

**Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan**

14 September 2019, Hal. 97-102

ISSN: 2686-2972; e-ISSN: 2686-2964

**Pelatihan pembuatan olahan kulit pepaya  
di Padukuhan Padokan Lor, Tirtonirmolo, Kasihan, Bantul**

Safinta Nurindra Rahmadhia, Amalya Nurul Khairi, Titisari Juwitaningtyas

Universitas Ahmad Dahlan, Jl Ringroad Selatan, Tamanan, Banguntapan, Bantul, DIY

Email : [safinta.rahmadhia@tp.uad.ac.id](mailto:safinta.rahmadhia@tp.uad.ac.id)**ABSTRAK**

Pengolahan buah pepaya di Padukuhan Padokan Lor, Tirtonirmolo menjadi geplak pepaya menghasilkan limbah berupa kulit buah pepaya. Kulit pepaya yang dihasilkan selama pemanfaatan buah pepaya menjadi geplak selama ini hanya dibuang begitu saja. Pada program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk membuat olahan kulit pepaya menjadi produk pangan dan memberikan pelatihan mengenai kemasan pangan. Metode yang digunakan pada pelaksanaan kegiatan ini yaitu penyuluhan atau penyampaian materi dan praktik langsung oleh masyarakat. Kegiatan pertama yaitu penyampaian materi mengenai manfaat pepaya kemudian dilanjutkan dengan pembuatan olahan kulit pepaya. Kulit pepaya yang sudah bersih akan dicincang dan dimasukkan ke dalam adonan *cheese stick* yang kemudian akan digoreng. Olahan kulit pepaya ini diberi nama *Papa Stick*. Kegiatan kedua berupa pelatihan pengemasan produk pangan dan simulasi pengemasan *Papa Stick*. Setelah adanya pelatihan ini, masyarakat Padukuhan Padokan Lor dapat mengolah limbah pepaya menjadi produk yang memiliki nilai jual serta produktivitasnya meningkat.

**Kata kunci :** Limbah, Kulit Pepaya, Produk Pangan**ABSTRACT**

*Processing papaya fruit in Padukuhan Padokan Lor, Tirtonirmolo into geplak pepaya produces waste which is papaya peel. Papaya peel from geplak pepaya production has only been thrown away. This program aims to make papaya peel into food product and provide training on food packaging. The method used in this programs are counseling or discourse and direct practice by participant. The first activity is discourse about the benefits of papaya and then making processed papaya peel. Clean papaya peel will be chopped and put into cheese stick dough then will be fried. Processed papaya peel is named Papa Stick. The second activity is training food packaging and Papa Stick packing simulation. After this training, the community of Padukuhan Padokan Lor can process papaya waste become food product that have a economic value and increase their productivity.*

**Key words :** Waste, Papaya Peel, Food Product**PENDAHULUAN**

Pepaya (*Carica papaya*) merupakan buah tropis yang banyak tumbuh di Indonesia. Pepaya berasal dari negara Hindia Barat dan Amerika serta tumbuh di daerah tropis. Pepaya memiliki buah yang manis sehingga digemari oleh masyarakat muda maupun dewasa. Buah pepaya umumnya dikonsumsi secara langsung atau diolah menjadi jus buah, lotis dan rujak. Konsumsi buah pepaya pada skala rumah tangga sudah mencapai 2764 kg per kapita. Menurut data dari Kementerian Pertanian Direktorat Jendral Holtikultura (2015) [1] buah pepaya menempati urutan keempat yang paling sering dikonsumsi setelah rambutan, jeruk dan pisang.

Pada buah pepaya, semakin matang maka kandungan karotenoidnya semakin meningkat. Likopen, -cryptoxanthin dan -caroten merupakan senyawa karotenoid yang banyak ditemukan pada buah pepaya [2,3]. Kulit buah pepaya mengandung likopen sebesar 0,36 sampai 3,40 mg/100 g berat kering [4].

Padukuhan Padokan Lor merupakan desa yang terletak di Kelurahan Tirtonirmolo, Kecamatan Kasihan. Di desa tersebut terdapat kelompok P2WKSS (Peningkatan Peranan Wanita menuju Keluarga Sehat Sejahtera) yang mengolah buah pepaya menjadi geplak pepaya. Masyarakat desa tersebut juga menanam pohon pepaya yang nantinya hasil buah tersebut akan digunakan sebagai bahan baku pembuatan geplak pepaya. Buah pepaya yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan geplak pepaya adalah pepaya california. Pepaya california dipilih karena tekstur buahnya yang lebih keras serta memiliki kadar air yang lebih sedikit dibandingkan pepaya jenis lainnya. Olahan buah pepaya tersebut menghasilkan limbah salah satunya adalah kulit buah pepaya. Selama ini limbah yang berupa kulit buah pepaya tersebut hanya dibuang begitu saja.

Pengolahan kulit pepaya menjadi produk yang dapat dikonsumsi memang jarang dilakukan. Umumnya kulit pepaya hanya dibuang atau dijadikan pakan ternak. Padahal kulit pepaya memiliki manfaat yang sama dengan buah pepaya. Oleh karena itu pada program ini kami membuat inovasi dengan cara memanfaatkan kulit pepaya yang akan diolah menjadi snack keju. Produk snack atau makanan ringan dengan campuran keju dipilih karena banyak digemari masyarakat serta dapat dikonsumsi oleh anak-anak maupun orang dewasa. Selain itu juga akan dilakukan pelatihan kemasan pangan. Diharapkan dengan adanya pelatihan tersebut akan dihasilkan produk baru yang akan meningkatkan nilai ekonomis kulit pepaya serta meningkatkan produktivitas masyarakat.

## METODE

### Alat dan Bahan

Alat yang digunakan pada pelatihan ini meliputi baskom, *rolling pin*, pisau, blender dan wajan untuk menggoreng. Bahan yang diperlukan adalah kulit pepaya, tepung terigu, margarin, keju, putih telur, garam dan baking soda.

### Tahapan Pelaksanaan

#### 1. Persiapan

Persiapan pembuatan *Papa stick* dilakukan sebanyak dua kali uji coba formulasi. Pada percobaan formula pertama didapatkan hasil *Papa stick* yang kurang renyah. Percobaan formula kedua mendapatkan hasil *papa stick* yang renyah dan lebih enak. Persiapan untuk pelatihan kemasan pangan dimulai dari pembuatan desain kemasan yang berupa stiker. Setelah itu dilakukan pencetakan stiker dan pemesanan tabung mika sebagai wadah. Selain uji coba formula dan kemasan, persiapan yang dilakukan yaitu koordinasi dengan Bu Dukung Padokan Lor – Tirtonirmolo, koordinasi dengan tim dan mahasiswa, persiapan bahan dan pembuatan banner.

#### 2. Pelaksanaan pelatihan

Pada pelaksanaan pelatihan ini, kami bekerjasama dengan ibu-ibu P2WKSS Padukuhan Padokan Lor, Tirtonirmolo dan dibantu oleh 4 mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan UAD. Pelatihan yang dilakukan bertempat di kediaman Bu Dukung Padokan Lor, Tirtonirmolo. Pelatihan ini dilakukan dalam dua tahap. Pada pelatihan tahap pertama yaitu pelatihan pembuatan olahan kulit pepaya, metode yang digunakan meliputi penyuluhan atau penyampaian materi dan pelatihan. Pelatihan yang dilakukan berupa praktik langsung dari

seluruh peserta. Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan olahan kulit pepaya tertera pada Tabel 1. Pada pelaksanaan praktik pengolahan limbah kulit pepaya menjadi *Papa stick*, peserta dibagi menjadi tiga kelompok yang masing-masing beranggotakan sepuluh orang dan akan dipandu oleh satu mahasiswa. Pada pelatihan tahap kedua dilakukan penyuluhan mengenai kemasan pangan dan praktik pengemasan *Papa Stick*.

### 3. Evaluasi

Pelatihan pengolahan limbah kulit pepaya berjalan dengan lancar. Namun pembagian peserta menjadi tiga kelompok dirasa kurang efektif karena jumlah anggota tiap kelompoknya terlalu banyak. Sehingga untuk pelatihan selanjutnya akan dikelompokkan menjadi 5 orang tiap kelompok.

Tabel 1. Pelaksanaan kegiatan pembuatan olahan kulit buah pepaya.

NO	Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Tanggal Pelaksanaan
1	Penyampaian materi mengenai pepaya, manfaat pepaya dan produk olahan pepaya	60 menit	24 Agustus 2019
2	Pelatihan pembuatan produk olahan kulit pepaya menjadi <i>papa stick</i>	180 menit	24 Agustus 2019
3	Penyampaian materi mengenai kemasan produk pangan	60 menit	05 September 2019
4	Pelatihan pengemasan produk <i>Papa Stick</i>	60 menit	05 September 2019

### HASIL, PEMBAHASAN DAN DAMPAK

Survei lokasi dilakukan satu bulan sebelum pelaksanaan kegiatan pelatihan. Survei lokasi dilakukan dengan tujuan untuk menggali dan memahami permasalahan yang terjadi di masyarakat Padukuhan Padokan Lor, Tirtonirmolo, Kasihan, Bantul. Dari kegiatan survei terjadi koordinasi dan diketahui kebutuhan masyarakat serta disepakati untuk melaksanakan pelatihan.

Pelatihan tahap pertama diawali dengan pemaparan materi mengenai kelebihan buah pepaya, kandungan gizi pada buah dan kulit pepaya serta olahan yang dihasilkan. Pada gambar 1 merupakan kegiatan pemaparan materi yang kami lakukan.



Gambar 1. Pemaparan materi mengenai manfaat pepaya

Setelah pemaparan materi dan penjelasan proses pembuatan *Papa Stick* kemudian dilakukan praktik bersama-sama. Proses pembuatan *Papa Stick* diawali dengan pencucian kulit buah pepaya hingga bersih. Kemudian kulit buah pepaya dicincang menggunakan blender. Untuk menghilangkan rasa pahit pada kulit buah pepaya maka perlu dilakukan pencucian dengan menggunakan air garam. Selanjutnya tepung terigu dicampur dengan bahan-bahan bahan kering. Campuran bahan kering ditambahkan margarin dan dicampur hingga teksturnya berpasir. Setelah itu keju dan putih telur dicampurkan kedalam adonan hingga rata. Setelah tercampur rata kemudian adonan ditambahkan dengan kulit buah pepaya yang sudah dicincang dan diaduk hingga rata. Proses pencetakan adonan mulanya dilakukan dengan membuat adonan menjadi tipis kemudian diiris menggunakan pisau. Adonan yang sudah berbentuk *stick* akan digoreng hingga berwarna keemasan. Proses pembuatan *Papa Stick* dapat dilihat pada Gambar 2 dan 3.



Gambar 2. Pengecilan ukuran kulit pepaya



Gambar 3. Pembuatan adonan *Papa Stick*

Pelatihan tahap kedua berisikan mengenai kemasan pada produk pangan. Proses pelatihan diawali dengan memberikan informasi dan pengetahuan mengenai standar kemasan produk pangan kepada masyarakat. Kemudian dilakukan simulasi atau praktik pengemasan *Papa Stick*. Kemasan yang digunakan untuk mengemas *Papa Stick* berupa tabung mika dengan tinggi 17 cm dan diameter 8 cm. Tabung mika tersebut kemudian diberi stiker sebagai identitas produk. Kemasan yang digunakan merupakan kemasan yang sudah banyak digunakan sebagai kemasan pangan oleh masyarakat luas. Harapannya agar warga Padukuhan Padokan Lor dapat dengan mudah mengemas produknya serta harga kemasannya tidak terlalu mahal. Gambar 4. memperlihatkan *Papa Stick* hasil karya masyarakat dan gambar 5 memperlihatkan pelatihan kemasan.



Gambar 4. *Papa Stick* hasil karya masyarakat



Gambar 5. Pemberian contoh kemasan pangan kepada masyarakat

Program pengabdian masyarakat di Padukuhan Padokan Lor, Tirtonirmolo, Kasihan, Bantul berjalan lancar. Masyarakat sangat senang dengan diadakannya pelatihan pengolahan limbah kulit buah pepaya menjadi produk pangan. Dampak dari adanya pelatihan ini masyarakat Padokan Lor, Tirtonirmolo dapat meningkatkan kreativitasnya dalam mengolah limbah dari produk geplak buah pepaya yang dihasilkan warga setempat. Selain itu juga dapat meningkatkan produktivitas warga. Menurut peserta, mereka baru mengetahui jika kulit buah pepaya dapat diolah menjadi produk pangan dan dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan nilai tambah buah pepaya. Foto bersama masyarakat Padukuhan Padokan Lor dan tim PPM UAD terlihat pada gambar 6.



Gambar 6. Foto bersama masyarakat Padukuhan Padokan Lor dan tim PPM UAD

## SIMPULAN

Dari hasil program pengabdian masyarakat pada kegiatan pelatihan pengolahan limbah kulit buah pepaya bekerjasama dengan P2WKSS Padukuhan Padokan Lor, Tirtonirmolo, Kasihan, Bantul dapat disimpulkan bahwa kegiatan berlangsung dengan baik dan lancar serta terlihat respon positif dari masyarakat.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan yang telah mendanai kegiatan ini serta masyarakat Padukuhan Padokan Lor, Tirtonirmolo, Kasihan, Bantul yang telah berpartisipasi pada kegiatan ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Kementerian Pertanian Direktorat Jendral Hortikultura. (2015). *Statistik Produksi Holtikultura Tahun 2014*. Jakarta Selatan: Direktorat Jendral Hortikultura
- [2] Wall, M. M. (2006). *Ascorbic acid, vitamin A, and ineral composition of banana (Musa sp.) and apaya (Carica papaya) cultivars grown in Hawaii*. Journal of Food Composition and Analysis, 19: 434–445.
- [3] Gayosso, L. E., Garcia, S., Elhadi. M. Y., Gustavo, A. G., dan Aguilar. (2011). *Identification And Quantification Of Phenols, Carotenoids, And Vitamin C From Papaya (Carica papaya L., Cv. Maradol) Fruit*. Journal Food Research International. Volume 44 (5): 1284-1291.
- [4] Marelli de Souza, L., Silva Ferreira, K., Paes Chaves, J. B., & Lopes Teixeira, S. (2008). *L- Ascorbic acid, -Caroteno and lycopene content in papaya fruits (Carica papaya) without physiological skin freckles*. Science Agriculture, 65(3): 246–250.