

Received: Desember 2018

Accepted: Januari 2019

Published: Januari 2019

Article DOI: <http://dx.doi.org/10.24903/jam.v3i1.386>

Diversifikasi Produk Pangan Olahan Berbasis Buah Pepaya Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Kelurahan Karang Joang Balikpapan Kalimantan Timur

Nur Amaliah

Politeknik Negeri Balikpapan
nur.amaliah@poltekba.ac.id

Ria Setyawati

Politeknik Negeri Balikpapan
ria.setyawati@poltekba.ac.id

Farida

Politeknik Negeri Balikpapan
farida@poltekba.ac.id

Ida Suriana

Politeknik Negeri Balikpapan
ida.suriana@poltekba.ac.id

Abdul Gafur

Politeknik Negeri Balikpapan
abdul.gafur9@gmail.com

Abstrak

Salah satu Rukun Tetangga yang menjadi sentra pepaya yang ada di Kota Balikpapan adalah RT 19 Kelurahan Karang Joang Balikpapan Utara. Potensi buah pepaya mencapai 10 ton per bulan atau sekitar 140 ton per tahun. Lahan hasil pertanian pepaya terus bertambah 10 hingga 20 persen. Permasalahannya petani hanya menjual pepaya mereka dalam keadaan segar, bahkan banyak yang rusak dikarenakan panen yang terlalu banyak dan tak laku dipasarkan. Masyarakat belum mengetahui pemanfaatan pepaya dalam pengembangan produk sehingga metode yang dilakukan untuk menyelesaikan permasalahan masyarakat Karang Joang khususnya RT 19 yaitu melakukan sosialisasi dan pemberian materi terkait diversifikasi pangan. Hasil yang diperoleh dari pengabdian kepada masyarakat ini yaitu memberikan materi dan pemahaman kepada ibu-ibu wanita tani Cempaka 19 terkait pengolahan dari pepaya serta melakukan pelatihan pembuatan produk meliputi pembuatan abon dan pembuatan semprong pepaya, dan memberikan bantuan alat pengolahan untuk mendukung produksi ibu-ibu wanita tani Cempaka 19.

Kata kunci: pepaya, abon, semprong

Pendahuluan

Kelurahan Karang Joang, Balikpapan Utara akan difokuskan pada pengembangan kawasan pertanian. Masyarakat Karang Joang umumnya berpenghasilan dari usaha pertanian. Terdapat tidak kurang 40 kelompok tani dengan jumlah anggota mencapai 1.500 orang. Umumnya, mereka hanya menjual produk hasil pertanian mereka tanpa nilai tambah. Sehingga tidak banyak keuntungan yang bisa diperoleh masyarakat. Kawasan ini memiliki banyak potensi lokal, diantaranya adalah hasil buah pepaya mini dan pepaya California yang dapat diolah menjadi produk pangan yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Komoditi lainnya adalah tanaman ubi kayu (singkong) yang dapat diolah menjadi tepung *mocaf* sebagai pengganti tepung terigu, sekaligus menekan ketergantungan terhadap produk luar daerah maupun impor. Selain singkong dan buah pepaya, Karang Joang juga menyimpan potensi lain yakni buah naga yang dapat diolah menjadi *snack*, keripik, maupun permen dan buah salak yang dapat diolah menjadi manisan dan sirup.

Kesemua potensi tersebut belum dikelola secara maksimal oleh masyarakat setempat terkhusus buah pepaya mini dan pepaya California. Oleh karenanya diperlukan upaya dari berbagai pihak dalam mendisign kreatifitas dan inovasi masyarakat setempat sehingga dapat memberi nilai tambah dan meningkatkan kesejahteraan petani dan masyarakat. Dari hasil observasi dan wawancara terhadap pepaya mini dan pepaya California yang diwakili ibu RT 19 yang juga menjabat sebagai ketua Kelompok Tani Cempaka 19 yaitu Ibu Armita dan salah satu kelompok tani budidaya pepaya mini dan pepaya California yaitu Bapak Fajaruddin, diperoleh data bahwa selama ini, petani secara langsung menjual hasil pertanian mereka ke pengepul dengan harga sangat rendah. Harga rata-rata buah pepaya mini hanya Rp7.000 per buah, sementara harga pasaran Rp mencapai 15.000 per kg.

Metode

Pelaksanaan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang “*Diversifikasi Produk Pangan Olahan Berbasis Buah Pepaya Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Petani Karang Joang Balikpapan*” dengan beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Tahap pertama yaitu Survey
Pada tahap ini dilakukan pendataan dan pengumpulan data terkait potensi dan permasalahan mitra.
2. Tahap Kedua yaitu Sosialisasi program pelatihan
Pada tahap ini yaitu memberikan informasi yang jelas kepada peserta pelatihan terhadap program pelatihan yang akan dilaksanakan.
3. Tahap ke tiga yaitu *Procurement* (pengadaan alat dan barang)
Pada tahap ini melakukan pengadaan barang yang tepat dan sesuai dengan kebutuhan. Mencari harga yang tepat dan sesuai serta transparant dalam mendukung kegiatan pengabdian masyarakat ini.
4. Tahap ke empat yaitu Pelaksanaan Pelatihan
Pada tahap ini merupakan kegiatan dari program pelatihan yang terdiri kegiatan teori dan praktik. Kegiatan ini dilakukan selama 2 hari, pada hari pertama kegiatan yang dilakukan dengan memberikan teori dengan fokus pada materi pelatihan pengolahan produk pangan berbasis buah pepaya, pelatihan pembuatan P.IRT dan DEPKES, serta manajemen terkait

organisasi kelompok tani. Pada hari kedua melakukan praktek pengolahan buah pepaya mini menjadi semprong pepaya (*egg roll*) pepaya dan abon pepaya.

Pelatihan secara teoritis dilaksanakan di kampus Politeknik Negeri Balikpapan diruang Restoran Tata Boga. Kegiatan praktik di laksanakan di ruang praktik (*kitchen*) Prodi Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan.

5. Tahap ke lima yaitu Pendampingan

Pada tahap ini diberikan pendampingan secara berkelanjutan dan sistematis untuk memastikan kualitas produk yang dihasilkan layak untuk dipasarkan.

Hasil dan Pembahasan

Hasil kegiatan sosialisasi pengabdian kepada masyarakat pada tanggal 25 – 26 Agustus 2018 dihadiri oleh Kelompok Wanita Tani Cempaka 19 yang berjumlah 20 orang. Adapun hasil kegiatan sebagai berikut :

1. Sosialisasi Program Pelatihan

Sosialisasi dilaksanakan pada tanggal 25 Agustus 2018 bertempat di Restoran Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan. Kegiatan berlangsung dengan lancar dan Kelompok Wanita Tani Cempaka 19 sangat antusias dengan materi yang diberikan berupa “Diversifikasi Produk Pangan Berbasis Buah Pepaya”. Dengan menganeekaragamkan produk-produk kuliner berbasis buah pepaya, Kelompok Wanita Tani Cempaka 19 dapat melakukan modifikasi produk antara lain membuat semprong pepaya dan abon pepaya.

Dengan mengangkat tema pengolahan buah pepaya dapat membantu meningkatkan perekonomian warga Karang joang terkhusus Kelompok Wanita Tani Cempaka 19. Buah yang digunakan dalam pembuatan abon pepaya yaitu buah pepaya California atau bias juga pepaya gajah yang muda dengan tingkat kekerasan yang diinginkan, sedangkan kue semprong membutuhkan pepaya dengan tingkat kematangan yang tua atau sangat matang. Pepaya yang digunakan dalam pelatihan ini yaitu pepaya mini atau Hawaii.

Kegiatan berjalan sesuai dengan rencana dimana hampir semua anggota bertanya mengenai bahan baku, pengolahan, dan teknik dalam mengolah bahan baku seperti pepaya. Dalam diversifikasi pangan, buah pepaya dibuat menjadi abon sebagai alternatif pengganti abon sapi yang mahal dipasaran. Karakteristik abon dan rasa rempah khas abon dapat ditemukan dalam produk abon pepaya. Selain abon, kue semprong yang berbahan baku tepung beras atau tepung terigu dapat ditambahkan pepaya dalam proses pengolahannya. Rasa dan aroma pepaya sangat terasa dan dapat menjadi alternatif untuk orang yang tidak menyukai pepaya.

Produk yang diberikan telah melalui uji coba sehingga produk yang dihasilkan telah terstandar dengan mengikuti prosedur dan teknik dalam pengolahannya. Selain pemberian materi terkait olahan pepaya, diberikan pula resep acuan pembuatan semprong dan abon

pepaya serta teknik pembuatan agar pada saat produksi hasil yang diperoleh sesuai dengan standar produk. Adapun kegiatan sosialisasi dapat dilihat pada gambar 1 dibawah ini :



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi

2. Pengadaan Alat

Pengadaan alat berlangsung pada tanggal 25 Agustus 2018 di Restoran Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan. pengadaan alat diberikan untuk memenuhi kebutuhan produksi Kelompok Tani Cempaka 19 berupa alat spinner digunakan untuk meniris minyak pada produk abon pepaya. Sedangkan cetakan semprong, mixer, spatula, sumpit, timbangan, dan pallet digunakan untuk produksi semprong pepaya. Pengadaan alat ini bertujuan untuk memaksimalkan produksi olahan pepaya agar mendapatkan produk yang sesuai dengan standar pemasaran. Adapun serah terima alat dapat dilihat pada gambar 2 dibawah ini :



Gambar 2. Serah Terima Alat

3. Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan pengolahan berbasis pepaya dilaksanakan pada tanggal 26 Agustus 2018 di *Kitchen* Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan. Pelatihan dilakukan dengan membagi 2 kelompok dari Kelompok Wanita Tani Cempaka 19 dan dilakukan rolling agar semua kelompok dapat membuat semua produk olahan dari pepaya. Demonstrasi pelatihan pengolahan semprong pepaya dan abon pepaya dibimbing oleh tim pengabdian masyarakat sehingga hasil yang diperoleh lebih bagus dan layak untuk dipasarkan.

Pelatihan pengolahan kue semprong pepaya didampingi oleh Ria Setyawati, M.Pd dimana proses pengolahannya dilakukan langsung oleh Kelompok Wanita Tani Cempaka 19. Bahan telah disiapkan oleh tenaga pendamping/mahasiswa lalu arahan dari pendamping dan dilanjut demonstrasi. Antusias peserta Kelompok Wanita Tani Cempaka 19 terlihat dengan ketua Kelompok (Ibu Armita) membagi tugas kepada anggotanya. Tahap pembuatan kue semprong dengan menghaluskan pepaya yang sudah matang, lalu mencampur telur, gula, margarin hingga mengembang lalu masukkan pepaya yang telah dihaluskan dan SP, mixer sampai rata. Masukkan tepung terigu yang sudah di ayak lalu aduk dengan menggunakan spatula. Siapkan cetakan lalu dipanaskan. Cetakan yang sudah panas diberi sedikit minyak agar adonan tidak lengkek. Adonan dituang ke atas cetakan lalu langsung dijepit. Setelah matang adonan dibentuk sesuai dengan keinginan, dapat dibuat pipih, digulung, atau dibentuk bunga.

Produk kedua yaitu pengolahan abon pepaya yang didampingi oleh Farida, M.Pd. Pelatihan juga berjalan dengan lancar dan peserta sangat antusias dengan pelaksanaan demonstrasi pengolahan abon pepaya. Bahan yang digunakan juga telah disiapkan oleh tenaga pendamping/mahasiswa sehingga peserta dapat langsung mendemonstrasikan pembuatan produk. Pengolahan abon pepaya sedikit rumit dibandingkan kue semprong pepaya karena membutuhkan teknik. Pepaya yang digunakan yaitu pepaya California yang masih muda lalu diparut kasar, selanjutnya diberi garam agar menghilangkan getah dari pepaya. Pepaya dicuci bersih lalu diperas agar mengurangi kadar air pada pepaya. Lalu menyiapkan bumbu berupa bawang merah, bawang putih, merica, ketumbar, jintan, sereh, lengkuas, kunyit, daun salam, daun jeruk, gula dan garam. Bumbu dihaluskan lalu ditumis hingga harum lalu dimasukkan pepaya yang sudah diperas. Jika sudah rata dan bumbu sudah meresap, masukkan santan kental, aduk hingga tercampur rata. Jika sudah kering, abon ditiriskan menggunakan saringan lalu dimasukkan ke dalam spinner agar minyak dapat keluar seluruhnya. Abon siap dikemas kedalam wadah plastik. Adapun kegiatan pelatihan dapat dilihat pada gambar 3 dan 4 dibawah ini :



Gambar 3. Pelatihan Pembuatan Abon Pepaya



Gambar 4. Pelatihan Pembuatan Semprong Pepaya

Tribun Kaltim Kamis, 30 Agustus 2018

Home News Tribun Etam Kaltara Kalsel Kalteng Kalbar Bisnis Super Ball

Home » Tribun Etam » Balikpapan

Dosen Poltekba Latih Petani Karang Joang Bikin Olahan Pepaya Mini

Rabu, 29 Agustus 2018 23:43

Dosen Prodi Tata Boga Poltekba memberikan pelatihan pengolahan pepaya kepada petani di Karang Joang.

TRIBUNKALTIM.CO. BALIKPAPAN - Tim pengabdian masyarakat Jurusan Perhotelan, Program Studi Tata Boga, Politeknik Negeri Balikpapan memantapkan kompetensi 25 orang yang tergabung dalam Kelompok Tani Cempaka di RT 19 Karang Joang, Balikpapan, Utara. Kegiatan berlangsung dua hari, 25-26 Agustus di Lab Kitchen Jurusan Perhotelan.

Mereka mendapatkan pelatihan pengolahan pepaya melalui penerapan konsep diversifikasi produk pangan olahan. Diharapkan petani pepaya semakin sejahtera.

"Karang Joang ini kan salah satu sentra budidaya pepaya mini dan california di Balikpapan dengan produksi diperkirakan 10 ton per bulan atau sekitar 140 ton per tahun. Lahan hasil pertanian pepaya mini terus bertambah 10 hingga 20 persen. Hanya saja hasil pepaya sebagian besar langsung dijual ke pasar. Ini yang menjadi problem," kata Nur Amalia, Ketua Tim Pengabdian Masyarakat Prodi Tata Boga, Jurusan Perhotelan, Poltekba, Rabu (29/8).

Gambar 5. Publikasi Koran

4. Pendampingan Kegiatan pendampingan dilakukan untuk melihat perkembangan produksi Kelompok Wanita Tani Cempaka 19. Kegiatan pendampingan dilaksanakan pada tanggal 20 Oktober 2018 di rumah Ketua Kelompok Wanita Tani Cempaka 19 dimana kegiatan berjalan lancar karena telah mengetahui proses pengolahan dan penggunaan alatnya. Kegiatan pengolahan terbagi dua kelompok, ada yang mengolah semprong dan ada juga menolah abon pepaya. Adapun kegiatan dapat dilihat pada gambar dibawah ini :



Gambar 6. Pendampingan Pengolahan Abon Pepaya



Gambar 7. Pendampingan Pengolahan Kue Semprong Pepaya

Simpulan dan rekomendasi

Simpulan

Kesimpulan yang diperoleh saat melakukan survey hingga pelaksanaan yaitu kurangnya pemahaman masyarakat akan pengembangan produk berbasis pepaya sehingga dalam pengabdian kepada masyarakat memberikan bantuan dan pembinaan berupa sosialisasi berupa pemberian materi mengenai Diversifikasi Produk Pangan Olahan Berbasis Buah Pepaya serta pelatihan pembuatan produk papaya berupa abon pepaya dan semprong pepaya

serta memberikan peralatan untuk menunjang pelaksanaan produksi ibu-ibu kelompok tani Cempaka 19 di Karang Joang.

Rekomendasi

Untuk mendukung perkembangan produksi ibu-ibu wanita tani Cempaka 19 membutuhkan dukungan dari pemerintah antara lain dinas kesehatan, dinas perindustrian dan perdagangan untuk memudahkan dalam perijinan dan memberikan peluang pasar untuk kelompok tani Cempaka 19.

Daftar Pustaka

- Desrosier, N.W., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan* . Terj. Muchji Muljoharjo. Jakarta: UI Press
- Syaefullah, Enrico., Purwadaria, Hadi K., Sutrisno., Suroso. 2007. *Identifikasi Tingkat Kematangan Pepaya (Carica pepaya L) IPB 1 Dengan Pengolahan Citra Digital Dan Jaringan Syaraf Tiruan*. Agritech, Vol. 27
- Laporan Produktivitas Hasil Pertanian di Balikpapan* (2015), Dinas Pertanian Kelautan dan Perikanan Kota Balikpapan, Kalimantan Timur
- Suprana, Yayang Ade., 2012. *Pembuatan Keripik Pepaya Menggunakan Metode Penggorengan Vacuum Dengan Variabel Suhu dan Waktu*. Laporan Tugas Akhir Diploma III Fakultas Teknik Univ. Diponegoro. Semarang.