



## **Pemberdayaan Usaha Ekonomi Produktif Bagi Masyarakat Di Kelurahan Kepanjen Lor Kota Blitar Dalam Pelatihan Pembuatan Keripik Pepaya**

**Rumanintya Lisaria Putri<sup>1</sup>, Diana Elvianita Martanti<sup>2</sup>,**

<sup>1</sup>Program Studi Akuntansi, Universitas Islam Balitar

Email: [rumanintyalisariaputri@gmail.com](mailto:rumanintyalisariaputri@gmail.com),

<sup>2</sup>Program Studi Akuntansi, Universitas Islam Balitar

Email: [elvianitadiana@gmail.com](mailto:elvianitadiana@gmail.com)

### **Artikel info**

Received: Februari-2019

Revised: Maret-2019

Accepted: April-2019

**Abstrak.** Pelatihan ini bertujuan agar masyarakat dapat membuat sendiri berbagai olahan dari pepaya yang dapat disajikan sebagai camilan bagi keluarga dan dapat digunakan untuk membuka peluang usaha untuk menambah penghasilan dengan memanfaatkan bahan-bahan yang tersedia di alam. Pelaksanaan dilakukan menggunakan metode presentasi, dilanjutkan dengan demonstrasi di mana ibu-ibu dapat melihat secara langsung proses pembuatan kripik pepaya. Evaluasi kegiatan dilakukan dengan mengumpulkan dan menyimpulkan data yang diperoleh melalui pengisian angket yang telah dibagikan. Kegiatan menunjukkan dari dua puluh peserta dengan persentase 75% belum memiliki pemikiran membuat kripik pepaya sendiri di rumah. Terdapat 85% peserta tidak mengetahui pengolahan pepaya menjadi kripik pepaya dan sisanya sebanyak 15% telah mengetahui mengenai pengolahan kripik pepaya. Sedangkan, persentase tersebut jauh berbeda setelah adanya pelatihan pada masyarakat di Perumahan Wisma Indah Kelurahan Kepanjen Lor Kota Blitar dimana sebanyak 1% peserta tetap tidak mengetahui mengenai pengolahan dan pembuatan kripik pepaya ini dan sisanya sebanyak 99% telah berhasil memahami pembuatan kripik pepaya.

**Kata Kunci:** Pengolahan produk, Kripik pepaya, Pengabdian Masyarakat, Kota Blitar

### **Keywords:**

Product processing, Papaya chips, Community Service, Blitar City;

### **Corresponden author:**

Email: [rumanintyalisariaputri@gmail.com](mailto:rumanintyalisariaputri@gmail.com)

Jl. Toba Blok F 34-36 Perumnas Griya Pakunden Permai n Permai  
Rt. 001/007 Kec. Sukorejo Kota Blitar Jawa Timur



artikel dengan akses terbuka dibawah lisensi CC BY -4.0

## **Pendahuluan**

Suatu lembaga yang bentuknya universitas merupakan pendidikan tinggi dan penelitian, yang memberikan gelar akademik dalam berbagai bidang. Pendidikan tinggi ini dilakukan untuk mengembangkan potensi dari mahasiswa untuk lebih aktif, kreatif, cakap, serta menjadi warga negara yang baik serta bertanggung jawab. Tidak hanya mahasiswa tetapi dosen pengajar juga harus berperan aktif dalam membantu mengembangkan suatu penelitian atau inovasi dari suatu produk yang belum pernah dibuat atau diciptakan.

Selama ini banyak yang kurang mengetahui bahwa suatu bahan yang dianggap tidak bisa dimanfaatkan, tetapi akan bermanfaat jika mampu mengolahnya dengan maksimal. Dalam upaya memaksimalkan bahan-bahan yang tersedia di alam maka mengajak masyarakat untuk mempelajari mengolah bahan papaya menjadi suatu produk yang dapat memiliki nilai jual dipasaran. Perkembangan dunia bisnis yang semakin hari semakin pesat dengan teknologi yang semakin berkembang dengan pesat juga, maka dari itu disarankan untuk pelaku usaha lebih kreatif dan inovatif dalam menciptakan suatu produk yang berbeda dari lainnya (Huda & Martanti, 2018). Dalam dunia bisnis setiap pelakunya harus mampu memanfaatkan peluang yang ada disekitar mereka (Huda, Anam Miftakhul. Farida, 2018).

Di daerah kota Blitar tepatnya disuatu perumahan yang sudah termasuk berkembang dalam hal pemanfaatan bahan-bahan dari alam seperti membudidayakan sayur mayur dan mengolahnya ke dalam berbagai produk. Potensi ini masih dapat di optimalkan untuk meningkatkan pengalaman dan pengetahuan penduduk sekitar dan menambah keanekaragaman produk berbahan alam didaerah setempat. Kondisi ini perlu dipikirkan supaya potensi sumber daya alam yaitu hasil dari alam dapat seoptimal mungkin melalui pemberdayaan sumber daya manusia melalui tambahan keterampilan untuk mengolah potensi yang tersedia (Huda, 2016). Salah satu sumber daya manusia yang dapat dimanfaatkan adalah ibu-ibu KWT (Kelompok Wanita Tani) dimana merupakan ibu-ibu didaerah setempat.

Adanya potensi sumber daya alam yang baik dan sumber daya manusia yang dapat dioptimalkan mendorong tim pengabdian selaku akademisi di Perguruan Tinggi Swasta untuk melakukan kegiatan Pengabdian Masyarakat (PKM) ini melalui kegiatan Pelatihan Pembuatan Kripik Pepaya dengan tujuan memberikan pengetahuan dan keterampilan baru dalam pembuatan produk olahan papaya. Sasaran kegiatan ini adalah ibu-ibu KWT (Kelompok Wanita Tani) Perumahan Wisma Indah Kelurahan Kepanjenlor Kota Blitar. (Prima Retno:2015)

Diharapkan dengan pelatihan ini masyarakat dapat membuat sendiri berbagai olahan dari papaya yang dapat disajikan sebagai camilan bagi keluarga dan dapat digunakan untuk membuka peluang usaha untuk menambah penghasilan dengan memanfaatkan bahan-bahan yang tersedia di alam.

## **Metode**

Khalayak sasaran pada kesempatan pengabdian masyarakat kali ini adalah para ibu-ibu rumah tangga di Kepanjen Lor Kota Blitar. Peserta yang hadir dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini berjumlah 20 orang yang merupakan ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Kepanjen Lor Kota Blitar.

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah Presentasi, Demonstrasi, dan Pemberian angket. Presentasi dilakukan oleh tim pengabdian dengan mahasiswa Universitas Islam Balitar Blitar (UNISBA) juga memberikan penjelasan mengenai manfaat buah papaya serta cara pengolahannya menjadi kripik

Selain itu dilakukan demonstrasi untuk menunjukkan bagaimana cara membuat kripik papaya. Tim pengabdian memberikan penjelasan mengenai langkah-langkah pembuatannya dan mahasiswa yang melakukan proses pembuatan langsung yang dilihat oleh peserta

Setelah proses pembuatan kripik papaya selesai, dilakukan pembagian angket. Angket dibagikan dan diisi oleh peserta sesuai dengan jawaban mereka masing-masing. Tujuan

dibagikan angket ini adalah untuk mengetahui sejauh mana pemahaman peserta terhadap cara pembuatan kripik pepaya, serta mengetahui pengetahuan mereka sebelum dan sesudah acara. (Siti Arwati, Asriyanti Syarif : 2018)

## **Hasil Dan Pembahasan**

Perumahan Wisma Indah Kelurahan Kepanjen Lor Kota Blitar merupakan salah satu perumahan yang sudah termasuk berkembang dalam hal pemanfaatan bahan-bahan dari alam seperti membudidayakan sayur mayur dan mengolahnya ke dalam berbagai produk. Di perumahan ini terdapat satu organisasi yang bernama KWT (Kelompok Wanita Tani) didalamnya terdiri dari ibu-ibu yang tinggal di perum wisma indah. Setiap hari minggu pagi ada kegiatan pasar minggu atau yang biasa disebut SARMINGGU yang dilaksanakan di gedung Orbit Bank Sampah Wisma Indah. Di kegiatan SARMINGGU tersebut para ibu-ibu yang tergabung di KWT (Kelompok Wanita Tani) menjual olahan-olahan makanan mulai dari sayur mayur, kue dan lain-lain. Di Perum Wisma Indah Kelurahan Kepanjen Lor Kota Blitar ini memang sudah terkenal fakan olahan makanannya. (Teti Estiasih, Joni Kusnadi : 2016)

Peserta yang hadir pada kegiatan pengabdian masyarakat ini sebanyak 20 orang yang merupakan ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Kepanjen Lor Kota Blitar. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pada tanggal 09 Maret 2019. Dalam kegiatan pemberdayaan usaha ekonomi produktif bagi masyarakat di Kelurahan Kepanjen Lor Kota Blitar dalam pelatihan pembuatan kripik pepaya ini telah diinformasikan pelatihan cara pembuatan kripik pepaya dengan metode presentasi, demonstrasi dan pemberian angket. Sebelum pengabdian memaparkan teori pembuatan kripik pepaya, peserta diberikan angket untuk melihat seberapa tahukah peserta tentang olahan kripik pepaya.

Setelah mengisi angket yang diberikan oleh tim pengabdian, peserta akan diberikan penjelasan mengenai kripik pepaya. Sembari mendengarkan materi peserta dipersilahkan melihat proses pembuatan kripik pepaya yang dilakukan dengan cara demonstrasi di depan. Pada saat menyaksikan pembuatan kripik pepaya peserta terlihat sangat antusias untuk menanyakan hal-hal yang berkaitan dengan proses pembuatan kripik pepaya.

Setelah selesai dilaksanakan demo proses pembuatan kripik pepaya yang dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat, peserta terlihat antusias mencoba kripik pepaya yang telah selesai dibuat dan peserta juga terlihat sangat semangat ingin mempraktikannya di rumah. Sebelum kegiatan di akhiri, peserta diberikan angket untuk melihat seberapa mengerti para peserta tentang olahan kripik pepaya setelah menerima materi dan melihat proses pembuatan kripik pepaya. Di akhir kegiatan seluruh peserta mengucapkan terimakasih karena telah diberikan ilmu baru dan berharap bisa bekerjasama di kemudian hari.

Secara umum pelaksanaan pengabdian masyarakat sudah berjalan dengan baik, ada rencana tindak lanjut baik dari tim pengabdian secara terbuka mempersilahkan para peserta menjalin komunikasi dengan perguruan tinggi dalam hal ini Jurusan akuntansi Universitas Islam Balitar dalam mengembangkan usaha olahan kripik pepaya.

Tim Pengabdian menyajikan materi ceramah berupa penjelasan dan mempraktekkan mengenai pemberdayaan usaha ekonomi produktif bagi masyarakat di Kelurahan Kepanjen Lor Kota Blitar yaitu dengan melakukan pelatihan pembuatan kripik pepaya.

Kegiatan Pengabdian masyarakat dengan tema pemberdayaan usaha ekonomi produktif bagi masyarakat di Kelurahan Kepanjen Lor Kota Blitar dalam pelatihan Pembuatan kripik pepaya dilaksanakan pada tanggal 09 Maret 2019. Tim Pengabdian masyarakat terdiri dari 2 dosen dan 5 mahasiswa. Para dosen yang terlibat, yaitu Diana Elvianita Martanti, SE,MM dan Rumanintya. L Putri., SE.,MM. Mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan ini adalah Ardina prafitasari, Allya Wandira Nur Aziza, Ratna Dwi Mei Wulandari, Khusnul Nur Hidayah, dan Risky Dharmawan dan kelima mahasiswa ini mengambil Program Studi Ekonomi Jurusan Akuntansi. Peserta yang hadir dalam kegiatan pengabdian ini sejumlah 20 orang.

Kegiatan ini dibuka dengan sambutan oleh ibu Diana Elvianita Martanti selaku tim pengabdian dan Kaprodi akuntansi Universitas Islam Balitar dan sambutan selanjutnya yaitu bapak Sukoco selaku ketua RW 06 Kepanjen Lor Kota Blitar dan selanjutnya sambutan dari tim penyuluhan pangan kota blitar yang diwakili oleh Bapak Niko.

Setelah itu, kegiatan ini masuk ke inti acara, yaitu mempraktekkan pembuatan keripik pepaya yang dijelaskan oleh Ibu Rumanintya. L Putri. Inti dari kegiatan ini adalah untuk pemberdayaan usaha ekonomi produktif bagi masyarakat di Kelurahan Kepanjen Lor Kota Blitar. Dengan praktek pembuatan keripik pepaya ini, tim pengabdian ingin menunjukkan kepada para peserta atau para ibu bahwa ada cara lain untuk menikmati buah pepaya, yaitu dengan mengolahnya menjadi keripik pepaya dan dengan ini tim pengabdian bisa menunjukkan bahwa pepaya mempunyai nilai jual lebih tinggi yang biasanya buah pepaya yang hanya dijual 2 ribu per kilogram setelah diolah menjadi keripik pepaya bisa dijual dengan harga 65 ribu perkilogram (Kasron, Wishnu Subroto dan Engkartini : 2018)

Tim pengabdian juga menjelaskan kepada para peserta pelatihan untuk bahan-bahan apa saja yang diperlukan dalam pembuatan keripik pepaya, yaitu Bawang putih, Ketumbar, Garam, Telur, kunyit, Daun Jeruk, Tepung terigu, tepung beras, tepung maizena, dan tepung kanji.

Tata cara pembuatan keripik pepaya: (1) Siapkan pepaya mangkal; (2) Bersihkan bijinya, iris tipis, kemudian cuci hingga bersih, lalu rebus irisan pepaya kedalam air mendidih; (3) Kemudian jemur irisan pepaya yang sudah direbus tadi dibawah sinar matahari hingga kering kurang lebih selama 3 hari; (4) Setelah kering, rendam pepaya yang sudah kering di dalam air panas selama 30 menit. Tiriskan hingga benar-benar kering; (5) Setelah itu campur semua jenis bahan kecuali tepung, lalu haluskan, kemudian campur kan pepaya ke dalam bumbu tadi; (6) Campur semua jenis tepung, sisihkan; (7) Balur pepaya yang sudah dibumbui ke dalam tepung, lalu goreng hingga krispi; (8) Setelah matang, angkat lalu tiriskan hasil penggorengan sudah siap untuk dilakukan pengemasan. Pemberian label di tempatkan di tengah agar orang tertarik dengan keripik pepaya.

Peserta pelatihan sesudah mengikuti materi di ajak untuk mencicipi keripik pepaya. Berbagai tanggapan dikeluarkan oleh peserta pelatiha. Ada yang mengatakan rasanya enak dan ingin mencoba membuat sendiri di rumah. Peserta pelatihan sangat antusias mengikuti pelatihan membuat keripik pepaya dilaksanakan di Kelurahan Kepanjen Lor Kota Blitar.

Setelah praktek pembuatan keripik pepaya, Rumanintya. L Putri memberikan sepatah dua patah untuk menyimpulkan mengenai manfaat dilaksanakannya pelatihan pembuatan keripik pepaya



(a)

Penyampaian Materi dari Tim Pengabdian,



(b)

Proses Pembuatan Kripik Pepaya Yang dilihat oleh Peserta



(a)

Peserta melihat bahan baku kripik papaya



(b)

Peserta merasakan kripik papaya

Dengan adanya pelatihan ini, berharap agar nantinya masyarakat di Kelurahan Kepanjen Lor Kota Blitar mampu memproduksi Keripik Pepaya dengan skala besar sehingga dapat membuka lapangan kerja dan menyerap tenaga kerja maka bisa mengurangi angka pengangguran secara otomatis daya beli masyarakat meningkat dan perekonomian masyarakat bisa berkembang. Dari data di atas dapat diartikan sebagai berikut:

**Tabel 1.1.** Angket Pengabdian Masyarakat Pemberdayaan Usaha Ekonomi Produktif Bagi Masyarakat Kelurahan Kepanjenlor Kota Blitar

| No | Pertanyaan                                                                | Pre Test |       | Post Test |       |
|----|---------------------------------------------------------------------------|----------|-------|-----------|-------|
|    |                                                                           | Ya       | Tidak | Ya        | Tidak |
| 1  | Saya pernah mendengar tentang kripik papaya                               | 25%      | 75%   | 95%       | 5%    |
| 2  | Saya pernah mendengar cara pembuatan kripik papaya                        | 10%      | 90%   | 100%      | -     |
| 3  | Saya tahu resep pembuatan kripik papaya                                   | 5%       | 95%   | 100%      | -     |
| 4  | Saya pernah membuat kripik papaya                                         | 5%       | 95%   | 100%      | -     |
| 5  | Saya tahgu proses pembuatan kripik papaya                                 | 10%      | 90%   | 100%      | -     |
| 6  | Saya memiliki ide mengkreasikan kripik papaya menjadi camilan lain        | 15%      | 85%   | 95%       | 5%    |
| 7  | Saya tahu peluang usaha pembuatan kripik papaya                           | 20%      | 80%   | 100%      | -     |
| 8  | Saya tahu kendala kendala dalam pembuatan kripik papaya                   | 10%      | 90%   | 100%      | -     |
| 9  | Saya berfikir kripik papaya mudah dibuat sendiri                          | 25%      | 75%   | 100%      | -     |
| 10 | Saya berfikir untuk mempraktekkan pembuatan kripik papaya sendiri dirumah | 25%      | 75%   | 100%      | -     |

Jadi, kesimpulan keseluruhan dari angket diatas yaitu dari sebelum dilakukannya pelatihan dan pendampingan terdapat 85% peserta tidak mengetahui mengenai pengolahan pepaya menjadi kripik pepaya dan sisanya sebanyak 15% telah mengetahui mengenai pengolahan kripik pepaya. Sedangkan, presentase tersebut jauh berbeda setelah adanya pelatihan dan pendampingan pada masyarakat di Perumahan Wisma Indah Kelurahan Kepanjen Lor Kota Blitar dimana sebanyak 1% peserta tetap tidak mengetahui mengenai pengolahan da pembuatan kripik pepaya ini dan sisanya sebanyak 99% telah berhasil memahami pengolahan dan pembuatan kripik pepaya.

## **Simpulan Dan Saran**

Dari hasil pelaksanaan pengabdian masyarakat dalam pembuatan kripik pepaya di Kepanjen Lor Kota Blitar, ibu-ibu mampu memahami dan mengetahui cara pembuatan kripik pepaya. Sehingga dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat selanjutnya dapat dibentuk kelompok-kelompok lagi dalam pembuatan kripik pepaya. Kegiatan pengabdian masyarakat di Kepanjen Lor Kota Blitar ini harus dikembangkan lagi, jangan hanya sampai berhenti disini saja, saling terikat ataupun saling membantu mengembangkan usaha keripik pepaya ini agar lebih dikenal lagi dalam lingkungan masyarakat sekitar. Sehingga mampu memproduksi kripik pepaya dengan skala besar yang dapat membuka lapangan pekerjaan dan menyerap tenaga kerja.

## **Daftar Rujukan**

- Kasron, Wishnu Subroto dan Engkartini. 2018. *Diversifikasi Olahan Pepaya untuk Meningkatkan Nilai Jual Pepaya California di Desa Kertajaya Kecamatan Gandrungmangu Kabupaten Cilacap*. Jurnal Pengabdian Masyarakat.
- Prima Retno wikandari, Nita Kusumawati, Rusmini, dan Mirwa Adhiprahara. 2015. *Pelatihan Pembuatan Produk Ikan Olahan di Desa Canditunggul- Kalitengah Lamongan*. Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat. Vol 1 No 1 hal 40-46.
- Siti Arwati, Asriyanti Syarif. 2018. *Produk Olahan Pepaya Pada KWT Al-Muhajirin Di kelurahan Tamalarea Jaya Kecamatan Tamalanrea*. Jurnal Pengabdian Masyarakat.
- Teti Estiasih, Joni Kusnadi. 2016. *Peningkatan Kapasitas dan Efisiensi Produksi Keripik Usus Pepaya Di Kelompok Wanita Tani Sari Rejo III Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang*. Jurnal Teknologi Pangan. Vol 7 (3) : 124-130.
- Anam Miftakhul Huda, Yefi Dyan Nofa Harumike. 2019. *Pengelolaan Model Program Radio Interaktif Pada Radio Komunitas Pendidikan SMKN 1 Blitar*. Jurnal Pengabdian Masyarakat.
- Huda, Anam Miftakhul. Farida, N. (2018). *Pengantar Ekonomi Mikro (Pertama)*. Pekalongan: NEM.
- Huda, A. M. (2016). THE IDENTITY OF JAVANESE WOMEN (The study of Phenomenology Toward Indonesian Migrant Women Workers). *Journal of Academic Research and Sciences (JARES)*, 1(1), 2016.
- Huda, A. M., & Martanti, D. E. (2018). *Pengantar Manajemen Strategik 1*. (J. Press, Ed.) (1st ed.). Bali:  
<http://books.jayapanguspress.org/index.php/publisher/article/view/18/18>.  
Retrieved from  
<http://books.jayapanguspress.org/index.php/publisher/article/view/18/18>