

PENINGKATAN NILAI TAMBAH TATANIAGA PERTANIAN MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN ABON PEPAYA DI DESA TUNGGULO KECAMATAN TILONGLABILA KABUPATEN BONE BOLANGO

Supriyo Imran¹, Ria Indriani^{1*}, Yuliana Bakari¹

¹Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

*Email korespondensi: ria.indriani@ung.ac.id

Asal : Indonesia

ABSTRAK

Pepaya adalah salah satu komoditas unggulan desa Tunggulo Kecamatan Tilongkabila. Buah pepaya muda mengandung serat kasar sebanyak 9 gram dari setiap 100 gram daging buah, sehingga dapat dimanfaatkan dalam pembuatan abon. Seperti diketahui abon terbuat dari serat berbahan dasar daging atau ikan, namun dengan serat pepaya mentah dapat diciptakan produk abon. Tujuan program pengabdian ini adalah pelatihan pengolahan Abon Pepaya. Metode pelaksanaan adalah pelatihan pengolahan abon pepaya melalui presentasi cara pembuatan serta video demonstrasi kepada masyarakat desa berjumlah 15 orang yang terdiri dari aparat desa dan ibu rumah tangga. Kegiatan dilaksanakan dengan terintegrasi antara dosen, mahasiswa dan masyarakat DesaTunggulo pada 29 Mei 2023 yang berlokasi di aula kantor Desa Tunggulo. Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian yaitu 1) Sosialisasi kepada pemerintah dan aparat Desa Tunggulo, 2) Pembekalan kepada mahasiswa untuk materi pelatihan, 3) Pengumpulan bahan baku, 4) Demonstrasi pembuatan abon papaya dari pepaya muda melalui video. Produk abon pepaya dari pepaya muda ini dapat menjadi cemilan yang menjadi produk yang dapat menambah nilai tambah dari pepaya muda. Masyarakat Desa Tunggulo menunjukkan antusiasme yang tinggi dalam pembuatan produk Abon Pepaya bahkan kepala desa bersedia memberikan modal untuk pembuatan abon pepaya agar dapat dijual dan sebagai nilai tambah untuk peningkatan pendapatan masyarakat.

Kata kunci: Serat, Pepaya, Abon, Tataniaga, Nilai Tambah,

ABSTRACT

Papaya is one of the leading commodities in Tonggula village, Tilongkabila district. Young papaya fruit contains 9 grams of crude fiber for every 100 grams of fruit flesh, so it can be used in making shredded meat. As is known, floss is made from meat or fish-based fiber, but with raw papaya fiber you can create shredded products. The aim of this service program is training in processing Shredded Papaya. The implementation method is presentations in video demonstrations to the village community totaling 15 people consisting of village officials and housewives. The activity was carried out on May 29 2023, located in the Tunggulo Village office hall. The stages of implementing service

activities are 1) Socialization to the government and Tunggulo Village officials, 2) Providing students with training materials, 3) Collection of raw materials, 4) Demonstration of making shredded papaya from young papaya via video. This papaya shredded product from young papaya can be a snack which is a product that can add value to young papaya. The people of Tunggulo Village show high enthusiasm in making shredded papaya products, even the village head is willing to provide capital to make shredded papaya so that it can be sold and as added value to increase community income.

Keywords: *Fiber, Papaya, Shredded, Trading System, Added Value,*

PENDAHULUAN

Provinsi Gorontalo merupakan provinsi dengan konsep agropolitan dalam pembangunan pertaniannya yang memiliki potensi dimana sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai petani dengan topografi datai sampai landau yang sangat sesuai sebagai lahan budidaya tanaman pertanian. Kabupaten Bone Bolango merupakan kabupaten yang berada paling timur di Provinsi Gorontalo. Wilayah Kabupaten Bone Bolango memiliki luas wilayah sebesar 1.915,44 km² yang terdiri dari 18 Kecamatan. Salah satu kecamatan yang memiliki potensi besar baik dari segi pertanian yaitu desa Tunggulo Kecamatan Tilongkabila.

Salah satu komoditas unggulan desa Tunggulo Kecamatan Tilongkabila yaitu tanaman buah papaya. Masyarakat sebagian besar mengkonsumsi buah pepaya secara langsung atau mengolahnya menjadi asinan atau jus. Kurangnya pengetahuan masyarakat tentang kandungan gizi buah pepaya yang dapat diolah menjadi lauk dikonsumsi sehari-hari. Selain itu Masyarakat belum mengetahui pengolahan buah pepaya menjadi produk turunan yang lebih tahan lama dan dapat dikonsumsi kapan saja serta dapat dipasarkan sampai ke luar daerah. Dasar permasalahan ini, yang kemudian membatasi meningkatnya nilai ekonomi komoditas pepaya

di Desa Tunggulo, sehingga terkadang komoditas unggulan ini hanya dilihat sebelah mata oleh masyarakat karena keterbatasan pengetahuan dalam pengolahannya.

Pepaya adalah tumbuhan yang biasanya tumbuh dan berkembang di daerah tropis. Sebagaimana berasal dari Meksiko Selatan dan Amerika Tengah, pepaya sudah menjadi familiar bagi masyarakat di Indonesia. Tanaman pepaya memiliki beragam manfaat yang meliputi kebutuhan masyarakat, baik berasal dari pohon, akar, bunga, daun, maupun buahnya (Sine, Herewila, Bernadina, 2020).

Buah pepaya (*Carica pepaya L*) muda mengandung serat kasar sebanyak 9 gram dari setiap 100 gram daging buah (Duke, 1984 dalam Purnomo, dkk 2001); oleh karena itu daging buah pepaya muda ini dapat diharapkan menambah kandungan serat pangan apabila dimanfaatkan dalam pembuatan dendeng giling. Disamping itu selain buah pepaya muda ini mengandung vitamin A, vitamin C, kalsium, protein, karbohidrat, riboflavin. Kandungan serat dan gizi buah papaya dapat menjadi Abon Pepaya sehingga dapat meningkatkan nilai tambah dan nilai ekonomi buah papaya.

Biasanya pepaya hanya dimakan sebagai buah muda (untuk sayur) dan buah pencuci mulut (buah masak) tanpa pengolahan. Buah

pepaya yang digunakan tanpa pengolahan kurang memberikan nilai tambah bagi masyarakat. Diupayakan suatu cara untuk memberikan nilai tambah buah pepaya yang dapat diolah menjadi produk olahan yang mampu memberikan nilai ekonomi tinggi. Salah satu yang dapat diolah dari buah pepaya adalah dibuat abon. (Rohima, dkk, 2022).

Abon adalah makanan yang terbuat dari serat. Serat yang biasa digunakan dalam abon berupa serat daging ayam, sapi, atau daging hewan lainnya. Seperti diketahui, abon pada umumnya adalah terbuat dari bahan dasar daging atau ikan, namun dalam hal ini diciptakan produk olahan abon yang berbahan dasar pepaya mentah. Peluang bisnis abon pepaya sangat menjanjikan, karena usaha/bisnis abon pepaya masih jarang ditemukan, terutama di Provinsi Gorontalo. Pengolahan abon pepaya sendiri, bisa menggunakan semua jenis pepaya, sehingga terdapat peluang yang sangat kuat untuk pengadaan produk.

Berdasarkan potensi desa dan permasalahan yang ada, maka tujuan dilaksanakannya program pengabdian pada masyarakat ini melaksanakan pelatihan pengolahan Abon Pepaya. Dari program penyuluhan dan pelatihan bagi ibu-ibu rumah tangga di Desa Tunggulo Kecamatan Tilongkabila diharapkan dihasilkan produk kreatif Abon Pepaya yang memiliki nilai tambah dan nilai jual bagi masyarakat. Serta membuka peluang pasar dan peningkatan pemasaran hasil panen petani agar dapat dikenal masyarakat luas.

METODE

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat Desa Tunggulo adalah penyuluhan dan pelatihan pengolahan abon pepaya melalui presentasi cara pembuatan serta video demonstrasi kepada masyarakat desa. Kegiatan pengabdian pada Masyarakat di Desa Tunggulo Kecamatan Tilongkabila diselenggarakan oleh mahasiswa dan dosen Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo, karena Desa Tunggulo merupakan desa binaan Fakultas Pertanian yang berada di lingkaran Universitas Negeri Gorontalo.

Masyarakat desa yang menjadi mitra dalam kegiatan ini merupakan kelompok yang dianggap produktif dan berkembang serta memiliki motivasi dalam pengembangan produk dan pemasaran. Kelompok sasaran utama adalah ibu-ibu rumah tangga yang memiliki keterampilan dalam proses pengolahan Abon Pepaya dan juga remaja muda yang memiliki potensi dalam melaksanakan kegiatan pemasaran dalam peningkatan potensi tataniaganya. Peserta kegiatan pelatihan pengolahan abon pepaya dari papaya muda berjumlah 15 orang yang terdiri dari aparat desa dan ibu rumah tangga. Kegiatan dilaksanakan dengan terintegrasi antara dosen, mahasiswa dan masyarakat Desa Tunggulo pada tanggal 29 Mei 2023 yang berlokasi di aula kantor Desa Tunggulo.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Makanan sejenis abon adalah hal yang akrab bagi masyarakat. Biasanya dimakan sebagai pendamping nasi, mie goreng, atau taburan pada bubur ayam. Abon juga sering

digunakan sebagai isian lempur atau bahan pendamping makanan lainnya (Sulastrri, Hamdaini, & Muthia, 2021). Pada umumnya yang sering dijadikan abon adalah daging, baik daging sapi maupun daging kerbau (Sudjatinah, Wibowo, & Iswoyo, 2016). Selain daging tersebut, bahan dasar pembuat abon dapat berasal dari daging ikan, baik ikan laut maupun ikan sungai (seperti ikan tenggiri dan ikan gabus). Sebagai produk olahan daging yang diawetkan, abon sudah lazim dikonsumsi masyarakat (Ramadhan, Agustia, Subardjo, & Dika, 2019).

Pepaya banyak sekali manfaat dan khasiatnya bagi tubuh kita, diantaranya memperkuat sistem kekebalan tubuh, mencegah perkembangan infeksi, mencegah penyakit jantung, mencegah pembekuan darah, memperlancar sistem pencernaan, mengurangi risiko menderita penyakit kronis, kesehatan tulang, memiliki kandungan nutrisi yang penting untuk tubuh, cadangan energi yang membuat kita tidak mudah lelah, bisa membantu untuk tidur nyenyak setiap malam dan tidak mengalami insomnia, membantu memulihkan kondisi tubuh setelah sakit, menghentikan kerusakan seluler dan juga mencegah pembentukan kerutan, membantu mengurangi stres pada kulit dan mengangkat sel kulit mati, juga dapat untuk mengatasi jerawat (Mardhiah dan Sabariana, 2021).

Mengolah pepaya menjadi abon memberikan alternatif baru dalam konsumsi pangan. Selain bisa memperkaya variasi makanan, olahan ini juga dapat dijual sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Abon merupakan makanan ringan atau lauk yang siap

santap dan mudah didapat. Terbuat dari daging yang diolah sedemikian rupa mempunyai ciri khas renyah, kering, gurih serta bergizi.

Kegiatan Pengabdian pada Masyarakat di Desa Tunggulo Kecamatan Tilongkabila adalah memberikan edukasi secara langsung kepada masyarakat mengenai pelatihan peningkatan nilai tambah tataniaga komoditas unggulan melalui pelatihan pengelolaan Produk Abon Pepaya. Adapun tahapan kegiatan terdiri dari 4 tahapan yang diuraikan sebagai berikut :

1. Tahapan Sosialisasi

Langkah awal yang dilakukan adalah memberikan sosialisasi awal kepada pihak desa yang pada hal ini disampaikan terlebih dahulu kepada kepala desa dan aparat desa. Kegiatan sosialisasi awal dimaksudkan untuk mengenalkan program pengabdian yang akan dilaksanakan, melakukan diskusi terhadap permasalahan dan solusi yang ditawarkan dalam pengabdian yang dimaksudkan serta meminta perwakilan masyarakat desa yang akan turut serta dalam rangkaian kegiatan pengabdian.

2. Tahapan Pembekalan Materi

Tahapan selanjutnya pada kegiatan persiapan program adalah melakukan coaching mahasiswa sebelum melaksanakan kegiatan, Mahasiswa diberikan arahan mengenai teknis pelaksanaan program. Tim dosen juga melakukan pendampingan secara langsung selama rangkaian kegiatan pengabdian.

3. Tahapan Pengumpulan Bahan Baku dan Pembuatan Produk

Kegiatan awal dari pengabdian ini adalah mengumpulkan bahan baku pepaya muda dengan meminta kepada masyarakat setempat di

Desa Tunggulo. Setelah bahan baku dikumpulkan kemudian masuk ke proses pembuatan produk. Menurut Mardhiah dan Sabariana (2021), adapun langkah-langkah pembuatan abon buah pepaya :

- a. Buah pepaya mentah dikupas hingga bersih, kemudian dibelah menjadi 4 bagian. Cuci bersih di air mengalir untuk menghilangkan getahnya
- b. Parutlah buah pepaya dengan menggunakan parutan kasar, sehingga bisa seukuran batang korek api (Gambar 1)
- c. Taburkan 2 sdm garam ke dalam parutan buah pepaya tersebut sembari diremas. Fungsinya untuk menghilangkan getah pepaya, mengurangi kandungan kadar air dan menjadikan daging pepaya lemas atau lembut. Kemudian memeras daging pepaya tersebut sehingga airnya keluar. Setelah itu peras kembali sampai kadar airnya benar-benar menyusut
- d. Kemudian cuci parutan pepaya dan diuraikan seingga tidak menggumpal
- e. Siapkan bumbu yang dihaluskan. Setelah itu bumbu halus dicampurkan dengan parutan pepaya. Kembali diaduk hingga semua tercampur dengan rata
- f. Baskom besar telah disiapkan, lalu masukkan bumbu-bumbu kering seperti tepung tapioka, tepung beras, tepung bumbu serbaguna, garam dan kaldu kemasan secukupnya
- g. Masukkan parutan pepaya, segenggam demi segenggam kedalam baskom berisi bumbu kering. Parutan pepaya tetap diremas-remas dengan harapan bumbu menempel sempurna. Setelah itu diletakan disaringan

dengan menggunakan saringan tepung, agar tepung yang tidak menempel

- h. Siapkan minyak panas di penggorengan. Selanjutnya goreng parutan pepaya tersebut. Setelah matang lalu diangkat dan tiriskan (Gambar 2).
- i. Abon pepaya yang telah diolah kemudian dikemas sehingga terlihat menarik



Gambar 1. Memarut Pepaya Muda



Gambar 2. Menggoreng Abon Pepaya

4. Tahapan Pelaksanaan

Dalam tahapan ini dibagi menjadi penyambutan aparat dan masyarakat desa dan dosen serta tahapan edukasi pada masyarakat. Tahapan penyambutan kepala desa dimaksudkan untuk menyambut masyarakat dan aparat desa yang mengikuti kegiatan pengabdian, masyarakat diberikan konsumsi sebelum kegiatan pengabdian dimulai. Sambutan masyarakat disampaikan oleh bapak kepala desa, dalam sambutannya beliau

menyampaikan rasa terima kasihnya telah menjadikan Desa Tunggulo sebagai desa yang dipilih dalam program pengabdian Pelatihan Peningkatan Nilai Tambah Tataniaga Komoditas Unggulan Desa Binaan Fakultas Pertanian Melalui Pelatihan Pengelolahan Cemilan Abon Pepaya.

Tahapan edukasi pengolahan pepaya muda menjadi Cemilan Abon Pepaya. Kegiatan edukasi ini dimaksudkan untuk menjelaskan peningkatan nilai tambah pada buah pepaya melalui presentasi video pembuatan abon pepaya.



Gambar 3. Penyuluhan Pengolahan Abon Pepaya



Gambar 4. Presentasi cara pembuatan abon papaya dengan video demonstrasi

Setelah presentasi video pengolahan abon pepaya kemudian penyaji memperlihatkan produk abon pepaya yang sudah terkemas dengan plastic untuk diperlihatkan kepada nasyarakat desa Tunggulo (Gambar 5)..



Gambar 5. Tim Pengabdian Bina Desa Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo

Sambil mendeskripsikan pembuatan abon pepaya dengan video dokumentasi, tim pengabdian juga menyebarkan kuesioner kepada ibu-ibu peserta pengabdian. Berdasarkan hasil kuesioner tersebut, pelaksanaan kegiatan pengabdian di Desa Tunggulo dinilai berhasil secara keseluruhan. Hal ini terlihat dari pencapaian target dan realisasinya. Target kehadiran peserta pelatihan tercapai 100 persen, target tujuan pengabdian yang diinginkan tercapai sebesar 90 persen, materi yang telah diberikan mencapai 75 persen dari target, dan kemampuan peserta dalam memahami materi mencapai 80 persen. Selain itu berdasarkan hasil observasi masyarakat menunjukkan antusiasme yang tinggi dalam pembuatan produk Cemilan Abon Pepaya bahkan kepala desa bersedia memberikan modal untuk membuat Produk ini agar masyarakat dapat membuat dan menjual produk ini.

Hal ini sejalan dengan Rohimah dkk (2022) yang melaksanakan kegiatan pengabdian

pengolahan abon pepaya di Kelurahan Talang Ubi, Kelurahan Pulokerto secara keseluruhan dinilai baik dan berhasil. Berdasarkan target jumlah peserta pelatihan hadir 100 persen, target tujuan pengabdian yang ingin dicapai sebesar 85 persen, pencapaian target materi yang telah diberikan sebesar 75 persen dan pencapaian kemampuan peserta dalam penguasaan materi sebesar 75 persen. Harapannya, pengetahuan tentang pembuatan abon ini akan meningkatkan kreativitas ibu-ibu rumah tangga. Abon yang telah dibuat dapat dikemas dan dijual di warung-warung terdekat. Selain membuka peluang usaha, kegiatan ini juga dapat menambah penghasilan keluarga.

SIMPULAN DAN SARAN

Dari keseluruhan rangkaian kegiatan dalam kegiatan pengabdian ini dapat ditarik kesimpulan bahwa produk cemilan abon pepaya dari pepaya muda ini dapat menjadi cemilan yang menjadi produk yang dapat menambah nilai dari pepaya muda. Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat memberikan pengetahuan dan menambah wawasan bagi ibu-ibu rumah tangga di Desa Tunggulo Kecamatan Bone Bolango dalam peningkatan pendapatan keluarga dan peningkatan nilai tambah dari buah pepaya yang selama ini hanya menjadi sayur atau pun asinan. Selain itu dapat mengetahui manfaat buah pepaya dan keanekaragaman makanan olahan pepaya yang dapat dijual. Saran yang dapat diberikan adalah lebih sering melaksanakan kegiatan serupa agar ibu-ibu rumah tangga dapat meningkatkan kreativitas dengan mengolah abon pepaya kemudian dijual sehingga mampu meningkatkan pendapatan

rumah tangga dari hasil sampingan.

DAFTAR PUSTAKA

- Mardhiah, A dan Sabariana, Pengolahan Pepaya Muda (Carica Papaya L) menjadi Abon. Serambi Academica Jurnal Pendidikan Sains dan Humaniora. Vol 9 No.3
- Purnomo H., T.D.W.Budianta & Meliany (2001). Pemanfaatan Buah Pepaya Muda dalam Pembuatan Dendeng Giling Kambing. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Volume 2 Nomor 1, April : 28-33.
- Rohima, S.Mardalena, Liliana, A.Basir (2022). Pelatihan Pembuatan Abon Pepaya untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga. Sricommerce: Journal of Sriwijaya Community Services, 3 (1): 45-50. Diambil dari at: <http://jscs.ejournal.unsri.ac.id/index.php/jscs>
- Ramadhan, G. R., Agustia, F. C., Subardjo, Y. P., & Betaditya, D. (2019). Transfer Teknologi Peningkatan Mutu dan Umur Simpan Abon Sapi di UKM Nyi Upik Desa Pamijen Sokaraja. Dimas Budi - Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, 3(1), 6-11.
- Sine, J. N., Herewila, K., & Bernadina, L. (2020). Analisis Pendapatan Pepaya Organik pada CV GS Organik Desa Penfui Timur Kecamatan Kupang Tengah. Jurnal EXCELLENTIA 9(1), 58-64.
- Sulastri, S., Hamdani, Y., & Muthia, F. (2021). Pengolahan Bahan Pangan Rumah Tangga Untuk Mengurangi Intensitas Interaksi di Pasar Menuju New Normal

Masa Pandemi Covid-19. Sricommerce:

Journal of Sriwijaya Community

Services, 2(2), 147-158.

doi:<https://doi.org/10.29259/jscs.v2i2.52>

Sudjatinah, Wibowo, C. H., & Iswoyo. (2016).

IBM Pengrajin Abon dan Dendeng Sapi.

Jurnal Dinamika Sosial Budaya, 18(2),

239-247