

**Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara  
Volume 1, April 2023**

Universitas Mataram, 23-24 Februari 2023

**MEMBENTUK KELOMPOK USAHA BERSAMA DAN MENGOLAH SUMBER DAYA ALAM BERUPA  
PEPAYA MUDA MENJADI KERIPIK**

Sri Romlawati, Rohani, Muhammad Zaini Ansyori, Sukma Muliyaningsih, Ulfiani, Nanang  
Selvianti Putri, Virda Widiasari, Rani Laksmi Bay,  
Sa'diatunnisah, Nur Hayatunnufus, Khairul Paridi

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Mataram

Alamat Korespondensi : [kknterpadutempos2022@gmail.com](mailto:kknterpadutempos2022@gmail.com)

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

**ABSTRAK**

Desa Tempos merupakan desa yang memiliki sumber daya alam yang melimpah, namun terkendala oleh sumber daya manusia yang kurang dalam mengolah sumber daya alam tersebut. Oleh karena itu, dibentuklah Kelompok Usaha Bersama atau yang disingkat dengan KUBe yang bertujuan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dengan mengolah salah satu sumber daya alam yang ada dan di jadikan sebagai usaha. Pembentukan KUBe didapatkan melalui teknik observasi, pembentukan, diskusi, dan pelatihan dengan informan baik dari calon anggota kelompok KUBe dan aparat desa. Hasil dari pengumpulan informasi yang telah dilakukan, dari sepuluh dusun yang terdapat di Desa Tempos, terbentuklah KUBe yang berisikan 6 anggota. Setelah KUBe terbentuk, diberikan pelatihan pembuatan produk pepaya muda. Karena di Desa Tempos, buah pepaya melimpah dimana di tanam di masing-masing halaman rumah warga bahkan di pinggir jalan. Pengolahan pepaya muda ini diharapkan dapat menambah penghasilan masyarakat Desa Tempos, khususnya masyarakat Dusun Tempos Daye serta menambah inovasi baru dari buah pepaya yang selama ini hanya dijual begitu saja saat buahnya sudahnya sudah matang dengan harga yang murah.

Kata kunci: Pembentukan Kelompok Usaha Bersama, Pelatihan, Keripik Pepaya

**PENDAHULUAN**

Permasalahan ekonomi menjadi hal yang sangat sensitife dalam lingkungan masyarakat yang dapat memicu permasalahan yang sangat serius terutama dalam lingkup keluarga. Untuk itu, sebagai masyarakat kita harus dapat berpikir kreatif, positif, dan inovatif dalam melihat peluang dalam lingkungan sekitar.

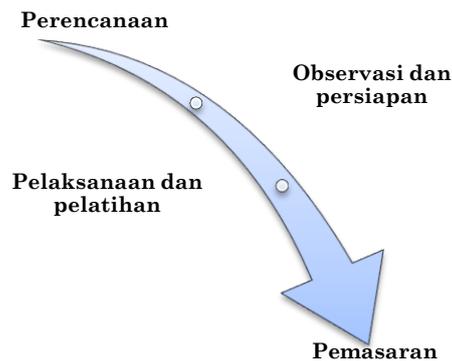
Di Desa Tempos terdapat banyak sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai peluang usaha. Salah satu sumber daya alam yang ada di Desa Tempos adalah pepaya. Buah pepaya ini hampir dimiliki oleh setiap warga desa dan tertanam di halaman rumahnya. Setiap pohonnya berbuah dan matang, pepaya hanya di jual dengan harga Rp1.000 per buah, bahkan ada sebagian masyarakat yang hanya membiarkannya membusuk dipohonnya saja atau jatuh tak terurus tanpa ada yang mengubrisnya. Hal inilah yang perlu disayangkan, jika kita dapat memanfaatkan buah pepaya itu menjadi sebuah usaha atau produk yang bernilai tinggi, maka dapat mensejahterakan perekonomian masyarakat Desa Tempos.

Dari permasalahan diatas, kami mahasiswa KKN-Terpadu Unram berinisiatif membentuk Kelompok Usaha Bersama yang merupakan sarana untuk membuka usaha bersama dalam bentuk apapun dengan tujuan untuk meningkatkan pendapatan dan penghasilan masyarakat. Kelompok usaha ini lebih difokuskan pada Ibu Rumah Tangga (IRT) yang ada di Desa Tempos khususnya IRT yang ada di Dusun Tempos Daye, supaya IRT dapat melakukan kegiatan yang produktif disamping mengurus pekerjaan rumah tangga. Adapun salah satu produk yang kami tawarkan yaitu berupa

Kripaya (Keripik Pepaya) yang memiliki peluang besar untuk dikembangkan di Desa Tempos ini. Buah pepaya merupakan salah satu sumber alam yang tidak dimanfaatkan dan dibiarkan begitu saja di pohonnya. Untuk itu buah pepaya ini perlu diolah menjadi suatu produk yang berkualitas dan bernilai jual tinggi agar dapat merubah perekonomian masyarakat Desa Tempos.

#### METODE KEGIATAN

Sasaran kegiatan ini adalah ibu rumah tangga (IRT) Desa Tempos, khususnya IRT Dusun Tempos Daye. Pelaksanaan pengabdian ini dilakukan dengan metode diskusi dan pelatihan atau praktik bersama sasaran/subjek penelitian tentang proses pengembangan usaha keripik pepaya dengan di dampingi tim KKN. KUBe dilaksanakan melalui berbagai tahapan diantaranya tahap perencanaan, observasi dan persiapan, pelaksanaan dan pelatihan, dan pemasaran.



##### 1. Tahap Perencanaan

Tahap perencanaan adalah kegiatan mengkaji topik dan judul pengabdian kepada masyarakat sesuai dengan tema yang diberikan oleh pihak LPPM Universitas Mataram. Rincian aspek yang dikaji berupa sasaran (subjek), objek, permasalahan yang dihadapi, lokasi, manfaat, dan metode pelaksanaan pengabdian, disertai dengan rencana luaran dalam kegiatan ini.

##### 2. Tahap Observasi dan Persiapan

Melakukan peninjauan dan kajian lapangan ke lokasi sasaran pengabdian untuk memastikan sasaran (subjek), objek, lokasi, dan metode pelaksanaan pengabdian. Hasil observasi yaitu melaksanakan pengabdian kepada warga Desa Tempos, khususnya ibu rumah tangga (IRT) Dusun Tempos Daye. Pada tahap observasi diadakan diskusi dengan Kepala Dusun Tempos Daye untuk menentukan anggota Kelompok Usaha Bersama, waktu dan tempat kegiatan, serta persiapan alat dan bahan pembuatan keripik pepaya.

##### 3. Tahap Pelaksanaan dan Pelatihan

Melakukan kegiatan pengabdian sesuai dengan kesepakatan pada saat observasi, yaitu dengan survey ke IRT Dusun Tempos Daye kemudian mewawancarai semua anggota terkait kesanggupan untuk bergabung dalam KUBe. Kemudian melakukan diskusi bersama anggota KUBe yang telah terbentuk, diskusi yang dilakukan berkaitan dengan apa tujuan dan manfaat KUBe dibentuk. Setelah dilakukan diskusi, selanjutnya dilakukan pelatihan kepada anggota KUBe dalam pembuatan produk olahan buah pepaya menjadi keripik pepaya.

##### 4. Tahap Pemasaran

Tahapan terakhir yaitu pemasaran. Pemasaran dilakukan melalui media sosial, seperti Instagram dan WhatsApp. Selain melalui media sosial, tim pengabdian juga terjun langsung ke masyarakat dalam melakukan pemasaran.

#### HASIL DAN PEMBAHASAN

Dikalangan masyarakat Desa Tempos, khususnya masyarakat Dusun Tempos Daye, pepaya hanya dijual dipasarkan begitu saja tanpa melalui proses pengembangan produk, pepaya juga dijadikan lauk saat ada acara di rumah-rumah warga, terkadang buah pepaya juga dibiarkan

membusuk di atas pohon. Oleh karena itu, tim pengabdian membentuk sebuah Kelompok Usaha Bersama (KUBe) dan memberikan inovasi baru dalam pengolahan buah pepaya yaitu keripik pepaya dan memasarkan melalui media sosial maupun terjun langsung ke masyarakat.

#### Tanaman Pepaya

Pepaya merupakan buah yang sangat familiar oleh masyarakat terutama di Indonesia, memiliki nama ilmiah *carica papaya*, jenis tumbuhan jenis *genus* yang tumbuh dengan subur pada daerah beriklim tropis. Buah pepaya memiliki kandungan zat-zat yang bermanfaat bagi tubuh karena memiliki banyak kandungan yang baik untuk proteksi tubuh dari berbagai macam penyakit.

Buah pepaya merupakan buah sejati tunggal, yaitu buah yang terdiri dari bunga dengan satu calon buah saja. Buah pepaya memiliki getah yang cukup banyak dan getah tersebut akan semakin hilang ketika buah telah tua (matang). Di dalam buah pepaya terdapat rongga yang berisi biji-biji kecil yang cukup banyak. Buah pepaya muncul pada bagian ketiak tangkai daun dan berwarna hijau saat masih muda, kemudian setelah tua berubah menjadi kuning hingga jingga. Buah pepaya memiliki daging yang tebal dengan warna kemerahan dan rasanya manis serta berair.

Setiap  $\frac{1}{4}$  buah pepaya ukuran sedang yang setara dengan 76 gram mengandung 30 kalori, 89% air, 0,5 g protein, 8 g karbohidrat, 2 g serat, 1 mg kalium, 18 mg kalsium, 8 mg magnesium, 8 mg fosfor, 22 IU Vitamin A, 47 mg Vitamin C, 1 mg Vitamin E, 1mg niasin, 29 micrg folat (Dalimartha 2011). Akar pepaya memiliki kandungan karposid, dan enzim mirosin. Biji pepaya memiliki kandungan karpain, caricin, glikotropakolin, dan minyak pepaya. (Krishna, 2008). Flavonoid, tanin, alkaloid, saponin, steroid, dan tritepnoid juga terdapat di dalam daun pepaya.

Getah pepaya mengandung papain, kemokapain, lisosim, lipase, glutamin, dan siklotransferase. Getah pepaya memiliki kandungan lebih dari 50 asam amino, antara lain asam aspartat, treonin, serin, asam glutamat, prolin, alanin, valine, isoleusin, leusin, tirosin, fenilalanin, histidin, lisin, arginin, triptofan, dan sistein. Getah buah pepaya memiliki kandungan enzim papain 10%, kemopapain 45%, dan lisozim 20%. Getah buah pepaya memiliki beberapa manfaat yang telah digunakan dalam dunia medis yaitu sebagai antihelmintik (obat cacing), menghilangkan nyeri, mengurangi sakit perut dan untuk penggunaan topikal pada kulit yang terbakar.

Buah pepaya merupakan buah meja bermutu dan bergizi yang tinggi. Buah pepaya dimakan dagingnya, baik ketika muda maupun masak. Daging buah muda dimasak sebagai sayuran. Daging buah masak dimakan segar atau sebagai campuran koktail buah. Pepaya dimanfaatkan pula daunnya sebagai sayuran dan pelunak daging. Di beberapa tempat buah pepaya setengah matang dijadikan rujak buah manis bersama dengan buah bengkoan, nanas, apel, belimbing, jambu air. Getah buah pepaya juga tergolong mahal karena getah pepaya bida diolah menjadi tepung papain yang berguna bagi kebutuhan rumah tangga dan industri. Pada pengobatan herbal pepaya dapat mencegah kanker, sembelit, kesehatan mata.

#### Khasiat Buah Pepaya untuk Kesehatan

- 1) Memperkuat sistem kekebalan tubuh.
- 2) Mencegah perkembangan infeksi.
- 3) Mencegah penyakit jantung.
- 4) Mencegah pembekuan darah.
- 5) Mengurangi risiko penyakit kronis.
- 6) Kesehatan tulang.
- 7) Cadangan energi yang membuat kita tidak mudah lelah.
- 8) Bisa membantu tidur nyenyak setiap malam dan tidak mengalami insomnia.
- 9) Cocok untuk yang sedang program diet.
- 10) Bagus untuk kesehatan mata.
- 11) Dapat membuat kulit menjadi mulus.
- 12) Melancarkan sistem pencernaan.
- 13) Membuat rambut menjadi lebat.
- 14) Mencegah masalah pernapasan seperti asma.



Gambar 1. Survey dan Diskusi dengan Calon Anggota KUBe

Gambar di atas merupakan dokumentasi pelaksanaan salah satu tahapan yaitu survey dan diskusi dengan calon anggota KUBe. Diskusi ini dilakukan dalam rangka menjelaskan tujuan dan manfaat dari adanya Kelompok usaha Bersama (KUBe).

Tabel 1. Daftar nama anggota KUBe Dusun Tempos Daye

No.	Nama	Jabatan	Alamat
1.	Rohmati	Ketua	Dusun Tempos Daye
2.	Misrah	Sekretaris	Dusun Tempos Daye
3.	Lina Wati	Bendahara	Dusun Tempos Daye
4.	Dita Desi	Anggota	Dusun Tempos Daye
5.	Ismarani	Anggota	Dusun Tempos Daye
6.	Rusmiwati	Anggota	Dusun Tempos Daye



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Produk

Gambar di atas merupakan dokumentasi kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan makanan dari buah pepaya. Dimana yang sudah dipaparkan sebelumnya bahwa Desa Tempos memiliki sumber daya alam yang melimpah salah satunya adalah buah pepaya. Dalam kegiatan pelatihan ini, buah pepaya yang masih muda di olah menjadi keripik pepaya yang harga jualnya tentu di atas harga penjualan apabila buah pepaya di jual tanpa diolah terlebih dahulu. Kegiatan pelatihan ini diadakan di posko KKN, yang dihadiri oleh seluruh anggota KUBe. Dalam pelatihan ini anggota KUBe diberi pemahaman serta ilmu dari tim pengabdian bagaimana cara yang baik dalam mengolah buah pepaya yang masih mentah menjadi keripik yang gurih dan renyah. Menginovasi rasa-rasa dari keripik pepaya agar memiliki berbagai varian rasa.

Berikut alat dan bahan serta langkah-langkah pembuatan keripik pepaya.

Alat dan Bahan:

- 1) Pisau
- 2) Pisau serut

- 3) Wajan
- 4) Kompor
- 5) Sutil
- 6) Saringan
- 7) Ember
- 8) Baskom
- 9) Plastik
- 10) Pepaya muda
- 11) Tepung terigu
- 12) Tepung beras
- 13) Tepung tapioka
- 14) Masako
- 15) Garam
- 16) Bawang putih
- 17) Bawang merah
- 18) Lada bubuk
- 19) Kunyit bubuk
- 20) Air

Langkah-langkah pengolahan buah pepaya muda menjadi keripik pepaya:

- 1) Siapkan alat dan bahan.
- 2) Kupas pepaya dan bersihkan bijinya
- 3) Serut pepaya yang sudah dikupas menjadi bentuk lidi.
- 4) Taburkan garam ke dalam pepaya yang sudah diserut, diamkan selama 5-8 menit lalu bilas dengan air bersih berulang kali sampai getahnya hilang.
- 5) Tiriskan bilasan pepaya hingga kering,
- 6) Copper bawang putih dan bawang merah.
- 7) Balurkan lada bubuk, kunyit bubuk, dan masako ke pepaya yang sudah kering.
- 8) Masukkan bawang putih dan bawang merah yang sudah dihaluskan, lalu aduk rata.
- 9) Campurkan tepung terigu, tepung tapioka, dan tepung beras dalam baskom masing-masing 250 gram.
- 10) Masukkan masako dan lada ke dalam campuran tepung, aduk rata.
- 11) Masukkan pepaya yang telah dicampurkan ke dalam campuran tepung.
- 12) Ayak pepaya yang telah di balurkan tepung.
- 13) Goreng ayakan pepaya hingga berwarna kecoklatan, lalu tiriskan.
- 14) Diamkan hingga dingin.
- 15) Berikan perasa sesuai keinginan.



Gambar 3. Produk Keripik Pepaya

Gambar diatas merupakan dokumentasi dari hasil pengolahan buah pepaya muda menjadi keripik pepaya. Produk diatas dikemas dengan dua macam kemasan dan akan dijual dengan harga yang berbeda pula. Selain memiliki dua kemasan yang berbeda, keripik pepaya di atas memiliki beberapa varian rasa yang diinovasi yaitu rasa *original*, rasa jagung bakar, rasa balado, rasa jagung manis, dan rasa *Barbeque*. Pembuatan produk masih menggunakan peralatan yang mudah ditemui di

rumah, masih menggunakan cara cara biasa atau tradisional atau belum menggunakan cara-cara modern untuk memperlancar kegiatan pembuatan produk agar tidak terhalang pencarian alat serta penggunaan alat yang masih dirasa sulit oleh masyarakat.

#### KESIMPULAN

Desa Tempos merupakan desa yang memiliki sumber daya alam yang melimpah, salah satunya adalah buah pepaya. Salah satu cara meningkatkan perekonomian serta kesejahteraan masyarakat Desa Tempos adalah dengan menggeluti bidang perdagangan. Dimana yang diangkat dalam kegiatan ini adalah pengolahan buah pepaya muda menjadi produk baru yaitu keripik pepaya "Kripaya". Sudah terbukti dalam penjualannya, penghasilan yang didapat lebih besar dibanding menjual buah pepaya tanpa melalui proses pengolahan terlebih dahulu.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Mardhiah, A., dan Sabariana. (2021). Pengolahan Pepaya Muda (*Carica Pepaya L*) Menjadi Abon. *Jurnal Pendidikan, Sains, dan Humaniora*. 9(3): 512-513. <https://bisnisukm.com/keripik-pepaya-modal-kecil-untungnya-nggak-main-main.html>.
- Cahyaningtyas, S.R., dkk. (2021). Emping Melinjo KUBe "Sopoq Angen". Mataram: LPPM Universitas Mataram.