine), training for knowledge and skills enhancement in business management of papaya chips production, increasing the supply of the raw materials with the Village Headman of Tambak ( Partner 2 ), expansion of market network, and sustainable assistance ( monitoring, advocacy, education, information ). In carrying out the main activities, the public service team cooperates with the Women Farmer Group "Delima" and the government of Tambak Village. Through the programme, the farmers are able to increase the economic value of papaya, so that ultimately they can improve the welfare of the economy and increase the community skills.

**Keywords:** papaya, women farmer group, society's income

### **ABSTRAK**

Desa Tambak merupakan salah satu desa di kecamatan Mojosongo yang memiliki potensi alam beraneka ragam, salah satu diantaranya adalah budidaya pepaya. Meskipun didukung hasil pertanian yang melimpah namun masyarakatnya belum mampu mengoptimalkan

potensi daerah yang dimiliki. Petani belum mampu merespon peluang pasar dan berinovasi dalam produksi dan pemasaran hasil taninya. Hal tersebut disebabkan oleh terbatasnya teknologi tepat guna, kurangnya investasi dan keterbatasan akses petani terhadap informasi. Oleh karena itu diperlukan peningkatan akses petani terhadap informasi, dukungan pengembangan inovasi hasil budidaya pepaya serta upaya pemberdayaan petani melalui suatu pelatihan. Kegiatan pengabdian ini merupakan tindak lanjut dari program KKN Tematik Universitas Sebelas Maret pada tahun 2014 di Desa Tambak, Mojosongo, Boyolali. Tim IBM memberikan bantuan teknologi (mesin kacip dan mesin cup *sealer*), pelatihan untuk peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam manajemen usaha produksi keripik pepaya, peningkatan suplai bahan baku bersama Kepala Desa Tambak (Mitra 2), perluasan jaringan pasar, serta pendampingan (monitoring, advokasi, edukasi, informasi) berkelanjutan. Dalam menjalankan kegiatan utama, tim pengabdian bekerjasama dengan Kelompok Wanita Tani "Delima" dan Pemerintah Desa Tambak. Dengan program tersebut Petani mampu meningkatkan nilai ekonomis pepaya sehingga pada akhirnya dapat meningkatkan kesejahteraan perekonomian serta menambah ketrampilan masyarakat.

**Kata kunci :** pepaya, kelompok wanita tani, pendapatan masyarakat

## PENDAHULUAN

Untuk pengolahan pepaya menjadi produk-produk tertentu dapat memberikan beberapa macam keuntungan, antara lain sebagai berikut:

1. Memberikan peluang besar yang baik bagi komoditas pertanian, khususnya pepaya.
2. Membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat.
3. Meningkatkan pendapatan masyarakat
4. Merangsang pertumbuhan sektor ekonomi lain yang berkaitan.

Demi meningkatkan nilai tambah buah pepaya ini, ternyata dapat dibuat berbagai produk makanan olahan atau cemilan. Salah satunya bisa dijadikan keripik buah pepaya. Jika dibandingkan dengan buah segarnya ternyata buah yang telah

dijadikan produk olahan mempunyai masa simpan yang panjang. Selain itu produk olahan buah pepaya ini memiliki nilai tambah lain karna bentuk dan tampilanya dapat dibuat menarik mudah dikonsumsi serta memiliki rasa yang sama dengan produk buah segarnya.

Dengan kata lain, dapat disimpulkan bahwa peningkatan produksi keripik pepaya ke depan lebih menjanjikan dari pada penjualan buahnya saja, disamping itu pula ada peluang lain untuk melakukan diversifikasi usaha dari produk pepaya yang dapat dikembangkan dan prospektif yaitu keripik pepaya dengan aroma modern.

Produk keripik pepaya sebagai upaya peningkatan nilai tambah buah pepaya karena lima alasan. Pertama, masa berlaku

konsumsi keripik pepaya jauh lebih lama daripada buahnya sendiri; kedua, masa kadaluwarsa yang relatif lama ini berimplikasi pada jangkauan wilayah pemasarannya dapat lebih luas; ketiga, proses produksi keripik pepaya memerlukan aplikasi teknologi yang sederhana; keempat, bahan baku mudah diperoleh, kontinuitas ketersediaannya terpenuhi, harga relatif murah; kelima, pangsa pasarnya semua lapisan masyarakat mulai anak-anak hingga orang dewasa, dan berbagai tingkat status sosial ekonomi; keenam, dapat menjadi ikon produk makanan berbahan baku lokal khas Kabupaten Boyolali.

Sebagai sasaran pemasaran keripik pepaya aneka rasa antara lain: kantin-kantin sekolah, beberapa supermarket, restoran, warung makan, tempat wisata, pusat pertokoan di wilayah Kabupaten Boyolali, Salatiga, dan Soloraya (Wonogiri Solo, Karanganyar, Sragen, Klaten) dan sekitarnya. Produksi keripik pepaya belum banyak di pasaran sebagaimana keripik Singkong kress/presto di Salatiga. Agar produk keripik pepaya mampu bersaing dengan keripik buah lainnya, maka perlu dicari alternatif sentuhan teknologi yang mampu menghasilkan keripik pepaya dengan bentuk dan rasa baru (rasa alami dan aroma modern) untuk menarik konsumen.

Desa Tambak sebagai salah satu desa di kecamatan Mojosongo

Kabupaten Boyolali yang memiliki potensi alam beraneka ragam salah satunya adalah budidaya pepaya. Banyaknya hasil pepaya didaerah ini karena didukung alam yang memungkinkan untuk pembudidayaan pepaya. Walaupun didukung hasil pertanian yang melimpah namun masyarakatnya belum mampu mengoptimalkan potensi daerah yang dimilikinya. Petani belum mampu merespon peluang pasar dan berinovasi dalam produksi dan pemasaran hasil pertaniannya. Hal tersebut disebabkan oleh terbatasnya teknologi tepat guna, kurangnya investasi dan keterbatasan akses petani terhadap informasi. Oleh karena itu diperlukan peningkatan akses petani terhadap informasi, dukungan pengembangan inovasi hasil panen pepaya serta upaya pemberdayaan petani melalui suatu pelatihan.

Keberadaan para wanita yang tergabung dalam Kelompok Wanita Tani Delima, (Mitra 1) dihimpun oleh Pemerintah Desa Tambak. Kelompok ini merupakan kelembagaan di tingkat petani yang dibentuk atas dasar kesamaan kepentingan, kesamaan kondisi lingkungan (sosial, ekonomi, sumber daya) dan keakraban untuk meningkatkan dan mengembangkan usaha anggota.

Kelompok ini berdiri pada tahun 2013 yang berlokasi di dusun Wonorejo, desa Tambak, Kecamatan Mojosongo, Boyolali. Lokasi ini berada kurang lebih 8 kilometer dari kota Boyolali atau

sekitar 30 KM dari Kampus UNS. Sampai saat ini Kelompok Wanita Tani (KWT) Delima beranggotakan 33 wanita petani. Kelompok ini memiliki struktur organisasi yang terdiri dari ketua, wakil ketua, sekretaris, bendahara, seksi penanaman, seksi produksi, dan seksi pemasaran. Kegiatan rutin yang dilakukan oleh kelompok ini antara lain budidaya tanaman sayur, produksi makanan olahan hasil pertanian, pertemuan rutin berupa arisan kelompok wanita tani yang diadakan tiap bulan, serta kegiatan piket kebersihan lingkungan.

Berdasarkan uraian di atas maka menarik kiranya untuk meningkatkan produksi keripik pepaya. Diharapkan upaya ini mampu meningkatkan omset keripik pepaya. Peningkatan produksi keripik pepaya dilakukan dengan penyediaan bahan baku dan penggunaan mesin teknologi tepat guna, serta fasilitas perluasan pasar. Diversifikasi usaha dilakukan dengan pelatihan manajemen usaha termasuk didalamnya penyediaan mesin pengemas (*packaging*) untuk carica papaya dan keripik pepaya. Melalui upaya tersebut diharapkan akan memberikan nilai tambah dan mendatangkan margin keuntungan yang lebih besar bagi para anggota kelompok. Pada gilirannya kesejahteraan anggota akan meningkat dan membuka peluang usaha bagi masyarakat sekitarnya.

## METODE

### A. Metode Pendekatan

Pendekatan penyelesaian permasalahan mitra dilakukan melalui kegiatan diskusi untuk mengetahui dan mengidentifikasi permasalahan mitra IBM. Setelah berhasil diidentifikasi, dirumuskan alternatif pemecahan masalah mitra. Solusi pemecahan mitra tersebut kemudian diaplikasikan di lapangan. Selama pengaplikasian di lapangan, mitra terus dimonitor (dipantau) melalui kegiatan pendampingan usaha sampai mitra dapat berhasil menerapkan ilmu yang diperoleh dari kegiatan pelatihan

### B. Prosedur Kerja

Prosedur kerja yang dilakukan untuk memecahkan permasalahan yang dihadapi mitra yaitu :

#### 1. Peningkatan Pengetahuan

Peningkatan pengetahuan dilakukan melalui kegiatan pelatihan, baik pelatihan *inclass* maupun *outclass*, diantaranya :

##### a. Pelatihan pengelolaan usaha

Pelatihan pengelolaan usaha yang dilakukan meliputi manajemen produksi, pemasaran dan keuangan

##### b. Pelatihan Proses Produksi

Hal ini terkait dengan pembuatan atau standarisasi proses pembuatan keripik pepaya yang memiliki kualitas baik dan stabil.

##### c. Pelatihan Kewirausahaan

Pelatihan ini terkait dengan peningkatan wawasan kewirausahaan ibu

rumah tangga untuk mengubah mindset yang ada untuk menjadi wirausaha tanpa meninggalkan kewajiban sebagai IRT.

## 2. Pemberian Teknologi Tepat Guna

Teknologi tepat guna yang diberikan kepada mitra yaitu Kelompok Wanita Tani (KWT) Delima adalah kacic dan mesin *cup selaer*. Kacic merupakan mesin pemotong agar mempunyai ketebalan potong yang sama. Mesin kacic ini digunakan untuk mengiris adonan keripik pepaya kreasi KWT Delima. Mesin *cup sealer*/mesin penutup cup merupakan alat yang berfungsi untuk menutup gelas plastik dengan lid yang dipanaskan. Mesin ini memudahkan proses penyegelan gelas plastik minuman carica pepaya. Carica pepaya merupakan produk hasil inovasi pepaya yang sudah ada sebelumnya.

## 3. Pendampingan

Pendampingan dilakukan untuk mengetahui tingkat keberhasilan program IbM ini. Selain itu, melalui kegiatan pendampingan maka permasalahan lain yang mungkin muncul pada pelaksanaan IbM dapat segera diatasi

## 4. Monitoring Evaluasi

Kegiatan monitoring ini dilaksanakan untuk memantau sejauh mana fungsi Teknologi Tepat Guna (TTG) yang sudah disalurkan dalam rangka

peningkatan produksi hasil olahan pepaya.

5. Penyusunan Laporan Akhir Penggunaan Dana 100% Setelah rangkaian kegiatan diatas terlaksana, maka tahap selanjutnya adalah penyusunan laporan akhir penggunaan dana 100%.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Koordinasi Pelaksanaan Kegiatan

Koordinasi pelaksanaan dengan mitra dilakukan pada tanggal 13 Agustus 2016 di salah satu rumah warga desa Tambak Boyolali.



Gambar 1. Rapat Koordinasi dengan mitra KWT Delima dan Kepala Desa Tambak, Boyolali.

Dalam koordinasi tersebut dihadiri oleh Kelompok Wanita Tani Delima dan Kepala Desa Tambak. Dari hasil koordinasi dengan mitra diketahui bahwa:

- Bentuk irisan pepaya yang belum serasi
- Tidak tahan lama
- Kemasan yang kurang menarik

Dalam kesempatan tersebut, juga menghasilkan suatu kesepakatan bahwa:

- Kegiatan pelatihan in class direncanakan akan dilaksanakan

pada hari Sabtu, 3 September 2016 pukul 09.00-12.00 WIB di desa Tambak, Boyolali.

- b. Terdapat tiga kelompok yang akan mengikuti kegiatan pelatihan ini yang setiap kelompok terdiri dari 4 orang.

### B. Pelatihan *In-Class*

Pelatihan *in-class* diberikan kepada anggota KWT Delima di desa Tambak, Boyolali pada tanggal 3 September 2016 pukul 09.00-12.00. Pelatihan *in-class* ini diikuti oleh 4 kelompok yang masing-masing kelompok terdiri dari 5 orang. Materi pelatihan yang diberikan adalah manajemen usaha dan keuangan. Materi diberikan oleh ketua pelaksana kegiatan.



Gambar 2. Peserta Pelatihan Manajemen Usaha dan Keuangan

Pada saat pelatihan, peserta diberikan informasi mengenai berbagai cara pemasaran produk dan pengelolaan keuangan. Selain itu, dilakukan juga praktek pembukuan usaha oleh peserta pelatihan. Sebagai tahap awal, proses pembukuan dibuat selama 1 bulan dan kemudian akan dievaluasi tingkat keefektifannya. Dengan adanya praktek

pembukuan keuangan ini, diharapkan manajemen keuangan menjadi lebih tertata.

### C. Pelatihan *Out-Class* dan Penyerahan Teknologi Tepat Guna (TTG)

Pelatihan *Out-Class* diberikan kepada anggota KWT Delima di Desa Tambak, Boyolali pada tanggal 30 September 2016 dimulai pada pukul 09.00-15.00 WIB. Kegiatan ini dilaksanakan di salah satu rumah anggota KWT Delima di Desa Tambak, Boyolali. Pelaksanaan pelatihan ini diikuti oleh empat kelompok yang masing-masing kelompok terdiri dari 5 orang.

Kegiatan pelatihan ini seperti pembuatan keripik pepaya dari proses awal hingga akhir. Pepaya yang digunakan dalam proses pembuatan keripik papaya adalah pepaya dengan tingkat kematangan yang sempurna (tidak terlalu matang dan tidak terlalu mentah).



Gambar 3. Pepaya yang akan diolah jadi keripik papaya

Proses pengirisan adonan keripik dengan menggunakan mesin kacip agar diperoleh ketebalan yang sama. Berikut proses pengirisan adonan keripik papaya dengan menggunakan

mesin kacip.



Gambar 4. Proses pengirisan adonan keripik pepaya

Berikut ini adalah hasil irisan adonan keripik papaya yang masih mentah kerasi KWT Delima desa Tambak, Boyolali setelah melewati beberapa proses pengirisan dengan mesin kacip sehingga diperoleh potongan dengan ketebalan yang sama.



Gambar 5. Keripik papaya mentah hasil kreasi KWT Delima

Hasil olahan papaya berupa keripik papaya yang sudah diiris bulatan kecil, kemudian siap untuk di jemur dibawah terik matahari. Irisan adonan keripik papaya harus dijemur dibawah terik matahari sampai kering sehingga nanti bisa digoreng.



Gambar 6. Proses pengeringan keripik papaya mentah kreasi KWT Delima

Selain pelatihan, tim pengabdian juga menyerahkan Teknologi Tepat Guna (TTG) berupa mesin *Cup Sealer*. Mesin *cup sealer* ini digunakan untuk mengemas salah satu kreasi olahan papaya yang sudah ada sebelumnya yaitu carica papaya.



Gambar 7. Mesin *Cup Sealer* untuk olahan papaya berupa carica papaya

Selain mesin *cup sealer*, untuk membentuk potongan carica papaya yang serasi maka diperlukan alat berupa cetakan roti kecil seperti pada gambar. Cup yang digunakan untuk mengemas carica papaya ukuran sesuai gambar.



Gambar 8. Cetakan roti kecil dan cup untuk kemasan carica pepaya

Berikut ini produk carica pepaya yang sudah dikemas dalam cup menggunakan mesin *cup sealer*.



Gambar 9. Carica pepaya yang sudah dikemas

#### DAFTAR PUSTAKA

<http://www.sunpride.co.id/produk2/5-manfaat-buah-pepaya-untuk-perempuan/>

Suprapti, M.Lies., 2005, Aneka Olahan Pepaya Mentah dan Mengkal, Penerbit Kanisius, Yogyakarta.