

**PKM KERIPIK KRISPI DAUN PEPAYA MUDA DI DESA KEDUNGLO
KECAMATAN ASEMBAGUS KABUPATEN SITUBONDO****Eko Hadi Purwanto**

echo_dosenunars@yahoo.co.id

Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas Abdurachman Saleh Situbondo

Abstrak : Pepaya adalah salah satu buah yang bergizi tinggi dan kandungan nutrisi pada buah pepaya sangat banyak diantaranya mengandung Vitamin A, B dan C, Niacin, Kalsium, Fosfor, Riboflavin dan Zat Besi. Dalam Program pembuatan keripik krispi daun pepaya kami melakukan pengenalan atau promosi kepada masyarakat dengan beberapa cara yang pertama pemberian informasi secara langsung (*direct promotion*) yang dilakukan oleh para personil tim dengan mendistribusikan ke UD Harapan Sejati Asembagus sebagai mitra usaha dan juga membuka stand di tempat keramaian seperti di alun-alun Asembagus. Kemudian yang kedua dengan cara pemberian informasi secara tidak langsung (*direct promotion*) yaitu dilakukan melalui beberapa media seperti iklan di *facebook*, *blog*, dan melalui penyebaran *pamflet* dan *leaflet*. Program usaha ini sebagai bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam mengasah dan mengaplikasikan ilmu kewirausahaan. Program ini dilaksanakan karena makanan tersebut juga banyak digemari dan disukai oleh semua kalangan. Selain itu, usaha keripik krispi daun pepaya ini mengetahui cara pengolahan kripik daun pepaya yang bergizi dan praktis dan dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat Situbondo dan kreatifitas masyarakat dalam mengolah bahan yang telah disediakan alam.

Kata Kunci : Pepaya, Daun, Keripik

PENDAHULUAN

Tanaman *pepaya* (*Carica papaya* L) yang dikenal di Indonesia adalah tanaman yang berasal dari Amerika Tengah dan Hindia Barat. Dari tempat asalnya pohon pepaya tersebar di mana-mana terutama di daerah tropis, tetapi ditanam juga di daerah sub tropis di Amerika Serikat (Tohir, 1979 : 15 dalam Harjana, 2009:B238).

Semua bagian tanaman pepaya mengandung getah. Daunnya tersusun secara spiral melingkari batang, lembaran daun bercelah-celah menjari. Daunnya bertangkai panjang, berkelompok pada pucuk kanopi. Daun yang telah tua akan menguning dan gugur meninggalkan bekas pada batangnya. Batang lurus, berongga di dalam, lunak, tidak bercabang namun apabila pucuknya dipotong akan terbentuk cabang dan mencapai ketinggian hingga 10 m (Ashari, 2006 dalam Agustina, 2017:2).

Daun muda pepaya juga biasa dijadikan lalapan dan urap untuk menambah nafsu makan. Selain itu, daunnya dapat dimanfaatkan sebagai campuran untuk pakan ternak. Batang dan daun pepaya yang masih muda mengandung papain yang banyak digunakan sebagai pelunak daging, bahan kosmetik, penjernih dalam industri minuman, serta dimanfaatkan juga dalam industri farmasi, pengolahan makanan dan tekstil (Mowlick et al., 2007; Prihatman, 2000 dalam Tamam, B, 2017).

Keripik atau kripik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Rasanya yang khas membuat penikmat selalu ingin menikmatinya. Pembuatan keripik krispi pepaya ini dimaksudkan untuk memberikan alternatif bagi masyarakat yang tidak suka terhadap sayuran agar makan makanan yang sehat dan bergizi dengan mudah.

Dengan adanya kegiatan PKM ini, mitra kerjasama yaitu UD. Harapan Sejati dapat lebih meningkatkan penjualan Keripik Krispi Daun Pepaya di Kabupaten Situbondo dan Pak Bakri sebagai petani buah pepaya dapat menyediakan daun pepaya yang sehat dan segar.

Sebagai mitra dalam pelaksanaan PKM ini adalah UD. Harapan Sejati dan Petani Pepaya. Berdasarkan analisis situasi dapat teridentifikasi beberapa permasalahan yang dihadapi oleh mitra, yaitu:

- a. Rendahnya motivasi masyarakat di desa Kedunglo Kec. Asembagus dalam menemukan hasil karya yang dapat dimanfaatkan sebagai peluang usaha dan daya saing dengan produk kripik krispi yang sudah ada
 - b. Rata-rata masyarakat desa Kedunglo kurang suka dengan daun pepaya karena rasanya pahit
 - c. Kurangnya informasi dan pengetahuan tentang manfaat dari daun pepaya
- Target yang ingin dicapai melalui kegiatan PKM ini adalah sebagai berikut:
- a. Meningkatkan inovatif masyarakat dalam menemukan hasil karya yang dapat dimanfaatkan sebagai peluang usaha.
 - b. Meningkatkan kreativitas dan penalaran pada pengembangan ilmu teknologi pangan.
 - c. Mendapatkan keuntungan finansial yang dapat meningkatkan taraf kesejahteraan hidup.

- d. Menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat dan mengurangi tingkatan tingginya pengangguran yang ada di Indonesia pada umumnya, khususnya di Asembagus Situbondo
- e. Menambah varian kripik krispi yang terbuat dari sayur-sayuran
- f. Membuat lauk atau cemilan yang sehat, bergizi dan bernilai ekonomis, serta diminati oleh banyak kalangan

Luaran yang diharapkan melalui kegiatan PKM ini adalah sebagai berikut.

- a. Produk kripik krispi yang terbuat dari daun pepaya muda di Desa Kedunglo Kec. Asembagus Kab. Situbondo.
- b. Artikel ilmiah yang diterbitkan dalam jurnal nasional.
- c. Laporan kegiatan.

METODE PELAKSANAAN

Tahap Persiapan Produksi

Sebelum ke tahap produksi, terdapat beberapa persiapan yang harus dilakukan untuk menciptakan sistem produksi yang efektif dan efisien serta mampu mempertahankan mutu produk secara optimal. Persiapan produksi tersebut antara lain:

1) Survei pasar

Survei pasar dilakukan untuk mencari tempat pemesanan bahan baku yang paling murah dan bisa mensuplai bahan baku secara berkelanjutan dengan standar kualitas yang sesuai. Dalam kegiatan ini juga dilakukan analisa terhadap tempat-tempat potensial untuk pemasaran hasil produksi.

2) Persiapan media pemasaran dan desain publikasi

Mempersiapkan dan mendesain media pemasaran seperti pamflet, *leaflet* dan media elektronik (*facebook* dan *blog*).

3) Pembelian bahan baku dan penunjang produksi

Bahan baku dilakukan setelah melakukan survei pasar dan dilakukan secara kontinyu sesuai dengan jadwal produksi serta memiliki spesifikasi bahan yang sesuai dengan standar kualitas yang terbaik. Selain itu, dilakukan pula pembelian alat-alat penunjang seperti kompor gas, *blander* dan tabung gas.

4) Pembuatan kripik krispi daun pepaya muda

Pembuatan produk dilakukan untuk mendapatkan gizi dan vitamin yang baik untuk di konsumsi semua kalangan. Meskipun di pasaran telah terdapat produk yang serupa tetapi pada hakekatnya masyarakat belum mengenal produk yang kami tawarkan sehingga dapat menarik para konsumen.

5) Pembuatan desain bungkus keripik krispi daun pepaya muda

Pembuatan desain bungkus dilakukan untuk mendapatkan produk akhir berupa model makanan yang berkualitas dan memiliki nilai ekonomis tinggi.

Tahap Pelaksanaan Kegiatan

1) Perencanaan pelaksanaan program kegiatan

- a. Koordinasi tim pelaksana
- b. Pembagian tugas produksi
- c. Survei tempat pemasaran

2) Produksi

Jenis produk yang akan dihasilkan dalam usaha ini adalah jenis makanan ringan yaitu berupa kripik dengan bahan dasar daun pepaya muda. Kami memilih daun pepaya sebagai bahan dasar pembuatan kripik karena daun pepaya memiliki kandungan gizi yang baik untuk dikonsumsi oleh tubuh, selain itu pemanfaatan daun pepaya dalam bentuk makanan ringan tergolong jarang ditemukan, sehingga hal ini dapat memicu ketertarikan konsumen, Produk yang telah diproduksi akan dipasarkan dengan dikemas dalam plastik

3) Publikasi dan Pemasaran Produk

Usaha ini berlokasi di Kecamatan Asembagus, Kabupaten Situbondo. Akan tetapi pemasaran produk ini akan didistribusikan ke warung-warung masyarakat sekitar Kecamatan Asembagus. Tempat ini sangat strategis untuk pemasaran produk karena dekat dan mudah diakses oleh target pasar dan membuka stand ditempat keramaian yaitu di Alun-alun Asembagus.

4) Harga

Karena produk ini tidak mengandung pengawet. Harga yang ditentukan berdasarkan perhitungan dengan biaya produksi keripik daun pepaya muda sehingga telah terprediksi besar nilai keuntungan yang akan diperoleh. Adapun harga jual dari Produk ini dijual dengan harga 4.000 per bungkus.

5) Promosi

Promosi merupakan senjata utama dalam pemasaran produk. Hal ini mengharuskan adanya pengenalan awal pada produk yang tergolong baru kepada masyarakat. Meskipun di pasaran telah terdapat produk yang serupa tetapi pada hakekatnya masyarakat belum mengenal produk yang kami tawarkan. Hal-hal yang akan kami lakukan untuk mempromosikan produk kripik daun pepaya adalah:

- a. Pemberian informasi secara langsung (*direct promotion*) Pemberian informasi secara langsung dilakukan oleh para personil tim ketika melakukan *direct selling*.
- b. Pemberian informasi secara tidak langsung (*undirect promotion*). Pemberian informasi secara tidak langsung dilakukan melalui beberapa media, yaitu iklan di *facebook*, *blog*, dan melalui penyebaran *pamflet* serta *leaflet*.

Promosi secara langsung dianggap cukup efektif karena adanya interaksi langsung antara konsumen dan produsen. Usaha promosi tidak langsung juga ditambah dengan promosi mulut ke mulut yang akan dilakukan oleh konsumen yang merasa puas akan produk kami.

6) Tahap Evaluasi

Evaluasi kegiatan mencakup tiga aspek yaitu evaluasi, yaitu sistem produksi, produk dan pemasaran. Evaluasi pada sistem produksi guna untuk menciptakan sistem produksi yang efektif dan efisien, dilakukan pada setiap minggu dalam perbulan. Evaluasi produk dilakukan untuk menghasilkan produk dengan penerimaan konsumen yang optimal, evaluasi produk dilakukan setiap kali proses produksi dilakukan yaitu perbulan setelah pembuatan.

Proses Produksi

Alat

- a. Wajan
- b. Blander
- c. Sendok
- d. Spatula
- e. Baskom/mangkok
- f. Kompor

- g. Pisau
- h. Plastik
- i. Steples
- j. Panci
- k. Telenan
- l. Tirisan
- m. Lap tangan
- n. Lebel/Stiker
- o. Tabung gas 3 kg

Bahan

- a. Daun Pepaya
- b. Tepung Beras
- c. Tepung Tapioka
- d. Telur
- e. Garam
- f. Minyak goreng
- g. Bawang putih
- h. Bawang merah
- i. Mentega
- j. Air kapur
- k. ketumbar
- l. Jeruk Wangi
- m. Kencur
- n. Santan

Cara Pembuatan

- 1) Menyangrai tanah liat terlebih dahulu kemudian rebus tanah liat tersebut kedalam air yang sudah dipanaskan tunggu hingga mendidih lalu menyaring tanah liat yang sudah direbus tadi.
- 2) Potong daun pepaya per ruas, jangan lupa untuk memilih daun pepaya yang masih muda atau tidak terlalu tua, mencuci dan membilas daun pepaya hingga bersih.

- 3) Rebus daun pepaya yang sudah dicuci tadi kedalam air yang sudah berisi saringan tanah yang sudah di sangrai sampai setengah matang, kemudian cuci dan bilas kembali daun pepaya hingga bersih.
- 4) Haluskan bumbu yang sudah disiapkan tadi (Bawang merah, bawang putih, ketumbar, kencur dan jeruk wangi).
- 5) Tuangkan bumbu yang sudah dihaluskan kedalam baskom, tambahkan telur aduk hingga menyatu dengan bumbu dan tambahkan mantega aduk secara perlahan sambil menambahkan santan, tepung tapioka dan tepung beras aduk kembali hingga semua bahan tercampur dan setelah itu tambahkan air kapur yang sudah diencerkan dan diambil bagian beningnya saja beberapa sendok makan sesuai kebutuhan.
- 6) Masukkan daun pepaya yang sudah di cuci bersing kedalam adonan tadi dan lumuri hingga merata lalu goreng daun pepaya tersebut hingga garing dan berwarna kecoklatan.
- 7) Kemas dalam plastik kemudian tempeli stiker atau label.

HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

Hasil Kegiatan

Keripik krispi daun pepaya muda merupakan camilan sehat berbahan dasar daun pepaya yang terbuat dari bahan alami serta tanpa bahan pengawet. Daun pepaya memiliki banyak manfaat seperti diare, dimana penelitian telah membuktikan jika ternyata daun pepaya efektif dan mengatasi gejala kekurangan gizi pada balita. Daun pepaya juga efektif dalam mencegah batu ginjal, disentri dan membasmi cacing perut. Pembuatan krispi pepaya ini dimaksudkan untuk memberikan alternatif bagi masyarakat yang tidak suka terhadap sayuran agar makan makanan yang sehat dan bergizi dengan mudah.



Daun pepaya muda



Gambar hasil dari pengolahan daun pepaya muda



Gambar daun pepaya muda di lumuri dengan adonan



Gambar daun pepaya yang sedang di masak

Gambar 1. Pembuatan keripik krispi daun pepaya muda

Adapun resep menghilangkan ciri khas daun pepaya yaitu rasa pahit yang terdapat didalamnya dengan beberapa cara yaitu: *pertama* sebelum direbus, remas-remas daun dengan garam dapur sampai layu dan mengeluarkan air, rebus

daun kates atau pepaya dengan daun jambu biji, *kedua* gunakan perbandingan 3 : 10 dimana 3 lembar daun pepaya direbus bersama 10 lembar daun jambu biji, dan *ketiga* tambahkan 1 genggam tanah liat atau batu bata saat merebusnya. Jangan lupa cuci setelah matang agar tetap bersih saat dimakan.

Dalam produksi pembuatan kripik krispi daun pepaya ini menggunakan cara yang ketiga yaitu menggunakan tanah liat untuk menghilangkan rasa pahit daun pepaya, adapun cara melakukannya adalah menyangrai tanah liat terlebih dahulu kemudian rebus tanah liat tersebut kedalam air yang sudah dipanaskan tunggu hingga mendidih lalu menyaring tanah liat yang sudah direbus tadi, potong daun pepaya per ruas, jangan lupa untuk memilih daun pepaya yang masih muda atau tidak terlalu tua, mencuci dan membilas daun pepaya hingga bersih, rebus daun pepaya yang sudah dicuci tadi kedalam air yang sudah berisi saringan tanah yang sudah di sangrai sampai setengah matang, kemudian cuci dan bilas kembali daun pepaya hingga bersih, haluskan bumbu yang sudah disiapkan tadi (Bawang merah, bawang putih, ketumbar, kencur dan jeruk wangi), tuangkan bumbu yang sudah dihaluskan kedalam baskom, tambahkan telur aduk hingga menyatu dengan bumbu dan tambahkan mantega aduk secara perlahan sambil menambahkan santan, tepung tapioka dan tepung beras aduk kembali hingga semua bahan tercampur dan setelah itu tambahkan air kapur yang sudah diencerkan dan diambil bagian beningnya saja beberapa sendok makan sesuai kebutuhan, masukkan daun pepaya yang sudah di cuci bersing kedalam adonan tadi dan lumuri hingga merata lalu goreng daun pepaya tersebut hingga garing dan berwarna kecoklatan, dan langkah yang terakhir kemas dalam plastik kemudian tempeli stiker atau label.

Usaha ini berlokasi di Desa Kedunglo Kec. Asembagus Kab. Situbondo. Akan tetapi pemasaran produk ini akan didistribusikan ke warung-warung masyarakat sekitar Kecamatan Asembagus. Tempat ini sangat strategis untuk pemasaran produk karena dekat dan mudah diakses oleh target pasar dan membuka stand ditempat keramaian yaitu di Alun-alun Asembagus. Selain itu pemberian informasi secara tidak langsung dilakukan melalui beberapa media, yaitu iklan di *facebook*, *blog*, dan melalui penyebaran *pamflet* serta *leaflet*. Adapun harga jual dari produk Keripik krispi daun pepaya muda adalah Rp 4.000 per bungkus.

Luaran yang dicapai

- a. Meningkatkan inovatif masyarakat dalam menemukan hasil karya yang dapat dimanfaatkan sebagai peluang usaha.
- b. Meningkatkan kreativitas dan penalaran pada pengembangan ilmu teknologi pangan.
- c. Mendapatkan keuntungan finansial yang dapat meningkatkan taraf kesejahteraan hidup.
- d. Menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat dan mengurangi tingkatan tingginya pengangguran yang ada di Indonesia pada umumnya, khususnya di Asembagus Situbondo
- e. Menambah varian kripik krispi yang terbuat dari sayur-sayuran
- f. Membuat lauk atau cemilan yang sehat, bergizi dan bernilai ekonomis, serta diminati oleh banyak kalangan

KESIMPULAN DAN SARAN**Kesimpulan**

Daun pepaya memiliki banyak manfaat seperti mengatasi diare, dimana penelitian telah membuktikan jika ternyata daun pepaya efektif dan mengatasi gejala kekurangan gizi pada balita. Daun pepaya juga efektif dalam mencegah batu ginjal, disentri dan membasmi cacing perut. Pembuatan kripik krispi daun pepaya muda ini dimaksudkan untuk memberikan alternatif bagi masyarakat yang tidak suka terhadap sayuran agar makan makanan yang sehat dan bergizi dengan mudah.

Saran

Saran yang dapat diberikan setelah melakukan penelitian ini adalah :

- a. Perlunya dilakukan penelitian lebih lanjut untuk umur simpan terhadap kripik krispi daun pepaya muda dan variasi perebusan sehingga dapat diketahui ketahanannya.
- b. Perlunya penelitian lebih lanjut kandungan gizi bumbu-bumbu yang digunakan dalam pembuatan kripik krispi daun pepaya muda dan variasi perebusan sehingga dapat diketahui pengaruhnya terhadap kripik krispi daun pepaya muda.

- c. Perlunya ditambahkan alat penggorengan yang mempunyai pengatur suhu dan waktu tertentu sehingga warna keripik krispi daun pepaya muda dan variasi perebusan sama.

Ucapan Terimakasih

Terima kasih kepada Ibu Reky Lidyawati, M.Pd.I selaku Dekan FKIP UNARS dan mitra yang telah membantu PKM ini. Terima kasih kepada *Geoadvance* dan Universitas Abdurachman Saleh Situbondo atas fasilitas yang telah ada.

Daftar Pustaka

- Agustina. (2017). Kajian Karakterisasi Tanaman Pepaya (*Carica papaya L.*) Di Kota Madya Bandar Lampung. Tidak dipublikasikan. Skripsi. Bandar Lampung: Jurusan Biologi Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Lampung.
- Harjana, Tri. (2009, Mei 19). *Pemanfaatan Daun Pepaya (Carica papaya L) Untuk Pertumbuhan dan Efeknya pada Gambaran Histologi Usus Halus Tikus Putih (Rattus norvegicus)*. Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Tamam, B. (2017). BOTANI PEPAYA: Ciri-ciri, Klasifikasi dan Manfaat, LENGKAP. Diakses 4 April 2018, dari <http://www.generasibiologi.com/2017/07/ciri-morfologi-klasifikasi-nama-ilmiah-manfaat-kandungan-deskripsi-tanaman-pohon-pepaya.html>