FAKULTAS TEKNOLOGI INFORMASI
UNIVERSITAS SERANG RAYA

DASABHAKTI
Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

https://e-jurnal.lppmunsera.org/index.php/dasabhakti

Vol 1 No 1 Agustus 2022

e-ISSN : 2962-8296

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA SINDANGHEULA KABUPATEN SERANG DALAM MEMBUAT DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN PEPAYA

Imam Fauzi[1], Wahyuddin[2] , Deviyantoro[3]

[1,3)]Manajemen, Universitas Serang Raya
[2)] Teknik Informatika, Universitas Serang Raya

Article history
Received : 25 Juni 2022
Revised : 25Juli 2022
Accepted : 02 Agustus 2022

*Corresponding author
Wahyudin
Email : wahyu.unsera@gmail.com

Abstraksi

Desa Sindangheula adalah sebuah desa yang terletak Kecamatan Pabuaran, Kabupaten Serang, Provinsi Banten. Jarak yang ditempuh dari dari Pusat Pemerintahan Kota Administrasi yaitu 9 km, dari Pusat Kecamatan Pabuaran 5 km, dari Ibu Kota Provinsi Banten berjarak 9 km, dan dari DKI Jakarta berjarak 90 km. Sebagian besar penduduk Desa Sindangheula bekerja di sektor Perkebunan dan pertanian. Hal ini didukung oleh faktor alam setempat yang terletak di lereng Gunung Karang. Pola penggunaan tanah di Desa Sindangheula sebagian besar diperuntukan bagi tanah perkebunan. Salah satu perkebunan yang ada adalah kebun pepaya. Sayangnya hasil dari kebun pepaya ini hanya dijual tanpa di olah atau hanya sedekar dinikmati sendiri. Pepaya di Sindangheula memiliki potensi yang sangat besar untuk dikembangkan agar dapat meningkatkan dan menumbuhkan perekonomian masyarakat desa.Dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada di Desa Sindangheula, yaitu pohon pepaya, dilakukan diversifikasi untuk menghasilkan produk baru berbahan utama pepaya tersebut. Dalam kegiatan ini dijelaskan kepada peserta, tentang bagaimana cara mengolah pepaya hingga menjadi keripik. Dari mulai resep yang digunakan, alat-alat yang dibutuhkan, proses menggoreng hingga pengemasan keripik pepaya yang sudah jadi. Melalui pengolahan yang baik dan tepat, hasil produk olahan dari bahan pepaya dapat memiliki nilai jual yang tinggi. Hasil diversifikasi olahan bahan pepaya memerlukan kemasan yang menarik dan aman dan agar memiliki nilai tambah pada waktu dipasarkan.

Kata Kunci: *Olahan Pepaya; Desa Sindangheula; Serang*

Abstract

Sindangheula Village is a village located in Pabuaran District, Serang Regency, Banten Province. The distance traveled from the City Administration Center is 9 km, from the Pabuaran District Center 5 km, from the Capital City of Banten Province it is 9 km, and from DKI Jakarta it is 90 km. Most of the residents of Sindangheula Village work in the plantation and agriculture sectors. This is supported by local natural factors which are located on the slopes of Mount Karang. The land use pattern in Sindangheula Village is mostly intended for plantation land. One of the existing plantations is a papaya garden. Unfortunately, the results from this papaya garden are only sold without being processed or just enjoyed alone. Papaya in Sindangheula has enormous potential to be developed in order to improve and grow the economy of the village community. By utilizing the natural resources in Sindangheula Village, namely papaya trees, diversification is carried out to produce new products made from papaya. In this activity, participants were explained about how to process papaya into chips. Starting from the recipe used, the tools needed, the frying process to the packaging of the finished papaya chips. Through good and proper processing, processed products made from papaya can have a high selling value. The results of the diversification of processed papaya materials require attractive and safe packaging and so that they have added value when marketed.

Keywords: *Processed Papaya; Sindangheula Village; Serang*

© 2022 Some rights reserved

PENDAHULUAN

Desa Sindangheula terletak di Kecamatan Pabuaran, Kabupaten Serang, Provinsi Banten. Jarak yang ditempuh dari dari Pusat Pemerintahan Kota Administrasi yaitu 9 km, dari Pusat Kecamatan

© 2022 Segala bentuk plagiarisme dan penyalahgunaan hak kekayaan intelektual akibat diterbitkannya paper pengabdian masyarakat ini sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis.

Pabuaran 5 km, dari Ibu Kota Provinsi Banten berjarak 9 km, dan dari DKI Jakarta berjarak 90 km.
Secara umum Desa Sindangheula merupakan daerah dataran rendah dengan ketinggian 100m di atas permukaan laut. Desa Sindangheula mempunyai iklim tropis sehingga mempunyai pengaruh langsung terhadap aktivitas pertanian dan pola tanam di desa ini. Secara demografis, wilayah Desa Sindangheula sebelah Utara berbatasan dengan Desa Tembong, Kecamatan Cipocok. Sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Pancanegara. Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Sayar, Kecamatan Taktakan. Sebelah Timur berbatasan dengan Desa Sindang Sari.

Gambar 1. Kantor Kepala Desa Sindangheula Kabupaten Serang, Banten

Gambar 2. Gerbang Masuk Bendungan Sindangheula

Bendungan Sindangheula diresmikan oleh Presiden Joko Widodo didampingi Menteri Pekerjaan Umum dan Perumahan Rakyat (PUPR) Basuki Hadimuljono, Kepala Staf Kepresidenan Moeldoko, Gubernur Banten Wahidin Halim, dan Direktur Utama PT PP Novel Arsyad pada hari amis 4 Maret 2021.

Gambar 3. Bendungan Sindangheula

Bendungan Sindangheula memiliki potensi besar untuk destinasi wisata baru di Provinsi Banten, maka sebagai masyarakat Provinsi Banten khususnya masyarakat yang tinggal di Desa Sindangheula dan sekitarnya harus ikut serta menjaga dan merawat Objek Wisata ini agar tetap layak dan indah untuk dikunjungi. Pasca pembukaan areanya langsung ramai kunjungan masyarakat. Meski hanya sebuah bendungan namun kawasan di sekitarnya memiliki pemandangan yang indah. Terletak di area perbukitan, suguhan panorama gugusan bukit dan pegunungan siap menyambut.

Gambar 4. Infrastruktur Jalan Desa Sindangheula

Sebagian besar penduduk Desa Sindangheula bekerja di sektor Perkebunan dan pertanian. Hal ini didukung oleh faktor alam setempat yang terletak di lereng Gunung Karang. Pola penggunaan tanah di Desa Sindangheula sebagian besar diperuntukan bagi tanah perkebunan. Sedangkan sisanya untuk tanah pertanian dan bangunan serta fasilitas umum/sosial. Salah satu perkebunan yang ada adalah kebun pepaya. Sayangnya hasil dari kebun pepaya ini hanya dijual tanpa di olah atau hanya sedekar dinikmati sendiri.

Gambar 5. Perkebunan Pepaya Desa Sindangheula

METODE PELAKSANAAN

Dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada di Desa Sindangheula, yaitu pohon pepaya, dilakukan diversifikasi untuk menghasilkan produk baru berbahan utama pepaya tersebut. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) dimulai dengan perkenalan antara tim pengabdian dengan masyarakat/mitra. Selanjutnya diadakan sosialisasi kegiatan yang akan dilakukan. Dikarenakan masyarakat hanya mengetahui bahwa buah pepaya itu hanya dapat dikonsumsi secara langsung ketika sudah masak. Masyarakat masih banyak yang belum mengetahui bahwa pepaya dapat dijadikan keripik, maka dalam kegiatan ini tim pengabdi memberikan informasi tentang cara mengolah pepaya hingga menjadi keripik pepaya. Untuk resep dan cara mengolahnya didapat dari beberapa kali melakukan percobaan. Dalam kegiatan ini dijelaskan kepada peserta, tentang bagaimana cara mengolah pepaya hingga menjadi keripik. Dari mulai resep yang digunakan, alat-alat yang dibutuhkan, proses menggoreng hingga pengemasan keripik pepaya yang sudah jadi. Keripik pepaya yang siap dikemas diberikan berbagai varian rasa agar konsumen dapat memilih rasa sesuai dengan keinginannya. Kegiatan ini juga diikuti oleh ibu-ibu dan beberapa remaja putri di Kampung Pesagi Serut desa Sindangheula.

PEMBAHASAN

Pepaya di Sindangheula memiliki potensi yang sangat besar untuk dikembangkan agar dapat meningkatkan dan menumbuhkan perekonomian masyarakat desa. Sementara keterbatasan pengetahuan tentang diversifikasi yang berkaitan dengan olahan pepaya jadi kendala di masyarakat/mitra. Kegiatan PkM dimulai dengan penyuluhan kepada masyarakat/mitra tentang diversifikasi olahan pepaya dan potensinya menjadi salah satu makanan kuliner. Para peserta kegiatan ini terdiri dari ibu-ibu dan beberapa remaja putri di Kampung Pesagi Serut desa Sindangheula berjumlah 12 orang. Materi yang disampaikan dalam kegiatan penyuluhan ini diantaranya adalah menyampaikan resep dan bumbu-bumbu yang dibutuhkan, kemudian cara mengolah bumbu tersebut. Kegiatan penyuluhan ini dapat berjalan dengan lancar dan peserta kegiatan memperhatikan dan aktif melakukan diskusi dengan tim pengabdi, sehingga kegiatan penyuluhan ini dapat berjalan baik. Setelah kegiatan penyuluhan, dilanjutkan dengan pendampingan pembuatan bumbu-bumbu yang dibutuhkan, kemudian cara mengolah bumbu tersebut.

Gambar 6. Kegiatan Pembuatan Bumbu

Setelah bumbu-bumbu yang dibutuhkan tersedia, selanjutnya mencampurkan bumbu tersebut dengan pepaya untuk dilakukan proses menggoreng pepaya tersebut. Dalam proses menggoreng tersebut harus diperhatikan jumlah minyak goreng yang ada di tempat penggorengan serta besar nyala api yang digunakan untuk mendapatkan hasil yang maksimal.

Gambar 7. Kegiatan Menggoreng Pepaya

Selanjutnya, setelah olahan pepaya tersebut sudah digoren, kemudian ditiriskan agar minyaknya tidak melekat semua di pepaya tersebut. Berikutnya

adalah memasukkan olahan pepaya yang sudah digoreng tersebut kedalam kemasannya. Kemasan dibuat semenarik mungkin agar calon pembeli tertarik untuk membeli.

Gambar 8. Pengemasan Hasil Olahan Pepaya

KESIMPULAN

Melalui pengolahan yang baik dan tepat, hasil produk olahan dari bahan pepaya dapat memiliki nilai jual yang tinggi. Hasil diversifikasi olahan bahan pepaya memerlukan kemasan yang menarik dan aman dan agar memiliki nilai tambah pada waktu dipasarkan. Kemasan yang dibuat berfungsi untuk menjaga kualitas produk, agar produk lebih awet, sebagai sarana untuk promosi produk dan memudahkan proses pendistribusian produk ke tangan konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

Amaliah, N.1, Setyawati1, R., Farida, Suriana, I., Gafur, A., (2019), Diversifikasi Produk Pangan Olahan Berbasis Buah Pepaya Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Kelurahan Karang Joang Balikpapan Kalimantan Timur, Jurnal ABDINUS : Jurnal Pengabdian Nusantara, Volume 2 No.2.

Cahyani1, AE., Fadillah, N., Oktaviana, P., Yuhanna, WL., (2022), Pemberdayaan Masyarakat Desa Kerik, Kabupaten Magetan Dalam Membuat Produk Olahan Pepaya California, Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia (JAMIN), Volume 4 No.1, e-ISSN 2721-0634.

Fithriyana, E., (2020), Pengolahan Produk Berbahan Dasar Buah Pepaya Sebagai Upaya Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaaan, Al-Umron: : Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, Volume 1 No.2.

Kasron1, Subroto W, Engkartini, (2018), Diversifikasi Olahan Pepaya untuk Meningkatkan Nilai Jual Pepaya California di Desa Kertajaya Kecamatan Gandrungmangu Kabupaten, Prosiding Seminar Nasional Unimus, Volume 1, e-ISSN: 2654-3257, p-ISSN: 2654-3168

Safitri, Y., Juwita, D.S., Librianti, N., (2020), Diversifikasi Pepaya Pada Bidang Pangan Dan Keperawatan Di Desa Ridan Permai Kecamatan Bangkinang Kota, Communnity Development Journal, Volume 1, No. 1.

Setiyoko, A., Lesateri, R.D., Nurdiarti, R.P., (2022), Diversifikasi Olahan Pepaya California Inferior Dan Pengemasan Produk Untuk Meningkatkan Daya Saing Potensi Pangan, Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, Volume 28 No. 1 e-ISSN: 2502-720.

Winarda, R.Z., Hendro, F.,A.P, (2021), Memberikan Edukasi Tentang Perempuan Yang Mandiri Untuk Mengembangkan Usaha Oppa(Olahan Pepaya) Secara Online Yang Taat Pada Hukum, JurnalIlmiah Pengabdian Kepada Masyarakat PAKEM Volume 3 No. 1, p-ISSN:2715-5552 e-ISSN:2721-8066.