



Pengolahan Pepaya Muda (*Carica Papaya L*) Menjadi Stik Pepaya Di Kota Bengkulu

Processing Young Papaya (*Carica Papaya L*) Into Papaya Sticks In The City Of Bengkulu

**Suli Harni^{1*}, Yulista², Ivan Agustinus Pardosi³ Adrian Delpana⁴
Arya Mufti Nata Kusuma⁵, Eko Sumartono⁶ Parwito⁷**

^{1,2,3,4,5,6} Fakultas Pertanian Universitas Dehasen Bengkulu, Indonesia

⁷ Fakultas Pertanian Universitas Ratu Samban Bengkulu, Indonesia

Correspondent Author: *suliharni63@gmail.com

How to Cite :

Harni, S., Yulista, Ivan Agustinus Pardosi, Adrian Delpana, Arya Mufti Nata Kusuma, E. Sumartono. Parwito (2023). Pengolahan Pepaya Muda (*Carica Papaya L*) Menjadi Stik Pepaya Di Kota Bengkulu: Jurnal PADAMU NEGERI (Pengabdian Masyarakat Bidang Eksakta) Vol 4 No 2 page 45-48. DOI: <https://doi.org/10.37638/padamunegeri.4.2.1041>

ARTICLE HISTORY

Received [02 November 2023]

Revised [29 November 2023]

Accepted [15 December 2023]

**This is an open access article
under the [CC-BY-SA](#) license**



ABSTRAK

Buah pepaya (*carica papaya*) adalah buah yang berbentuk bulat hingga memanjang, dengan ujung biasanya meruncing. Warna buah ketika muda hijau gelap, dan setelah matang berwarna orange. Buah pepaya mempunyai kandungan zat-zat yang bermanfaat bagi tubuh dan bisa dikonsumsi ataupun pengobatan karena memiliki banyak kandungan yang baik untuk memproteksi tubuh dari berbagai macam penyakit. Kandungan kimia buah pepaya adalah kalori, air, protein, karbohidrat, serat, kalium, kalsium, magnesium, fosfor, Vitamin A, Vitamin C, Vitamin E, niasin, dan folat. getah pepaya juga mengandung papain, kemokapain, lisosim, lipase, glutamin, dan siklotransferase. Tujuan penelitian ini untuk mengolah pepaya muda menjadi stik pepaya crispy yang memiliki citarasa tinggi dan sehat yang bisa dikonsumsi untuk pengganti lauk, dan untuk cemilan dari anak-anak hingga dewasa. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah buah pepaya muda sebanyak 3 kg, 9 siung bawang merah, 9 siung bawang putih, garam secukupnya yang didapatkan disekitaran Kota Bengkulu. Teknik pengolahan dilakukan dengan cara diparut, ditiriskan dan digoreng. Hasil penelitian diperoleh stik pepaya crispy yang memiliki cita rasa yang tinggi dan menghasilkan warna, rasa, aroma yang khas.

Kata Kunci: Pengolahan, Pepaya muda, dan Stik Pepaya Crispy.

ABSTRACT

Papaya (carica papaya) is a fruit that is round to elongated in shape, with the tip usually tapered. The color of the fruit when young is dark green, and when ripe it is orange. Papaya fruit contains substances that are beneficial for the body and can be consumed or treated because it contains many good ingredients to protect the body from various diseases. The chemical contents of papaya are calories, water, protein, carbohydrates, fiber, potassium, calcium, magnesium, phosphorus, Vitamin A, Vitamin C, Vitamin E, niacin and folate. Papaya sap also contains papain, chemopapain, lysozyme, lipase, glutamine, and cyclotransferase. The aim of this research is to process young papaya into



shredded meat that has a high taste and is healthy which can be consumed as a substitute for side dishes, and as a snack for children and adults. The samples used in this research were 1 kg of young papaya, 3 cloves of shallots, 1 clove of garlic, salt to taste which was obtained around Bengkulu City. The processing technique is done by grating, draining and fried. The research results showed that papaya stik crispy has a high taste and produces a distinctive color, taste and aroma.

Keywords: Processing, young papaya, and papaya stik crispy

I. PENDAHULUAN

Nenek moyang di Indonesia sudah mengenal pepaya sejak zaman dahulu. Tumbuhan pepaya sering tumbuh dikebun tanpa perawatan yang tepat. Buah pepaya yang memiliki nama latin *Cari papaya* merupakan buah yang sudah lama dan banyak dibudidayakan di Indonesia. Buah papaya yang matang sangat populer sebagai buah meja dan sering disajikan sebagai makanan penutup buah karena rasanya yang enak, kandungan gizi dan vitamin yang tinggi, serta manfaat Kesehatan (Aji, 2017).

Tanaman pepaya banyak ditanam orang, baik di daerah tropis maupun sub tropis, di daerah-daerah basah dan kering atau di daerah-daerah daratan dan pengunungan. Pepaya ialah tumbuhan yang berasal dari negara tropis, tanaman pepaya ini memiliki batang yang tumbuh lurus keatas dengan tinggi batang tinggi 3-8 m, pada kondisi-kondisi khusus tinggi batang pepaya akan bisa mencapai ketinggian 10 m.

Pepaya merupakan buah yang sangat familiar oleh masyarakat terutama di Bengkulu utara, memiliki nama ilmiah *Carica papaya*, jenis tumbuhan jenis genus yang tumbuh dengan subur pada daerah beriklim tropis. Buah pepaya mempunyai kandungan zat-zat yang bermanfaat bagi tubuh karena memiliki banyak kandungan yang baik untuk memproteksi tubuh dari berbagai macam penyakit. Daging yang lembut banyak membantu orang melancarkan gangguan pencernaan, karena buah ini memang mudah dicerna (Fachruddin, 1998).

Membudidayakan tanaman pepaya dalam lahan pekarangan untuk dikonsumsi oleh sendiri dalam bentuk buah dan dijual ke pasaran dalam bentuk utuh sebagai buah-buahan tanpa memproses menjadi sebuah produk yang dapat memberikan nilai jual yang tinggi dan juga nilai tambah. Pepaya kemudian dipanen dalam bentuk matang ditandai dengan kulit buah yang berwarna kuning. Kelebihan buah pepaya pada musim panen menyebabkan terjadi over supply sementara permintaan konsumen terhadap buah pepaya kecil kecuali pada momen Ramadhan buah pepaya menjadi primadona. Buah pepaya pada akhirnya hanya dikonsumsi sebagai buah, dan bahkan ada yang membusuk karena tidak ada olahan produk. Aspek budidaya, pengolahan, dan pemasaran merupakan satu rantai yang menunjang dari usahatani pepaya yang dilakukan oleh masyarakat. Pada kenyataannya ketiga aspek tersebut belum sepenuhnya dikuasai oleh masyarakat, maka diperlukan upaya penyuluhan dan pelatihan yang dapat memberdayakan perempuan dan memberikan informasi mengenai pemasaran pepaya dalam bentuk produk olahan pepaya. Kelompok wanita yang terbentuk melakukan budidaya tanaman pepaya melalui pemanfaatan pekarangan yang merupakan kumpulan ibu rumah tangga, memiliki permasalahan sebagai berikut :

Kendala umum yang kami alami adalah, bagaimana mengolah pepaya muda menjadi suatu produk yang di sukai masyarakat dan bagaimana strategi pemasaran yang efektif untuk meningkatkan minat masyarakat? Upaya yang kami lakukan yaitu pemilihan pepaya, pembersihan dan pemotongan, pengolahan, pengemasan, dan dengan cara memanfaatkan media sosial yaitu memanfaatkan platform media sosial untuk berinteraksi dengan audiens, membagikan konten menarik, dan membangun komunitas pengguna.

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mengolah buah pepaya menjadi stik pepaya yang memiliki citarasa yang tinggi. Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi kepada masyarakat bahwa stik pepaya memiliki nilai ekonomis yang bisa dikonsumsi oleh semua kalangan



II. METODE

Metode pelaksanaan kegiatan ini dimulai dengan pelaksanaan pada tahun 2023, yang dilakukan di Pondokan Keken, Sawah Lebar, Kecamatan Ratu Agung, Kota Bengkulu, Bengkulu. Kegiatan pemasaran dilakukan secara langsung pada tanggal 02 Desember 2023 dalam acara One Day Entrepreneur. Tahap pertama dalam pembuatan stik pepaya adalah mengupas kulit pepaya hingga bersih, kemudian dilanjutkan dengan mengparut pepaya hingga berbentuk stik. Selanjutnya, tambahkan garam secukupnya dan biarkan meresap, lalu cuci dan bilas hingga bersih. Selanjutnya, haluskan bawang merah, bawang putih, dan kunyit, kemudian campurkan dengan pepaya yang telah dibersihkan. Tambahkan kaldu bubuk, merica, dan ketumbar, lalu aduk hingga merata. Persiapkan campuran tepung terigu, tepung tapioka, dan tepung beras dalam baskom, tambahkan masako secukupnya, dan campurkan pepaya ke dalam tepung. Setelah itu, saring pepaya yang telah dibaluri tepung dan goreng hingga berwarna kecoklatan dan renyah. Terakhir, tambahkan topping sesuai keinginan ke dalam kemasan yang telah disediakan untuk mendapatkan "Steak pepaya crispy". Alat-alat yang digunakan meliputi pisau, alat pengering, nampan, baskom, plastik, serok, kater, kompor, dan parutan. Bahan-bahan yang digunakan antara lain buah pepaya muda, garam, bawang merah, bawang putih, kunyit, tepung terigu, tepung tapioka, tepung beras, kaldu bubuk, merica, ketumbar, serta minyak goreng. Prosedur kerja terdiri dari beberapa langkah, mulai dari pengupasan pepaya hingga proses pengemasan produk akhir.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil akhir dari kegiatan pembuatan produk stik pepaya ini kami dapat membuat inovasi baru dalam mengolah pepaya menjadi suatu produk makanan ringan yang bercita rasa tinggi dan diminati dikalangan umum.

Dari hasil kegiatan ini didapatkan hasil olahan pepaya muda menjadi stik pepaya memiliki cita rasa tersendiri menggugah selera. Stik pepaya ini bisa dikonsumsi dimana saja dan oleh siapa saja, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa, makanan ini bisa dijadikan cemilan yang sehat karena diolah dari bahan yang alami, tanpa bahan pengawet.



Gambar 1. Kegiatan pembuatan produk stik papaya

Hasil akhir dari kegiatan pembuatan produk stik pepaya ini adalah berhasil menciptakan inovasi baru dalam pengolahan pepaya menjadi makanan ringan yang memiliki cita rasa tinggi dan diminati oleh masyarakat umum. Melalui kegiatan ini, dapat disimpulkan bahwa olahan pepaya muda menjadi stik pepaya memiliki karakteristik rasa yang unik dan menarik. Stik pepaya ini dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa, sebagai cemilan sehat karena menggunakan bahan alami tanpa bahan pengawet.

Keunggulan produk ini terletak pada kemudahan konsumsi di mana saja dan kapan saja, sehingga menjadi pilihan yang praktis dan bergizi bagi konsumen. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya berhasil menciptakan produk baru yang inovatif, tetapi juga memberikan kontribusi positif dalam mempromosikan pola makan yang lebih sehat di tengah masyarakat. Selain itu,



keberhasilan ini juga membuka peluang untuk pengembangan produk lebih lanjut dan pemanfaatan potensi pepaya sebagai bahan baku makanan yang beragam dan bernilai tambah.



Gambar 2. Foto bersama hasil kegiatan yang telah dilaksanakan

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil kegiatan yang telah dilakukan adalah sebagai berikut. Pertama, pengolahan pepaya muda menjadi stik pepaya menghasilkan berbagai varian rasa yang khas, menunjukkan potensi untuk variasi produk yang menarik. Kedua, stik pepaya dapat menjadi pilihan cemilan sehari-hari yang cocok dikonsumsi oleh berbagai kalangan, baik anak-anak maupun dewasa, karena ketersediaannya dan kandungan gizinya yang baik. Ketiga, stik pepaya memiliki nilai jual yang tinggi, yang dapat memberikan kontribusi positif dalam meningkatkan perekonomian masyarakat, terutama yang berada dalam kondisi ekonomi rendah.

4.2. Saran

Kami berharap untuk masa depan agar industri rumahan seperti ini dapat berkembang dan maju lebih lanjut. Dari segi pemasaran, produk ini dapat diperluas jangkauannya dengan memanfaatkan platform online atau mencari distributor untuk menyebarkan produk. Dari segi produksi, efisiensi dapat ditingkatkan dengan menggunakan peralatan yang lebih canggih, seperti mesin pencetak opak untuk produksi opak singkong, sehingga waktu dan tenaga kerja dapat dimanfaatkan secara lebih efisien. Dengan demikian, upaya ini diharapkan dapat memberikan dampak positif yang lebih besar bagi pengembangan industri makanan lokal dan kesejahteraan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, R., (2017). Effect of Boiled Carica Papaya Leaf on Death of Aedes Aegypti Larvae. *Journal Epidemiol Public Health*.
- BAPPENAS. (2000). *Tentang Budidaya Pertanian Pepaya (Carica Papaya, L)*. Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. Jakarta.
- Fachruddin, L. (1998). *Membuat Aneka Manisan Buah*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Ketty, suketi., Roedhy, Purwanto., dkk (2010). Karakter Fisik dan Kimia Buah Pepaya pada Stadia Kematangan Berbeda. *Jurnal Agron Indonesia*. 38 (1). 60-66
- Margono, 1993. *Reaksi kimia fermentasi*, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Tita, Khosima, H., Yasmiwar, Susilawati., Ahmad, Muhtadi. (2020). Kegiatan Farmakologis dari Berbagai Bagian Carica papaya Linn. Ekstrak: Buah, Daun, Benih, Uap, Kulit, dan Akar. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*. Vol. 2 No. 3