

PKM ABON KULIT PEPAYA DESA PESANGGRAHAN KEC. JANGKAR KAB. SITUBONDO

Eko Hadi Purwanto

echo_dosenunars@yahoo.co.id

Dosen Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Abdurachman Saleh Situbondo

Abstract

Papaya is one of the most favorite fruits of community. In addition to its cheap price and the goods are easily to get, papaya also has a good nutritional content and beneficial for it. Papaya fruit contains lots of vitamin A, C, which is very good for human body. In addition, Papaya is rich in fiber and is very good for health, it turns out that Papaya's fruit skin is efficacious. When consuming Papaya fruit, most people peel and remove the skin. But in fact, Papaya skin has many benefits; one of them is for health. Based on this reason the idea to use Papaya skin for meal side dish is come out. Not only creating new creations of food but also we are able to provide income from that creation. The science of entrepreneurship especially in food business program made from cleaned Papaya's then produce to be Papaya's floss. This program is a community service in applying the entrepreneurship activities. This program is expected to help the community of Situbondo to meet the needs of food or side dishes which is tasty, delicious, and hygienic with no preservatives.

Keyword: papaya's skin floss

1. PENDAHULUAN

Tanaman pepaya *Carica Pepaya* merupakan jenis tanaman yang diklasifikasikan kedalam famili Caricaceae, berupa herba yang berasal dari Amerika Tengah dan Hindia Barat bahkan kawasan sekitar Meksico dan Coasta Rica. Pepaya merupakan sumber yang sangat baik dari vitamin, mineral, dan enzim. Tetapi jangan salah, sesungguhnya tak hanya buah saja yang bisa dimanfaatkan dari tanaman pepaya.

Mencermati kandungan kulit pepaya tersebut, wajar jika kemudian kulit pepaya juga bisa untuk dimakan dalam kondisi ia bebas dari bahan kimia. Kulit pepaya telah lama dimanfaatkan oleh masyarakat Papua Nugini. Tidak hanya dikonsumsi, tetapi juga digunakan sebagai bahan penyembuh untuk

menanggulangi ruam kulit, kulit yang terbakar sinar matahari berlebihan, dan mampu menghilangkan noda hitam pengganggu di wajah.

Pemanfaatan limbah kulit pepaya merupakan faktor utama yang mendasari dalam pembuatan lauk atau camilan yang berupa buaya manis (abon kulit pepaya sebagai makanan istimewa) ini. Dewasa ini masih banyak konsumen yang belum mengetahui kandungan kulit pepaya yang bermanfaat untuk kesehatan. Maka dari itu, abon dari kulit pepaya ini memiliki peluang usaha yang bagus karena belum banyak diproduksi camilan yang berbahan dari kulit buah terutama buah pepaya sehingga keberhasilan cukup menjanjikan.

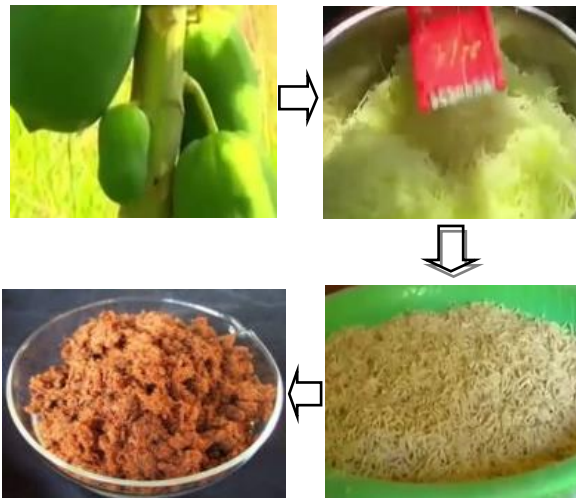
Dengan adanya kegiatan PKM ini, mitra kerjasama yaitu UD. Harapan Sejati dapat lebih meningkatkan penjualan Abon Kulit Pepaya di Kabupaten Situbondo dan Toko Buah Pak Sabar dapat menyediakan buah Pepaya yang berkualitas.

METODE PELAKSANAAN

Analisis Peluang Pasar

Sasaran pasar produk ini utamanya adalah masyarakat Situbondo. Tempat penjualannya pertama akan dilakukan di UD Harapan Sejati, selebihnya kami ingin menjualnya di toko atau warung-warung terdekat, atau bahkan jika berkembang diharapkan agar sasaran pasarnya supermarket-supermarket terdekat.

Gambaran Produk



Gambar 1. Pembuatan Abon Kulit Pepaya

Mekanisme Pelaksanaan Kegiatan

Rencana Pelaksanaan

1. Produk

Produk yang direncanakan untuk diproduksi adalah abon kulit pepaya. Produk yang telah diproduksi akan dipasarkan dengan dikemas dalam toples plastik. Produk yang dihasilkan memiliki manfaat dan kualitas yang tinggi.

2. Lokasi/distribusi

Usaha ini berlokasi di KP. Gedang Desa Pesanggrahan Kec. Jangkar Kab. Situbondo. Akan tetapi untuk tempat pemasarannya akan kami lakukan di sekitar Kec. Jangkar dan Kec. Asembagus. Adapun sasaran pasar produk ini adalah masyarakat Situbondo. Selain itu kami akan melakukan transaksi secara online di jejaring sosial dan internet sebagai bahan penunjang perkembangan usaha.

3. Harga

Penentuan harga jual dilakukan dengan cara menghitung biaya produksi ditambah biaya lain-lain dan tren yang berlaku. Jika produk yang menjadi idola (tren) harganya pun bisa dinaikkan dari standar harga normal. Adapun rencana harga jual dari produk abon kulit pepaya ini adalah Rp. 10.000/pcs.

4. Promosi

Promosi akan dilakukan untuk mengenalkan produk ini kepada konsumen. Promosi akan dilakukan dengan memanfaatkan media internet sebagai sarana *e-business*.

Proses Produksi

1. Bahan Abon Kulit Pepaya

- a. Kulit pepaya (potong kecil-kecil atau diparut)
- b. Garam
- c. Jahe
- d. Lada
- e. Ketumbar
- f. Lengkuas
- g. Jintan
- h. Serai
- i. Bawang merah
- j. Bawang putih
- k. Tepung beras
- l. Tepung bumbu
- m. Tepung tapioka
- n. Minyak

2. Alat

- a. Baskom
- b. Parutan
- c. Sendok
- d. Ayakan
- e. Wajan

3. Cara Pembuatan abon kulit pepaya

- a. Bersihkan kulit pepaya dengan cara dicuci.
- b. Potong kecil-kecil atau parut kulit pepaya.
- c. Remas parutan kulit pepaya dengan menggunakan garam.
- d. Selanjutnya parutan kulit pepaya diperas untuk dibuang airnya.
- e. Setelah diperas, parutan pepaya dicuci.

f. Masukkan bumbu-bumbu seperti jahe, lada, ketumbar, lengkuas, jintan, serai, bawang merah dan bawang putih.

g. Kemudian aduk hingga merata.

h. Setelah merata, masukkan tepung beras, tepung bumbu dan tepung tapioka.

i. Siapkan wajan dan panaskan minyak.

j. Goreng parutan kulit pepaya hingga berwarna kecoklatan.

k. Angkat dan tiriskan.

4. Proses Finishing

a. Biarkan hingga mengering.

b. Kemas abon kulit pepaya dlm toples plastik/ plastik klip yg sudah diberi label.

c. Abon kulit pepaya siap dijual.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Abon kulit pepaya bisa dijadikan alternatif bagi masyarakat yang bosan dengan abon daging. Abon ini jelas lebih bersahabat terhadap kadar kolesterol karena 100% dari hasil tumbuhan. Abon kulit pepaya memiliki tekstur yang garing dan terasa gurih di tiap gigitannya. Daging buah diparut tipis memanjang sehingga mirip dengan suwiran daging ayam. Cara memasaknya sederhana dengan bahan yang murah dan mudah didapatkan.

Adapun resep abon kulit pepaya adalah pertama-tama kupas kulit pepaya, belah menjadi 4 bagian dan buang isi didalamnya. Cuci bersih dengan air mengalir dan pastikan

tidak terlihat getah yang keluar dari daging buah. Selanjutnya kita parut daging buah menjadi bentuk tipis memanjang jadi mirip dengan suwiran daging. Bisa juga diiris dengan pisau tapi untuk mempersingkat waktu dan hasil yang seragam lebih baik menggunakan parut serut. Setelah diparut pastinya lebih banyak getah yang keluar, tambahkan sekitar 1 sdm garam lalu remas-remas dan didiamkan sebentar. Tujuannya agar getah yang memberikan rasa pahit ini sedikit berkurang. Peras daging pepaya muda yang telah diparut hingga keluar airnya, cuci dengan air mengalir hingga tidak ada garam yang menempel. Hal ini dimaksudkan agar tidak terlalu asin. Haluskan bumbu halus lalu campurkan dengan daging buah pepaya muda hingga rata. Di wadah lain campurkan ketiga jenis tepung. Ambil segenggam daging pepaya parut lalu guling-gulingkan pada tepung. Saring memakai ayakan agar tepung yang menempel nanti tidak terlalu tebal. Panaskan minyak lalu masukkan pepaya parut berlapis tepung. Goreng hingga kering dan berubah warna kuning kecoklatan. Angkat dan tiriskan. Ulangi lagi hingga semua buah pepaya habis.

Cara membuat abon kulit pepaya telah selesai. Biarkan uap minyak hilang sebelum nanti dimasukkan ke dalam wadah penyimpanan. Kemas abon kulit pepaya dlm toples plastik/ plastik klip yg sudah diberi label. Abon kulit pepaya siap dijual.

Usaha ini berlokasi di KP. Gedang Desa Pesanggrahan Kec. Jangkar Kab. Situbondo. Akan tetapi untuk tempat pemasarannya akan kami lakukan di sekitar Kec. Jangkar dan Kec. Asembagus. Adapun sasaran pasar produk ini adalah masyarakat Situbondo. Selain itu kami akan melakukan transaksi secara online di jejaring sosial dan internet sebagai bahan penunjang perkembangan usaha. Penentuan harga jual dilakukan dengan cara menghitung biaya produksi ditambah biaya lain-lain dan tren yang berlaku. Jika produk yang menjadi idola (tren) harganya pun bisa dinaikkan dari standar harga normal. Adapun harga jual dari produk abon kulit pepaya ini adalah Rp. 10.000 untuk 1 plastik klip dan 15.000 untuk 1 toples plastik. Promosi telah dilakukan untuk mengenalkan produk ini kepada konsumen. Promosi telah dilakukan dengan memanfaatkan media internet sebagai sarana *e-business*.

Sedangkan luaran yang telah dicapai melalui kegiatan PKM ini adalah:

- a. Mendapatkan keuntungan finansial yang dapat meningkatkan taraf kesejahteraan hidup.
- b. Adanya peluang untuk mengembangkan jiwa kewirausahaan, dengan membuat abon kulit pepaya yang memiliki nilai jual tinggi dan diminati masyarakat Situbondo.
- c. Menjadi ikon makanan masyarakat daerah Situbondo.

- d. Membuat lauk atau cemilan yang sehat, bergizi dan bernilai ekonomis, serta diminati oleh banyak kalangan.
- e. Menambah varian makanan di kota Situbondo dan dapat dijadikan sebuah referensi masyarakat untuk membuka peluang usaha.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil yang telah diperoleh dalam kegiatan ini, maka dapat disimpulkan bahwa: Sama seperti daging buahnya, kulit pepaya juga bisa dimakan. Kulit pepaya memiliki banyak manfaat nutrisi, tetapi hanya kulit pepaya yang tumbuh secara organik tanpa bahan kimia dan residu pestisida.

Saran

Saran yang dapat diberikan setelah melakukan penelitian ini adalah :

- a. Perlunya dilakukan penelitian lebih lanjut untuk umur simpan terhadap abon kulit pepaya dan variasi perebusan sehingga dapat diketahui ketahanannya.
- b. Perlunya ditambahkan variabel lamanya penggorengan terhadap kualitas abon kulit pepaya dan variasi perebusan.
- c. Perlunya ditambahkan variasi penambahan gula terhadap kualitas abon kulit pepaya.

- d. Perlunya penelitian lebih lanjut kandungan gizi bumbu-bumbu yang digunakan dalam pembuatan abon kulit pepaya dan variasi perebusan sehingga dapat diketahui pengaruhnya terhadap abon.
- e. Perlunya ditambahkan alat penggorengan yang mempunyai pengatur suhu dan waktu tertentu sehingga warna abon kulit pepaya dan variasi perebusan sama.

DAFTAR PUSTAKA

- Bowo, Subowo. 2014. Teknik Budidaya Buah Pepaya. <http://www.budidaya-petani.com/2013/03/pepaya.html>. Diakses tanggal 11 September 2017.
- Maisarah, A.M., Nurul Amira, B., Asmah R., and Fauziah O. 2013. *Antioxidant analysis of different parts of Carica papaya*. *International Food Research Journal* 20(3): 1043-1048.
- Owoleye Bamidele V., Oluburi M. Adebukola, Adeoye A. Funmilayo, Ayodele O. Soladoye. 2008. *Anti-inflammatory Activities of Ethanolic Extracts of Carica papaya Leaves*. *Inflammopharmacology* 16 (2008) 168-173
- Priyowidodo, Titis. 2014. Panduan Teknis Budidaya Pepaya. <https://alamtani.com/budidaya-pepaya/>. Diakses tanggal 11 September 2017.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2011. *Morfologi Tumbuhan*. Gadjah Mada University Press: Jakarta.
- Web Kesehatan. 2017. Pepaya – Kandungan Gizi dan Manfaatnya untuk Kesehatan. <https://www.webkesehatan.com/kandungan-manfaat-pepaya/>. Diakses tanggal 11 September 2017.