



Diversifikasi Produk Olahan Daun Pepaya Sebagai Makanan Ringan Stik Untuk Pemberdayaan Masyarakat Dusun Ngasem Utara, Gunungkidul

Wahyuni Listiana, Sri Sari Utami*

Prodi Budidaya Tanaman Pangan, Akademi Pertanian Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia

Abstrak

Daun pepaya (*Carica papaya L.*) memiliki potensi sebagai bahan pangan fungsional karena kandungan senyawa bioaktifnya, namun pemanfaatannya masih terbatas akibat rasa pahit yang kurang dimininati masyarakat. Dusun Ngasem Utara, Kabupaten Gunungkidul memiliki potensi sumber daya lokal berupa ketersediaan daun pepaya yang melimpah, namun belum dioptimalkan menjadi produk pangan bernilai ekonomi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah daun pepaya melalui diversifikasi pengolahan menjadi makanan ringan berupa stik serta memperkuat kapasitas masyarakat dalam pemanfaatan potensi pangan lokal. Metode pelaksanaan pengabdian menggunakan pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD) melalui kegiatan penyuluhan, pelatihan, dan praktik langsung pengolahan daun pepaya. Tahapan kegiatan meliputi perebusan daun pepaya muda untuk mengurangi tingkat kepahitan, pencampuran dengan bahan pendukung, pembentukan adonan menjadi stik, serta proses penggorengan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa produk stik daun pepaya memiliki karakteristik organoleptik yang baik dengan tekstur renyah, rasa gurih, dan tingkat kepahitan yang rendah. Produk yang dihasilkan memperoleh respons positif dari peserta kegiatan dan berpotensi dikembangkan sebagai camilan alternatif berbasis pangan lokal yang mendukung pemberdayaan masyarakat dan pengembangan usaha skala rumah tangga.

Kata kunci: daun pepaya; diversifikasi pangan; metode ABCD; pengabdian masyarakat; potensi lokal

Diversification of Processed Papaya Leaf Products as Stick Snacks for Community Empowerment in North Ngasem Hamlet, Gunungkidul

Abstract

*Papaya leaves (*Carica papaya L.*) have potential as a functional food ingredient due to their bioactive compound content; however, their utilization remains limited because of their bitter taste, which is generally less preferred by the community. Ngasem Utara Hamlet, Gunungkidul Regency, possesses abundant local resources, including papaya leaves, which have not yet been optimally utilized as value-added food products. This community service activity aimed to enhance the value of papaya leaves by diversifying them into snack products in stick form, while strengthening community capacity to utilize local food resources. The implementation method employed an Asset-Based Community Development (ABCD) approach through counseling, training, and hands-on practice in papaya leaf processing. The activity stages included boiling young papaya leaves to reduce bitterness, mixing with supporting*

* Corresponding author: sari.sariutami@gmail.com

Cite this as: Listiana, W., dan Utami, S.S. (2025). Diversifikasi Produk Olahan Daun Pepaya sebagai Makanan Ringan Stik untuk Pemberdayaan Masyarakat Dusun Ngasem Utara, Gunungkidul. Journal of Rural and Development, 13 (2), 55-62. doi: <http://doi.org/10.20961/jr&d.v13i2.115120>

ingredients, shaping the dough into stick forms, and frying. The results indicated that the papaya leaf stick product exhibited favorable organoleptic characteristics, including a crispy texture, savory taste, and a relatively low level of bitterness. The product received positive responses from participants and demonstrated potential as an alternative, locally sourced snack that supports community empowerment and the development of home-scale enterprises.

Kata kunci: ABCD method; community service; food diversification; local potential; papaya leaves

PENDAHULUAN

Tanaman pepaya (*Carica papaya* L.) merupakan salah satu komoditas hortikultura yang banyak dibudidayakan di wilayah tropis, termasuk Indonesia (Rukmana, 2007). Selain buahnya yang umum dikonsumsi, bagian lain dari tanaman pepaya seperti daun memiliki potensi besar sebagai sumber pangan fungsional. Daun pepaya diketahui mengandung berbagai senyawa bioaktif, antara lain vitamin A, C, E, dan K, serta enzim papain yang berperan dalam membantu proses pencernaan dan meningkatkan kesehatan tubuh (Winarno, 2004). Namun demikian, pemanfaatan daun pepaya sebagai bahan pangan masih sangat terbatas, terutama karena karakteristik rasanya yang pahit sehingga kurang diminati oleh masyarakat.

Brishti et al. (2012) menjelaskan bahwa daun pepaya mengandung vitamin dan mineral yang berpotensi mendukung kebutuhan gizi masyarakat. Selain itu, penelitian lain menunjukkan bahwa komponen bioaktif pada tanaman pepaya memiliki peran penting dalam pengembangan produk pangan olahan (Singh et al., 2022). Oleh karena itu, pengolahan daun pepaya menjadi makanan ringan berupa stik tidak hanya berpotensi menghasilkan produk yang memiliki cita rasa menarik, tetapi juga bernilai gizi.

Keterbatasan pemanfaatan daun pepaya tersebut menyebabkan rendahnya nilai tambah dan optimalisasi sumber daya pangan lokal. Dalam konteks pembangunan pertanian berkelanjutan, diversifikasi pangan berbasis bahan lokal menjadi salah satu strategi penting untuk meningkatkan ketahanan pangan, mengurangi limbah organik, serta meningkatkan pendapatan masyarakat (Kementerian Pertanian Republik Indonesia, 2020). Diversifikasi pengolahan daun pepaya menjadi produk pangan olahan yang lebih modern dan praktis, seperti makanan ringan, diharapkan mampu meningkatkan penerimaan konsumen terhadap bahan pangan tersebut.

Upaya pemberdayaan masyarakat dalam pengembangan produk makanan ringan berbasis daun pepaya perlu dilakukan melalui pendekatan partisipatif dengan melibatkan masyarakat secara aktif. Nayak dan Hartwell (2023) menekankan bahwa keterlibatan komunitas dalam proses pengambilan keputusan dan peningkatan kapasitas menjadi faktor penting dalam keberhasilan dan keberlanjutan program pemberdayaan. Praktik serupa ditunjukkan dalam kegiatan pelatihan pembuatan “Papaya Crispy” di Desa Semambung yang terbukti mampu meningkatkan keterampilan dan kapasitas ekonomi masyarakat setempat (Rozi et al., 2022).

Pengembangan produk stik daun pepaya juga relevan dengan konsep *edupreneurship*, yaitu integrasi antara pendidikan dan kewirausahaan. Pendekatan ini memungkinkan masyarakat tidak hanya

memahami teknik pengolahan produk, tetapi juga memperoleh pengetahuan mengenai pengemasan, pemasaran, dan distribusi produk. Pamungkas et al. (2022) menyatakan bahwa pendekatan *edupreneurship* dapat meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat melalui penguatan kompetensi wirausaha berbasis edukasi. Dengan demikian, pengolahan daun pepaya menjadi stik dapat dikembangkan sebagai usaha berbasis pengetahuan dan keterampilan.

Makanan ringan atau camilan merupakan produk pangan yang banyak diminati oleh berbagai kelompok usia karena sifatnya yang praktis dan memiliki cita rasa yang menarik. Oleh karena itu, pengolahan daun pepaya menjadi stik sebagai bentuk makanan ringan merupakan alternatif inovatif yang berpotensi dikembangkan. Kegiatan ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan nilai guna daun pepaya, tetapi juga sebagai upaya pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan keterampilan pengolahan pangan dan kewirausahaan berbasis sumber daya lokal. Berdasarkan hal tersebut, pelatihan pengolahan daun pepaya menjadi stik melalui penyuluhan yang terstruktur dapat menjadi sarana efektif untuk meningkatkan keterampilan dan pendapatan masyarakat.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Dusun Ngasem Utara, Kabupaten Gunungkidul, dengan melibatkan masyarakat setempat sebagai subjek utama kegiatan. Metode pelaksanaan pengabdian menggunakan pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD), yaitu pendekatan pemberdayaan yang menekankan pada pemanfaatan aset, potensi, dan kekuatan lokal yang dimiliki oleh masyarakat sebagai dasar perencanaan dan pelaksanaan program.

Pendekatan ABCD dipilih karena sejalan dengan karakter kegiatan pengabdian masyarakat yang bertujuan untuk mendorong partisipasi aktif, kemandirian, dan keberlanjutan program. Melalui pendekatan ini, masyarakat tidak diposisikan sebagai objek penerima manfaat, melainkan sebagai pelaku utama dalam proses pengembangan kegiatan. ABCD menitikberatkan pada penggalian dan optimalisasi aset lokal, baik sumber daya alam, sumber daya manusia, sosial, maupun ekonomi, sebagai modal utama dalam pemberdayaan masyarakat (Kretzmann & McKnight, 1993; Mathie & Cunningham, 2003).

Pelaksanaan pengabdian diawali dengan identifikasi dan pemetaan aset lokal yang dilakukan secara partisipatif bersama masyarakat. Fokus utama pada tahap ini adalah ketersediaan daun pepaya yang melimpah dan berpotensi untuk dikembangkan sebagai bahan pangan bernilai tambah. Selanjutnya dilakukan perencanaan kegiatan pengabdian secara bersama-sama dengan masyarakat, termasuk penentuan bentuk diversifikasi produk, yaitu pengolahan daun pepaya menjadi makanan ringan berupa stik.

Tahap pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui penyuluhan dan pelatihan yang disertai praktik langsung. Kegiatan penyuluhan bertujuan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai potensi daun pepaya sebagai bahan pangan fungsional serta prinsip dasar pengolahan pangan yang aman dan higienis. Pelatihan dilaksanakan dengan metode praktik langsung yang meliputi perebusan daun

pepaya muda untuk menurunkan tingkat kepahitan, pencampuran dengan bahan pendukung, pembentukan adonan menjadi stik, serta proses penggorengan hingga dihasilkan produk siap konsumsi.

Tahap evaluasi dilakukan secara deskriptif untuk menilai ketercapaian tujuan kegiatan pengabdian. Evaluasi meliputi tingkat partisipasi dan antusiasme masyarakat, pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan, serta respons terhadap produk yang dihasilkan. Selain itu, evaluasi produk dilakukan berdasarkan karakteristik organoleptik, meliputi tekstur, rasa, dan tingkat kepahitan. Hasil evaluasi digunakan sebagai dasar untuk menilai potensi keberlanjutan kegiatan dan peluang pengembangan usaha pangan skala rumah tangga berbasis aset lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan pada tanggal 25 Mei 2025 bertempat di Dusun Ngasem Utara, Kabupaten Gunungkidul. Pelaksanaan kegiatan berfokus pada peningkatan pemanfaatan potensi lokal dan penguatan kapasitas masyarakat. Melalui pendekatan *Asset-Based Community Development (ABCD)*, masyarakat didorong untuk mengenali dan memanfaatkan aset lokal berupa daun pepaya yang selama ini belum diolah secara optimal menjadi produk pangan bernilai ekonomi.

Hasil utama kegiatan ini adalah terciptanya produk makanan ringan berupa stik daun pepaya. Proses pengolahan dilakukan melalui tahapan perebusan daun pepaya muda untuk menurunkan tingkat kepahitan, pencampuran dengan bahan pendukung, pembentukan adonan menjadi stik, serta penggorengan hingga diperoleh produk siap konsumsi. Produk yang dihasilkan memiliki tampilan menarik, tekstur renyah, dan cita rasa gurih dengan tingkat kepahitan yang relatif rendah.

Selain luaran berupa produk, kegiatan ini juga menghasilkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan berbasis bahan lokal. Peserta kegiatan menunjukkan antusiasme yang tinggi selama proses penyuluhan dan pelatihan, serta mampu mempraktikkan kembali tahapan pengolahan secara mandiri. Hal ini menunjukkan adanya peningkatan kapasitas masyarakat dalam mengolah daun pepaya menjadi produk pangan yang memiliki nilai tambah.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini difokuskan pada tahapan utama pelaksanaan kegiatan, yaitu penyuluhan, pelatihan, dan praktik langsung, sebagaimana telah dijelaskan pada bagian metode. Ketiga tahapan tersebut saling berkaitan dan berperan penting dalam mencapai tujuan peningkatan kapasitas masyarakat dan pemanfaatan aset lokal berupa daun pepaya.

Tahap Penyuluhan

Tahap penyuluhan melalui kegiatan penyampaian materi bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat mengenai potensi daun pepaya sebagai bahan pangan fungsional dan bernilai ekonomi. Pada tahap ini, masyarakat diberikan informasi mengenai kandungan gizi daun pepaya, manfaat pengolahan, serta peluang pengembangan produk pangan berbasis bahan lokal seperti ditunjukkan pada Gambar 1. Hasil penyuluhan menunjukkan adanya peningkatan

pemahaman masyarakat terhadap potensi daun pepaya, yang tercermin dari partisipasi aktif peserta dalam diskusi dan munculnya ketertarikan untuk mengolah daun pepaya menjadi produk makanan ringan.



Gambar 1. Penyampaian materi

Tahap Pelatihan

Tahap pelatihan difokuskan pada pemberian keterampilan teknis pengolahan daun pepaya menjadi makanan ringan berupa stik. Pada tahap ini, peserta memperoleh penjelasan mengenai tahapan pengolahan, pemilihan bahan baku, serta proporsi bahan yang tepat untuk menghasilkan produk dengan kualitas yang baik. Pelatihan pengolahan makanan berbahan lokal terbukti mampu meningkatkan kompetensi teknis dan kesiapan masyarakat untuk menghasilkan produk bernilai tambah sebagai bagian dari pemberdayaan ekonomi berbasis potensi lokal desa (Nirwana & Muhlis, 2025). Selain itu, pendekatan pelatihan yang melibatkan praktik langsung dan pendampingan usaha membuat peserta tidak hanya memahami aspek teoritis tetapi juga siap menerapkan keterampilan secara mandiri dalam usaha mikro mereka, sebagaimana diperkuat oleh temuan R. N. Agus dan Sholahudin (2025) dalam pelatihan keripik berbasis potensi lokal yang meningkatkan kemandirian ekonomi ibu rumah tangga. Dengan demikian, pelatihan ini menjadi fase transisi yang krusial dari pemahaman konseptual menuju penguasaan keterampilan praktis, memberikan bekal pengetahuan teknis dan kesiapan operasional sebelum praktik mandiri dilakukan.

Tahap Praktik

Kegiatan praktik langsung merupakan tahap utama dalam kegiatan pengabdian ini, di mana masyarakat terlibat secara aktif dalam seluruh proses pengolahan stik daun papaya, seperti dapat dilihat pada Gambar 2. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa daun pepaya dapat diolah menjadi produk makanan ringan dengan karakteristik organoleptik yang cukup baik, meliputi tekstur renyah, rasa gurih, dan tingkat kepahitan yang relatif rendah. Proses perebusan daun pepaya sebelum pengolahan terbukti berperan penting dalam menurunkan intensitas rasa pahit, sejalan dengan prinsip pengolahan bahan pangan yang bertujuan mengurangi senyawa penyebab rasa tidak diinginkan (Muchtadi et al., 2010).

Secara visual, produk stik daun pepaya memiliki warna hijau kecoklatan dengan bercak hijau dari serat daun pepaya yang masih dapat diterima oleh konsumen karena menyerupai produk pangan berbasis sayuran lainnya. Aroma khas daun pepaya masih terdeteksi namun tidak dominan, sehingga tidak mengurangi tingkat penerimaan produk. Respons positif juga ditunjukkan oleh peserta kegiatan, khususnya ibu-ibu PKK, yang menilai produk memiliki cita rasa enak dan layak dikembangkan sebagai camilan alternatif berbasis pangan lokal.

Keberhasilan pada tahap praktik langsung juga dipengaruhi oleh pemilihan bahan baku dan komposisi bahan yang digunakan. Penggunaan daun pepaya muda menghasilkan tekstur adonan yang lebih halus dan rasa yang lebih ringan dibandingkan daun pepaya tua. Selain itu, keseimbangan penggunaan tepung terigu dan tepung tapioka berpengaruh terhadap kualitas produk akhir, di mana tepung terigu berperan dalam pembentukan struktur adonan, sedangkan tepung tapioka berkontribusi terhadap tingkat kerenyahan produk setelah proses penggorengan (Astawan, 2008).



Gambar 3. Demontrasi dan praktik secara langsung

Secara keseluruhan, integrasi tahapan penyuluhan, pelatihan, dan praktik langsung dalam kegiatan pengabdian ini terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemandirian masyarakat. Produk stik daun pepaya yang dihasilkan memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk pangan lokal bernilai ekonomi karena proses pembuatannya relatif sederhana, menggunakan peralatan rumah tangga, serta memanfaatkan bahan baku yang mudah diperoleh. Dengan pendampingan lanjutan, kegiatan ini berpotensi mendukung pengembangan usaha skala rumah tangga dan pemberdayaan masyarakat berbasis aset lokal secara berkelanjutan.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Dusun Ngasem Utara, Kabupaten Gunungkidul, melalui diversifikasi pengolahan daun pepaya menjadi makanan ringan berupa stik telah terlaksana dengan baik dengan menerapkan pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD). Pelaksanaan kegiatan melalui tahapan penyuluhan, pelatihan, dan praktik langsung mampu

meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan daun pepaya sebagai bahan pangan bernilai tambah. Produk stik daun pepaya yang dihasilkan memiliki karakteristik organoleptik yang baik, meliputi tekstur renyah, rasa gurih, dan tingkat kepahitan yang relatif rendah, sehingga dapat diterima oleh masyarakat dan berpotensi dikembangkan sebagai usaha pangan skala rumah tangga. Secara keseluruhan, kegiatan ini berkontribusi dalam meningkatkan pemanfaatan potensi pangan lokal serta mendukung pemberdayaan dan kemandirian ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

SARAN

Guna mendukung keberlanjutan kegiatan, diperlukan pendampingan lanjutan yang berfokus pada peningkatan mutu produk, inovasi variasi rasa, serta perbaikan desain kemasan agar produk stik daun pepaya memiliki daya tarik dan daya saing yang lebih tinggi di pasaran. Selain itu, perlu adanya pelatihan lanjutan terkait manajemen usaha dan strategi pemasaran, baik secara konvensional maupun digital. Dukungan dari pemerintah desa dan pihak terkait juga berperan penting untuk memperluas jangkauan pemasaran dan mendorong pengembangan usaha pangan lokal sehingga memberikan dampak ekonomi yang lebih luas bagi masyarakat Dusun Ngasem Utara.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, R. N., & Sholahudin, U. (2025). *Pemberdayaan ekonomi ibu rumah tangga melalui pelatihan dan pendampingan usaha keripik berbasis potensi lokal di Kampung Keganteran. ABDI UNISAP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 442–447. <https://doi.org/10.59632/abdiunisap.v3i2.547>
- Aly, M., Suharto, B., Nurhidayati, S., Nuruddin, N., & Triwastuti, R. (2020). Pemberdayaan masyarakat melalui program pendampingan desa wisata di Desa Bejjong, Kabupaten Mojokerto. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Services)*, 4(2), 390–399. <https://doi.org/10.20473/jlm.v4i2.2020.390-399>
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Brishti, F., Misir, J., & Sarker, A. (2012). Effect of biopreservatives on storage life of papaya (*Carica papaya L.*). *International Journal of Food Studies*, 2(1). <https://doi.org/10.7455/ijfs/2.1.2013.a10>
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2020. *Pedoman Diversifikasi Pangan Lokal*. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Kretzmann, J. P., & McKnight, J. L. (1993). *Building Communities from The Inside Out: A Path Toward Finding and Mobilizing A Community's Assets*. ACTA Publications.
- Mathie, A., & Cunningham, G. (2003). From clients to citizens: Asset-based community development as a strategy for community-driven development. *Development in Practice*, 13(5), 474–486. <https://doi.org/10.1080/0961452032000125857>
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan Ayustaningworno, F. (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.

- Nayak, R., & Hartwell, H. (2023). The future of charitable alternative food networks in the UK: An investigation into current challenges and opportunities for foodbanks and community markets. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 7, 1187015. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1187015>
- Nirwana, N., & Muhlis, M. (2025). *Pelatihan pembuatan makanan berbahan lokal sebagai upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat Desa Kassi dengan model Assets Based Community Development (ABCD)*. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nasyiatul Aisyiyah Sulawesi Selatan*, 4(2), 87–101. <https://doi.org/10.56983/jpmnas.v4i2.1840>
- Pamungkas, B., Najmudin, M., Izzarulloh, N., & Purnomo, P. (2022). Edupreneurship-based community empowerment through cucumber food creations. *Empowerment*, 11(1), 1–7. <https://doi.org/10.22460/empowerment.v1i1p1-7.3098>
- Rukmana, R. (2007). *Pepaya: Budidaya dan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rozi, F., Cindarbumi, F., Huda, N., & Bahtiar, D. (2022). Pelatihan pembuatan “Papaya Crispy” untuk meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Semambung, Kecamatan Kanor, Kabupaten Bojonegoro. *PADIMAS*, 1(1), 18–24. <https://doi.org/10.32665/padimas.v1i1.480>
- Singh, K., Sharma, P., Gaur, A., & Parihar, H. (2022). Anthelmintic activity of aqueous and alcoholic extracts of *Carica papaya* seeds in naturally infested goats. *Asian Journal of Dairy and Food Research*. <https://doi.org/10.18805/ajdfr.dr-1964>
- Sulistyaningsih, E. (2022). Community participation in improving environmental protection and effort management. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1030(1), 012021. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1030/1/012021>
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia pangan dan gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.