

Pengolahan Buah Pepaya Menjadi Camilan Sebagai Upaya Meningkatkan Kreativitas Masyarakat di Kecamatan Batang Angkola

**Deasy Arryannur Siregar¹, Anugrah Sri Widiasyih², Novita Aswan³, Syafiruddin⁴,
Komala Sari⁵**

^{1,2,3,4,5} Universitas Graha Nusantara, Indonesia

Corresponding Author

Nama Penulis: Deasy Arryannur Siregar

E-mail: deasyarryannur97@gmail.com

Abstrak

Pengabdian masyarakat yang dilakukan dalam memanfaatkan potensi buah pepaya mengangkat tema Pengolahan buah pepaya menjadi camilan sebagai upaya meningkatkan keterampilan masyarakat didesa janji manaon kecamatan batang angkola. Desa janji manaon memiliki salah satu sumber daya alam yaitu pepaya, tetapi terkadang pohon pepaya banyak yang tumbang ketika tiba cuaca buruk. Hal ini mengakibatkan banyak buah pepaya dibuang oleh masyarakat terutama kondisi pepaya belum matang dikarenakan tidak tahu cara mengolahnya. Oleh karena itu, diadakan pengolahan buah pepaya muda menjadi keripik atau cemilan sebagai bentuk upaya peningkatan keterampilan masyarakat dalam pemanfaatan potensi pepaya. Metode pemberdayaan masyarakat yang dilakukan adalah dengan menggunakan metode partisipatif. Sasaran pelatihan yaitu PKK Desa janji manaon sebanyak ±16 orang. Hasil luaran dari pelaksanaan kegiatan pengabdian ini memberikan dampak yang positif bagi pengabdian maupun Masyarakat, dimana dapat memberikan pengetahuan serta pengalaman dalam pengolahan pepaya muda yang dahulunya tidak begitu dimanfaatkan menjadi olahan kuliner berupa keripik atau camilan dalam pembuatan keripik pepaya desa janji manaon Kecamatan Batang Angkola.

Kata kunci – pepaya, pengolahan, keterampilan masyarakat

Abstract

The community service program, which utilizes the potential of papaya fruit, focused on "Processing Papaya into Snacks," as an effort to improve the skills of the community in Janji Manaon Village, Batang Angkola District. Janji Manaon Village boasts a natural resource, papaya, but trees sometimes fall during bad weather. This results in many papayas being discarded, especially unripe ones, due to a lack of knowledge of how to process them. Therefore, a program was conducted to process young papaya into chips or snacks as an effort to improve the community's skills in utilizing papaya's potential. The community empowerment method used was a participatory approach. The training targeted approximately 16 members of the Janji Manaon Village Family Welfare Movement (PKK). The outcomes of this community service activity had a positive impact on both the community and the community, providing knowledge and experience in processing young papaya, which was previously underutilized for culinary purposes, such as chips or snacks.

Keywords - community skill, papaya, processing

PENDAHULUAN

Desa Janji Manaon terletak di Kecamatan Batang Angkola, Kabupaten Tapanuli Selatan, Sumatera Utara merupakan salah satu desa yang penduduknya kebanyakan mempunyai mata pencaharian sebagai seorang petani. Hampir pada setiap halaman rumah yang ada di Desa Janji Manaon ada tanaman pohon pepaya. Seperti yang diketahui bahwa pepaya muda itu sangat jarang dimanfaatkan oleh masyarakat yang ada khususnya di Desa Janji Manaon. Oleh karena itu Mahasiswa KKL Kelompok Posko Bakti Pertiwi berusaha dalam membantu masyarakat Desa Janji Manaon untuk mengeksplorasi potensinya kembali dengan peningkatan kapasitas pemberdayaan sumber daya alam manusia. Hal ini dilakukan dengan sosialisasi dan pelatihan tentang bagaimana cara mengolah potensi buah pepaya muda dalam peningkatan pendapatan UMKM masyarakat Desa Janji Manaon (Cahyono, 2025).

Perusahaan Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan perusahaan komersial yang dikelola oleh individu maupun entitas komersial dalam skala kecil atau mikro. Untuk mendorong ekonomi kreatif serta meningkatkan kapasitas masyarakat maka dilakukan pemanfaatan potensi desa. Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dapat dijadikan sebagai contoh bagi kelompok masyarakat. Masyarakat desa Janji Manaon menanam pepaya dikarenakan perawatan mudah dan buah pepaya mengandung vitamin C dan likopen yang dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan dapat membantu pencernaan yang kuat (Nadhifah et al., 2024).

Adapun permasalahan masyarakat di Desa Janji Manaon yaitu belum adanya pembaharuan yang baru dalam mengelola produk UMKM dari buah pepaya dan belum adanya suatu inovasi dari pengolahan buah pepaya untuk dijadikan sebagai produk olahan UMKM yang bisa meningkatkan nilai jualnya. Sehingga, solusi yang dilakukan adalah dengan menawarkan suatu inovasi untuk mengolah buah pepaya muda menjadi sebuah produk olahan keripik ataupun camilan serta memberikan pelatihan terhadap masyarakat bagaimana tata cara pembuatan produk keripik camilan tersebut. Adanya inovasi dapat meningkatkan ketertarikan pelanggan (Fadjriyah et al., 2023).

Camilan pepaya merupakan salah satu olahan yang mempunyai prospek pasar yang sangat bagus. Dengan pengolahan yang tepat, buah pepaya muda yang melimpah dapat diubah menjadi produk yang mempunyai masa simpan yang lebih lama serta memiliki nilai jual yang lebih tinggi (Syafe'i et al., 2025). Namun yang mempengaruhi kualitas produk olahan itu sendiri tidak hanya dari kualitas produk, tetapi juga strategi pemasaran yang efektif, misalnya kemasan ataupun pelabelan. Pelabelan serta kemasan bertanggung jawab atas penampilan, dikarenakan menjadi identitas produk secara langsung. Oleh karena itu, hal penting yang harus diperhatikan oleh pelaku industri rumah tangga salah satunya adalah manajemen penampilan (Harahap et al., 2022).

Pandangan pertama konsumen selama 10 detik sangat memberikan pengaruh terhadap pilihan, sehingga di pasaran penampilan kemasan sangat penting bagi konsumen. Kemasan yang menarik selain berfungsi untuk melindungi produk dari kerusakan tetapi juga berfungsi sebagai alat promosi yang dapat menarik minat konsumen (Munawaroh & Islam, 2021). Label pada kemasan yang informatif dan menarik dapat juga memberikan informasi penting mengenai produk, seperti bahan baku, tanggal kadaluwarsa, nilai gizi, dan keunikan produk. Strategi pengemasan serta pelabelan dapat meningkatkan daya tarik konsumen terhadap produk sehingga dapat meningkatkan penjualan dan penghasilan masyarakat (Pranata et al., 2024).

Penghasilan masyarakat memiliki korelasi dengan perekonomian, Perkebunan, pertanian, serta dengan usaha lainnya yang dilakukan masyarakat untuk peningkatan penghasilan keluarga setiap hari. Peningkatan pendapatan masyarakat dilihat dari kemampuan masyarakat dalam membayar kebutuhan sehari – hari seperti kebutuhan dasar, kebutuhan sosial, dan kebutuhan lainnya (Ridwanulloh et al., 2025). Peningkatan pendapatan masyarakat ditandai dengan meningkatnya penghasilan keluarga, pengeluaran keluarga, serta tabungan keluarga yang lebih besar. Untuk meningkatkan penghasilan serta pemberdayaan masyarakat salah satu upaya yang bisa dilakukan adalah dengan pemanfaatan sumber daya yang ada untuk dijadikan sebagai sumber penghasilan

sekaligus desa tersebut dapat dipromosikan sebagai salah satu desa wisata (Syafitri & Malasari, 2023). Oleh karena itu program ekonomi kreatif ini diharapkan dapat meningkatkan penghasilan masyarakat yang ada di Desa Janji Manaon dengan pemanfaatan sumber daya alam.

Pengabdian ini bertujuan untuk mengolah pepaya muda menjadi camilan keripik dan mengelola kemasan pelabelan yang lebih baik untuk mengemas dan melabel kemasan camilan keripik pepaya. Dengan demikian, adanya pengabdian masyarakat ini diharapkan bisa meningkatkan ekonomi desa Janji Manaon dan UMKM masyarakat, serta memberdayakan masyarakat setempat dengan menciptakan produk unggulan berbasis lokal.

METODE

Kegiatan ini dilaksanakan di desa Janji Manaon Kecamatan Batang Angkola, Kabupaten Tapanuli Selatan, Sumatera Utara. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan secara langsung di kantor desa janji manaon. Implementasi dari program pengabdian ini dilaksanakan dengan metode kualitatif menggunakan deskriptif. Penggunaan metode kualitatif pada penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan proses dalam pembuatan pepaya muda menjadi camilan keripik pepaya di desa janji manaon, kabupaten batang angkola. Tahapan kegiatan yang dilakukan dalam pelatihan pembuatan camilan pepaya muda antara lain yaitu, pertama penyampaian materi terkait dengan bagaimana cara pengolahan pepaya muda menjadi sebuah produk makanan ringan berupa camilan pepaya muda, kemudian dilanjutkan dengan praktek pembuatan produk dalam bentuk makanan ringan (camilan pepaya) , terakhir melakukan evaluasi ditingkat pemahaman peserta dalam pembuatan produk camilan pepaya (Sulfianna et al., 2022).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pembuatan Camilan Pepaya

- a. Persiapkan pepaya muda atau pepaya mengkal yang masih keras lalu dibersihkan dan dikupas terlebih dahulu dari kulitnya.
- b. Setelah selesai dikupas, selanjutnya pepaya dibelah menjadi 4 bagian dan biji pepaya yang sudah dikupas sebelumnya dibuang, kemudian dicuci sampai bersih hingga getahnya menghilang.
- c. Tahapan selanjutnya pepaya diparut menggunakan parutan ataupun pepaya diiris setipis mungkin dengan bentuknya memanjang, lalu parutan pepaya dijemur dibawah sinar matahari dengan tujuan untuk mengurangi kadar air yang masih ada pada pepaya sehingga memudahkan dalam proses penggorengan dengan hasil pepayanya tidak lembek.
- d. Setelah pepaya yang dijemur dibawah sinar matahari mengering atau kadar airnya sudah terlihat berkurang maka masuklah keproses berikutnya yaitu pertepungan
- e. Campurkan tepung tapioka, tepung terigu dan tepung beras dengan takaran yang sudah sesuai dengan banyaknya hasil parutan pepaya dan diberi sedikit gula, garam dan penyedap rasa. Kemudian masukkan parutan pepaya ke dalam tepung yang sudah dicampur dengan takaran sedikit demi sedikit agar berbaur merata (Lestari et al., 2021)
- f. Selanjutnya panaskan minyak goreng dengan cara masukkan minyak kedalam wajan lalu hidupkan kompor dengan api yang sedang.
- g. Pepaya yang sudah tercampur dengan tepung kemudian dimasukkan kedalam minyak goreng yang sudah panas dengan sedikit demi sedikit dan diaduk terus menerus agar pepaya tidak gosong.
- h. Jika warna nya sudah mulai terlihat berubah menjadi agak kecoklatan maka diangkat lalu ditiriskan
- i. diamkan sebentar sampai dingin sekaligus untuk meniriskan minyak barulah camilan pepaya tersebut dimasukkan berbagai varian rasa original, balado ataupun rasa jagung.
- j. Step terakhir camilan pepaya yang sudah jadi dimasukkan kedalam pouch lalu diberi sticker agar produk tersebut lebih menarik (Mulyati & Kurnia, 2021).



Gambar 1.
Pemarutan buah pepaya



Gambar 2.
Pencampuran tepung dan pepaya



Gambar 3.
Penggorengan pepaya



Gambar 4.
Pendinginan camilan papaya



Gambar 5.
Produk camilan papaya

Pemasaran

a. Pembuatan kemasan produk

Kemasan produk yang dijadikan sebagai pembungkus yang digunakan oleh UMKM berbentuk sederhana yaitu kemasan standing pouch yang tebal sehingga membuat isi produk tetap terjaga kerenyahan dan kegurihannya.

b. Strategi harga (*price*)

Harga yang diberikan memiliki harga yang terjangkau terkhusus pada kalangan menengah. Harga yang disesuaikan merupakan elemen termudah dalam program pemasaran dan sebagai fitur produk, saluran produk serta bahan komunikasi.

c. Strategi Lokasi (*place*)

Penentuan lokasi memiliki fungsi yang strategi dikarenakan dapat menentukan tercapainya suatu tujuan dari sebuah usaha. Yang menjadi salah satu kunci sukses dalam suatu usaha ialah lokasi tempat.

d. Strategi promosi (*promotion*)

Untuk menuju suksesnya suatu usaha maka salah satu yang harus dilakukan adalah dengan melakukan suatu promosi. Langkah kecil yang bisa dilakukan dalam promosi untuk meraih target pemasaran yakni seperti promosi lewat akun media sosial (Sinollah et al., 2022).

KESIMPULAN

Simpulan dari kegiatan pengabdian masyarakat pembuatan camilan pepaya ini ialah Masyarakat Desa Janji Manaon Kabupaten Batang Angkola mampu mengolah pepaya yang sebelumnya pepaya di buang dan tidak begitu dimanfaatkan menjadi sebuah olahan kuliner yang menarik dan mempunyai nilai yang ekonomis yakni camilan berbahan dasar pepaya muda (mengkal). Adanya pelatihan dari pengabdian masyarakat ini dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman terkait cara pemanfaatan buah pepaya yang masih muda ataupun mengkal sehingga untuk kedepannya melalui pelatihan ini dapat meningkatkan suatu keahlian yang dapat dimiliki oleh masyarakat desa Janji Manaon Kabupaten Batang Angkola, serta disisi lain camilan pepaya ini juga dapat menjadi sebuah produk baru bagi usaha UMKM. Saran untuk kegiatan selanjutnya ialah adanya lanjutan pelatihan terkait pengemasan dan pemasaran produk supaya terlihat menarik bagi konsumen. Agar lebih termotivasi masyarakat desa Janji Manaon serta mampu mengembangkan wirausaha baru, maka tim akan ikut juga bergabung terutama dalam upaya menjadikan produk camilan pepaya menjadi produk usaha baru di Desa janji manaon.

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyono, A. E. (2025). *Pengolahan Pepaya Muda Menjadi Keripik Sebagai Upaya Meningkatkan Kreativitas Masyarakat Di Desa Sukajadi Kecamatan Ulu Ogan*. 23–30.
- Fadjriyah, S., Galib, M., & Basri, M. (2023). Pengolahan Buah Pepaya Menjadi Keripik Sebagai Upaya Peningkatan Kreativitas Masyarakat Desa Sumbang , Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang. *Jurnal Pengabdian , Inovasi Dan Keberlanjutan*, 1(2), 1–5.
- Harahap, N. A., Rahmansyah, H., Siregar, L. A., Siagian, N. B., & Pricilia, G. M. (2022). Pengelolah Buah Pepaya Sebagai Penghasil Cuan Bersama Naposo Nauli Bulung Desa Marisi. *Jurnal Adam : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 106–110. <https://doi.org/10.37081/Adam.V1i2.1093>
- Lestari, Filosofi, S. A., Rahayu, R., & Cahayati, N. C. (2021). *Pemanfaatan Potensi Lokal Untuk Pemberdayaan Ekonomi Ibu Rumah Tangga Di Rejosari Melalui Pepaya Mustofa Aneka Rasa*. 10, 167–186.
- Mulyati, T., & Kurnia, T. (2021). Inovasi Pengolahan Keripik Daun Pepaya Guna Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Papaya Leaf Chips Processing Innovation In Order To Increase People's Income. *Almujtamae: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 88–95.
- Munawaroh, A. A., & Islam, A. F. (2021). Pemanfaatan Buah Pepaya Sebagai Keripik Pepaya. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 29–34.
- Nadhifah, T., Abshor, D. A., Hakim, C. B., Rosita, D., Purnomo, J., & Rhosyida, N. (2024). Pemanfaatan Pepaya Mentah Menjadi Stik Pepaya Sebagai Alternatif Usaha Bagi Masyarakat. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 6(1), 35–43. <https://doi.org/10.26751/Jai.V6i1.2443>
- Pranata, R. W., Febriawati, H., Angraini, W., Andrianto, M. B., & Andri, J. (2024). Pelatihan Dan Pendampingan Pengelolaan Pepaya Muda Menjadi Produk Umkm (Keripik Pepaya) Di Kelurahan Beruge Ilir Kecamatan Pendopo Kabupaten Empat Lawang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata*, 4, 13–19. <http://jurnal.umb.ac.id/index.php/jimakukerta>
- Ridwanulloh, M. U., Safira, I., Hidayah, F. N., & Amrullah, M. S. (2025). Pemanfaatan Buah Pepaya Menjadi Kripik Pepaya Guna Meningkatkan Ekonomi Dan Kreativitas Warga Desa Panjer Melalui Sosialisasi Dan Pelatihan Produksi. *Sustainability (Switzerland)*, 11(1), 1–14. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/28459981/> <https://doi.org/10.1016/j.resenv.2025.100208> <http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/red2017-eng-8ene.pdf?sequence=12&isallowed=Y> <http://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005>
- Sinollah, Lutfiyah, K. W., & Arsyianto, M. T. (2022). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pemanfaatan Lahan Perkarangan Rumah. *Tepis Wiring: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 1–12. <https://doi.org/10.33379/tepiswiring.v1i1.1621>

- Sulfianna, Sobirin, & Hasruddin. (2022). *Pelatihan Pembuatan Keripik Pepaya Muda California Pada Masyarakat Ta'bampang Desa Tellumpocoe Kabupaten Maros*. 1(1), 14–21.
- Syafe'i, D., Veronoca, R. D., Sari, W. M., Nadillah, S., Indiana, & Putr, P. D. (2025). *Inovasi Produk Ekonomi Kreatif Dengan Pemanfaatan Pepaya Muda Menjadi Permen Manis*. 2.
- Syafitri, A., & Malasari, N. (2023). *Pelatihan Pengolahan Keripik Usus Pepaya Muda Sebagai Upaya Meningkatkan Keterampilan Masyarakat Dalam Memanfaatkan Potensi Pepaya Di Desa Kuapan*. *Inovasi Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 13–20. <https://doi.org/10.54082/Ijpm.67>