

## PEMANFAATAN BUAH PEPAYA UNTUK PRODUK PERMEN SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN DI KECAMATAN CEPOGO

Lina Lestari<sup>1</sup>, Yumrotul Kasanah<sup>2</sup>, Fika Luxsmawati<sup>3</sup>, Unna Ria Safitri<sup>4</sup>, Alean Kistiani Hegy Suryana<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup>Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Boyolali  
Email : [Linallestari723@gmail.com](mailto:Linallestari723@gmail.com), [yumrotul52@gmail.com](mailto:yumrotul52@gmail.com), [fikaluksmawati@gmail.com](mailto:fikaluksmawati@gmail.com),  
[unnaria68@gmail.com](mailto:unnaria68@gmail.com), [alean.kistiani@gmail.com](mailto:alean.kistiani@gmail.com)

### ABSTRACT

*Candy production from papaya fruit is one way to diversify food that has the potential to increase the added value of local agricultural products in Cepogo District. This training aims to introduce papaya candy in food product diversification and improve the economic welfare of the community. The methods used include papaya candy production training which includes theory, practice, and training in the production and marketing process. The results of the study showed that this training succeeded in improving the skills and knowledge of participants, as well as producing quality papaya candy products. In addition, diversification of papaya candy food products also contributes to reducing fruit waste and increasing farmers' income. Thus, papaya candy production can be a model of sustainable and profitable food diversification for the community in Cepogo District.*

**Keywords:** *Papaya Candy, Food Diversification, Local Agriculture.*

### ABSTRAK

Produksi permen dari buah pepaya adalah salah satu cara untuk diversifikasi pangan yang berpotensi meningkatkan nilai tambah produk pertanian lokal di Kecamatan Cepogo. Pelatihan ini bertujuan untuk mengenalkan permen pepaya dalam diversifikasi produk pangan dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat. Metode yang digunakan meliputi pelatihan produksi permen pepaya yang mencakup sesi teori, praktik, serta pelatihan dalam proses produksi dan pemasaran. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelatihan ini berhasil meningkatkan keterampilan dan pengetahuan peserta, serta menghasilkan produk permen pepaya berkualitas. Selain itu, diversifikasi produk pangan permen pepaya juga berkontribusi pada pengurangan limbah buah dan peningkatan pendapatan petani. Dengan demikian, produksi permen pepaya dapat menjadi model diversifikasi pangan yang berkelanjutan dan menguntungkan bagi masyarakat di Kecamatan Cepogo.

**Kata kunci:** Permen Pepaya, Diversifikasi Pangan, Pertanian Lokal.

### PENDAHULUAN

Pepaya adalah salah satu buah yang paling populer di Indonesia, dan harganya juga relatif murah. Pepaya adalah buah yang kaya akan nutrisi dan mengandung banyak antioksidan, enzim, serat, karbohidrat, protein, dan vitamin untuk tubuh. Buah pepaya juga bisa membantu menurunkan kolesterol, membantu penderita diabetes, meningkatkan kekebalan tubuh,

melindungi dari radang sendi, mengurangi stress, mengurangi nyeri hati, mencegah kanker prostat dan usus, membuat mata lebih sehat, dan mencegah gejala penuaan.

Diversifikasi pangan adalah salah satu strategi penting dalam mengembangkan ekonomi lokal dan meningkatkan ketahanan pangan. Di Kecamatan Cepogo, Kabupaten Boyolali, pepaya merupakan komoditas pertanian yang melimpah. Meski produksi pepaya cukup tinggi, pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi buah segar dan beberapa olahan tradisional, sehingga nilai tambah yang dihasilkan masih rendah (Kementerian Pertanian, 2021). Pengolahan pepaya menjadi produk bernilai tambah, seperti permen pepaya, dapat menjadi solusi untuk meningkatkan pendapatan petani dan diversifikasi produk pangan. Permen pepaya tidak hanya memberikan variasi konsumsi tetapi juga memiliki potensi pasar yang luas. Karena berbahan dasar buah-buahan, memiliki banyak nutrisi dan serat yang sangat baik untuk tubuh, terutama bagi anak-anak yang kurang suka makan buah (Ponco et al., 2019). Dengan bentuknya yang berbeda-beda, anak-anak yang kurang suka makan buah akan menyukainya karena bentuknya yang unik dan manis (Miranti et al., 2017). Selain itu, pengolahan buah menjadi permen dapat menghemat uang jika buah masih banyak dan takut membusuk (Nuh et al., 2020). Produk ini dapat menarik minat konsumen dari berbagai kalangan dan membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat setempat.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji efektivitas pemanfaatan buah pepaya menjadi permen sebagai upaya diversifikasi pangan di Kecamatan Cepogo. Kajian ini mencakup pelatihan produksi permen pepaya, evaluasi kualitas produk, serta analisis dampak ekonomi terhadap kesejahteraan masyarakat lokal. Dengan pelatihan ini, diharapkan petani dan pelaku usaha kecil dapat menghasilkan permen pepaya berkualitas tinggi yang memenuhi standar pasar (Hadi, 2019). Selain aspek teknis produksi, penelitian ini juga akan mendokumentasikan tantangan dan peluang dalam proses pemasaran produk permen pepaya. Dengan demikian, hasil penelitian ini dapat memberikan panduan praktis bagi petani dan pelaku usaha kecil untuk mengembangkan produk olahan pepaya yang berdaya saing tinggi. Diharapkan, model ini dapat di replikasi di daerah lain dengan kondisi serupa, sehingga manfaatnya dapat dirasakan lebih luas (Setyawan, 2018). Melalui diversifikasi produk pangan dengan pemanfaatan pepaya menjadi permen, diharapkan terjadi peningkatan nilai tambah produk pertanian lokal, peningkatan pendapatan petani, serta kontribusi terhadap ketahanan pangan dan ekonomi berkelanjutan di Kecamatan Cepogo (Fahmi, 2021).

## METODE

Jenis kegiatan yang dilakukan ialah pemanfaatan buah pepaya untuk produk permen sebagai upaya diversifikasi pangan di kecamatan cepogo dengan menggunakan pendekatan pembangunan komunitas berbasis aset ABCD Aset Based Community Development (Nadhir, 2015), yang lebih mengutamakan pemanfaatan aset dan potensi yang ada di sekitar kecamatan cepogo. Pendekatan ini terdiri dari beberapa tahapan, yaitu:

### 1. Persiapan:

Melakukan survei dan observasi di Kecamatan Cepogo dan meminta izin sebelum memulai kegiatan pengabdian.

### 2. Pelaksanaan:

- a. Memberikan pelatihan kepada ibu-ibu dan anak muda di Kecamatan Cepogo tentang cara menggunakan buah pepaya untuk membuat permen serta meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan pendapatan petani lokal.
- b. Memberikan pelatihan tentang cara mempromosikan dan mengemas produk yang dihasilkan.
- c. Memberikan pelatihan tentang cara membuat permen dari buah pepaya.

### 3. Evaluasi:

Melakukan evaluasi untuk mengevaluasi hasil tindakan yang sudah dilakukan, untuk mengetahui bagaimana masyarakat merasakan hasil pelatihan dan pendampingan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan tentang pemanfaatan buah pepaya menjadi permanen dengan mengikutsertakan ibu-ibu dan anak-anak muda, dilakukan pada hari Sabtu 8 Juni 2024 pukul 14.00 wib. Tujuan penyuluhan ini adalah untuk meningkatkan kesadaran akan pentingnya mengambil pepaya yang ada di kebun atau pekarangan rumah untuk digunakan untuk membuat permen pepaya. Selain menambah penghasilan, menggunakan pepaya ini juga dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga.

### A. Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Hasil kegiatan sosialisasi pengabdian kepada masyarakat pada tanggal 8 Juni 2024 dihadiri oleh ibu-ibu juga anak muda yang berjumlah 30 orang. Adapun hasil kegiatan sebagai berikut :

#### 1. Pelatihan Pembuatan Permen Pepaya

Pelatihan yang efektif tidak hanya menyampaikan teori tetapi juga memberikan kesempatan praktek langsung, sehingga peserta dapat langsung mengaplikasikan pengetahuan yang didapat. Hasil ini menunjukkan bahwa metode pelatihan yang digunakan sangat efektif dalam meningkatkan kemampuan teknis peserta (Sumber: Setyawan, 2018). Pelatihan yang diberikan kepada masyarakat di kecamatan cepogo berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam memproduksi permen pepaya. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta tidak memiliki pengalaman dalam pembuatan permen sehingga setelah pelatihan, lebih dari 80% peserta mampu memproduksi permen pepaya dengan kualitas yang baik.

Bahan pembuatan permen pepaya:

1. 500 gram pepaya mengkal (ditimbang setelah dikupas)
2. 120 gram gula pasir (bisa ditambah sesuai kebutuhan),
3. secukupnya gula pasir untuk baluran (usahakan warnanya putih dan butirannya halus)
4. secukupnya pewarna makanan sesuai keinginan.

Cara Produksi dan Pengemasan permen pepaya

1. Pertama kupas pepaya jika sudah belah pepaya menjadi dua bagian dan buang biji pepaya sampai bersih
2. Kemudian parut pepaya yang sudah dicuci dan di bersihkan



gambar 1.1.pembuatan permen pepaya 1

3. Setelah itu rendam pepaya yang sudah diparut menggunakan air panas hingga 2-5 menit
4. Kemudian peras pepaya sampai benar-benar tidak ada air yang tersisa
5. Setelah itu masukkan parutan pepaya, gula pasir, dan juga bubuk agar- agar ke dalam wajan atau panci. Aduk hingga bahan tercampur dan masak menggunakan api kecil sampai gula larut dan matang
6. Bagi adonan dan tambahkan pewarna sesuai keinginan, tunggu sampai agak dingin
7. Kemudian bulat kecil-kecil dan baluri menggunakan gula pasir hingga semua adonannya habis



gambar 2.2.pembuatan permen pepaya 2

8. Susun dalam tampah dialasi kertas roti, kemudian dijemur hingga kering, sekitar 3 jam.
  9. Permen pepaya yang sudah kering kemudian di kemas menggunakan toples atau plastic stading pauch
2. Pelatihan pengemasan produk
- Pada pelatihan pengemasan produk, menggunakan kemasan berupa toples dan plastik stading pauch yang dapat membuat permen pepaya menjadi lebih menarik, higienis dan juga elegan. Langkah-langkah penemasan permen pepaya:
1. Cuci toples dan tutupnya dengan air panas dan sabun, setelah itu bilas hingga bersih dan keringkan secara menyeluruh.
  2. Timbang jumlah permen pepaya yang akan dimasukkan ke dalam setiap toples atau plastic stading pauch sesuai dengan takaran yang diinginkan.
  3. Gunakan sendok takar atau alat pengisi untuk memasukkan permen ke dalam toples atau plastic stading pauch agar tetap higienis
  4. Tutup toples atau plastic stading pauch dengan rapat untuk mencegah masuknya udara.



gambar 3.3.pengemasan permen pepaya 1



gambar 4.4.pengemasan permen pepaya 2

### 3. Pembuatan merek dan label produk

Merek usaha permen pepaya ini adalah “pepaya candy”, mitra juga melakukan diversifikasi dalam mengembangkan produk permen pepaya.



gambar 5.5.merek/label permen pepaya

#### 4. Media Pemasaran Secara Online

Terdapat 2 media online yang digunakan untuk memasarkan produk yaitu:

- a. Akun email: [permenpepayakecamatancepogo@gmail.com](mailto:permenpepayakecamatancepogo@gmail.com).
- b. Akun WhatsApp.

Adapun admin untuk akun WhatsApp adalah pengusaha permen pepaya.

### B. Pembahasan Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Ada beberapa aspek yang mencakup hasil dari pelaksanaan pelatihan pada Masyarakat, yaitu:

1. Keberhasilan pelatihan (produksi dan pemasaran) ditinjau dari jumlah peserta pelatihan
2. Keberhasilan tujuan pelatihan (produksi dan pemasaran)
3. Keberhasilan penyampaian materi sesuai dengan rencana
4. Kemampuan peserta untuk memahami materi.

Sasaran pelatihan adalah masyarakat Kecamatan Cepogo, yang terdiri dari sekitar 30 orang, yang ingin mengikuti pelatihan tentang produksi, pemasaran, dan pelaporan keuangan permen pepaya. Secara keseluruhan, tujuan pelatihan dan penyuluhan produksi permen pepaya ini dapat dicapai dengan baik.

Materi yang di berikan antar lain:

1. Pelatihan pembuatan permen pepaya
2. Pelatihan manajemen pemasaran
3. Pelatihan label dan kemasan produk

Pemahaman materi peserta, dan hasil produksi serta kemasan tampak sangat baik dan menarik. Masyarakat di kecamatan Cepogo memproduksi permen pepaya setiap hari. Secara keseluruhan, Kepuasan dan pemahaman peserta di kecamatan cepogo dalam penyuluhan produksi dan pemasaran permen pepaya dapat dianggap berhasil. Peserta memiliki kemampuan untuk membuat, mengemas, serta memasarkan permen papaya.



gambar 6.6.pelatihan pengenalan produk

### KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan pada tanggal 8 Juni 2024 di Kecamatan Cepogo telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam memproduksi dan memasarkan permen pepaya. Pelatihan yang diikuti oleh 30 orang ibu-ibu dan anak muda ini tidak hanya menyampaikan teori tetapi juga memberikan kesempatan praktek langsung. Metode pelatihan yang diterapkan terbukti efektif, dengan lebih dari 80% peserta mampu memproduksi permen pepaya berkualitas baik setelah mengikuti pelatihan.

Pelatihan pengemasan produk juga berhasil memberikan pengetahuan tentang teknik pengemasan yang higienis dan menarik menggunakan toples dan plastic standing pouch. Selain

itu, peserta didorong untuk membuat merek dan label produk "Permen Pepaya (Pepaya Candy)" dan memanfaatkan media pemasaran online seperti Instagram, Facebook, email, dan WhatsApp untuk menjangkau pasar yang lebih luas.

Secara keseluruhan, kegiatan ini mencapai 100% target peserta, dengan 30 orang mengikuti pelatihan. Ini menunjukkan keberhasilan dalam aspek jumlah peserta dan ketercapaian tujuan pelatihan. Peserta mampu menguasai materi dengan baik, terlihat dari kemampuan mereka dalam produksi, pengemasan, pemasaran, dan penyusunan laporan keuangan. Keberhasilan kegiatan ini juga ditunjukkan oleh kepuasan peserta dan kelanjutan usaha setelah pendampingan, menandakan bahwa tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini tercapai dengan baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Fahmi, R. (2021). Analisis Ekonomi Pertanian Lokal. Bandung: Penerbit ITB.
- Hadi, S. (2019). Pengolahan Buah Tropis menjadi Produk Bernilai Tambah. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Kementerian Pertanian. (2021). Statistik Pertanian Indonesia. Jakarta: Kementerian Pertanian.
- Miranti, M., Lohitasari, B., & Amalia, D. R. (2017). Formulasi dan Aktivitas Antioksidan Permen Jelly Sari Buah Pepaya California (*Carica papaya L.*). *Fitofarmaka*, 7(1), 1–14.
- Nuh, M., Barus, W. B., Miranti, Yulanda, F., & Pane, M. R. (2020). Studi Pembuatan Permen Jelly dari Sari Buah Nangka. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 9(1), 193– 198.
- Salahuddin, N. (2015). *Panduan KKN ABCD UIN SunanAmpel Surabaya Asset Based Community-Driven Development (ABCD)*. LP2M UIN Sunan Ampel Surabaya.
- Setyawan, T. (2018). Pemberdayaan Petani Melalui Diversifikasi Produk Pertanian. Surabaya: Universitas Airlangga Press.