

**KURSUS SINGKAT DAN PELATIHAN PEMANFAATAN PEPAYA (*Carisa papaya L.*)
MENJADI MANISAN KERING BUAH PEPAYA
DI DESA TIMUHUN, KECAMATAN BANJARANGKAN,
KABUPATEN KLUNGKUNG**

**I Made Nada
Ni Nyoman Sulastri
I Putu Gede Budisanjaya
Gede Arda**

Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana

ABSTRACT

In Desa Timuhun, even though papaya is not primary fruit product, but usually papaya is planted among the other plants and easily to grow. Papaya has good potency to be processed to become food product. Matured papaya fruit is usually fresh served for desk fruit. On the other hand, for papaya which is not mature yet, usually used for vegetable. Papaya has high water content, so it makes papaya fruit easy to experience damage. With papaya processing, papaya which is originally assumed improper to be sold or to be consumed (mechanical damage, diseased, acid, physical damage) and will only to be thrown, finally can be used. The making of papaya dry candy is one of effort to preserve and to vary form of papaya serving. It also improves the economic value of papaya. The making of papaya can be conducted in big or small scale. The activity objectives are to introduce and give additional knowledge to society about papaya processing technology, to increase economic added value of papaya and the using of papaya which is improper to be sold or to be consumed becoming valuable food product. Realization of the objectives above are by performing an information sharing and discussion with the society about process of the making dry candy from papaya, training of papaya dry candy making, introduce simple technology of dry candy papaya making. This activity was performed at the head of Desa Timuhun office, on Friday, September 14, 2007 and was attended by 26 persons, including association of woman farmer and the staff in that office. The result of this activity shows that there was positive response of people who attend this activity, because by processing papaya fruit into dry candy, have a lot of advantage compare to sale it freshly. Beside that, this dry candy is healthy snack, without synthetic preservation, enriched with vitamins which is useful for health, also this dry candy is still good up to 1 month and of course it could to improve economic value compared to be sold freshly

PENDAHULUAN

Desa Timuhun merupakan satu desa yang terdiri dari 3(tiga) banjar, terletak di Kecamatan Banjarangkan, Kabupaten Klungkung, yang berada pada ketinggian antara \pm 510 m sampai \pm 550 m di atas permukaan laut. Jarak Desa Timuhun dari pusat pemerintahan kecamatan sekitar 15 Km, jarak dari ibukota kabupaten 15 km dan jarak dari ibukota propinsi 46 km. Desa Timuhun

memiliki luas wilayah 320,310 Ha, dengan luas persawahan 153,20 Ha, luas ladang dan tegalan 140,43 Ha, serta luas pekarangan/perumahan dan lain-lain 26,57 Ha (Anonim, 2000).

Sesuai dengan kondisi geografis dan kondisi lahan yang dimiliki Desa Timuhun, sebagian besar penduduknya bermatapencarian sebagai petani. Dari 2.377 orang jumlah penduduk Desa Timuhun, sebanyak 1.604 orang bermatapencarian sebagai petani dan sisanya bermatapencarian sebagai tukang, pegawai, buruh dan pedagang (Anonim, 2000).

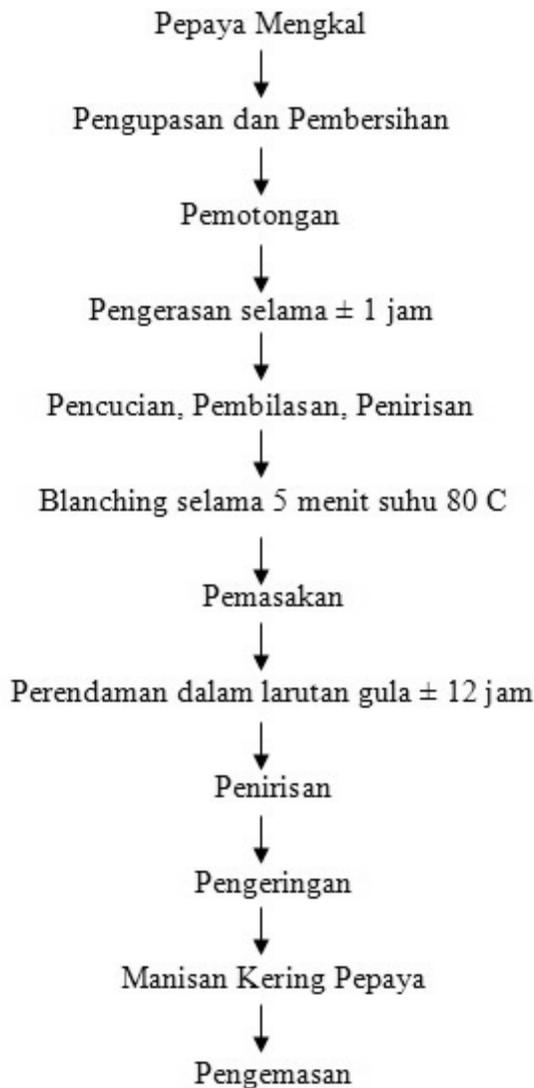
Meskipun bukan merupakan komoditi utama, pepaya merupakan tanaman sela yang mudah tumbuh dan sangat berpotensi untuk diolah menjadi produk makanan. Buah pepaya matang biasanya disuguhkan dalam keadaan segar untuk buah meja, sedangkan buah mentah biasanya digunakan untuk sayur. Pepaya memiliki kandungan air yang tinggi, sehingga menjadikan buah pepaya mudah mengalami kerusakan. Dengan pengolahan pepaya yang semula dianggap tidak layak jual/ konsumsi (rusak mekanis, berpenyakit, cacat fisik dan berasa masam) dan hanya dibuang sia-sia akhirnya dapat dimanfaatkan.

Pembuatan manisan kering pepaya merupakan salah satu bentuk usaha yang diterapkan selain untuk pengawetan juga untuk menambah penganekaragaman bentuk penyajian serta meningkatkan nilai tambah buah pepaya dari segi ekonomi. Pembuatan manisan kering pepaya dapat dilakukan dalam skala kecil ataupun besar sehingga dapat dikembangkan menjadi wirausaha.

METODE PEMECAHAN MASALAH

A. Metode Kegiatan

- a. Penyuluhan dan diskusi dengan masyarakat tentang proses pengolahan buah pepaya menjadi manisan kering buah pepaya, serta keuntungan-keuntungan pengolahan pepaya menjadi manisan kering pepaya. Hal ini perlu dilakukan agar peserta dapat membandingkan lamanya masa simpan serta nilai tambah dari pepaya segar dengan manisan kering pepaya.
- b. Pelatihan pembuatan manisan kering pepaya. Peserta dijelaskan tahapan pembuatan manisan kering pepaya, beserta bahan-bahan yang perlu ditambahkan baik itu untuk memperbaiki sifat fisik dari pepaya maupun daya simpan dari manisan kering pepaya. Berikut tahap-tahap pembuatan manisan kering pepaya.



Perbandingan pepaya : air : gula pada proses pembuatan manisan kering pepaya yaitu 1 kg : 1 liter : 0.5 kg.

Pada proses pengerasan ditambahkan kapur sirih dengan konsentrasi 0,2-0,3%, dimana 1 liter air ditambahkan kapur sirih 2-3 gram. Fungsi penambahan kapur sirih adalah untuk memperkuat jaringan buah.

Selain itu ditambahkan asam sitrat dari jeruk nipis saat pemasakan selesai. Hal ini berfungsi untuk menurunkan pH menjadi 3,8-4,4. Pada kondisi asam, akan menghambat pertumbuhan mikroba.

- c. Pengenalan peralatan/teknologi sederhana pembuatan manisan kering buah pepaya. Alternatif penggunaan sinar matahari dalam proses pengeringan adalah dengan menggunakan alat pengering, sehingga waktu pengeringan dapat dipersingkat dan hasilnya lebih higienis. Jika menggunakan cara pengeringan menggunakan sinar matahari diperlukan waktu 3 hari, namun dengan cara pengeringan menggunakan alat pengering, dibutuhkan waktu 2 hari (alat pengering yang dianjurkan adalah alat pengering tipe rak dan suhunya 50°C)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada Masyarakat tentang pemanfaatan pepaya (*Carica papaya* L.) menjadi manisan kering buah pepaya, dilaksanakan di kantor Desa Timuhun, Kecamatan Banjarangkan, Kabupaten Klungkung. Kegiatan ini, dilaksanakan pada hari Jumat, 14 September 2007 yang dihadiri 26 peserta dari anggota kelompok wanita tani dan pengurus Desa Timuhun.

Meskipun bukan komoditi utama di Desa Timuhun, pepaya merupakan tanaman sela di pekarangan penduduk Desa Timuhun. Untuk pepaya yang berkualitas bagus kebanyakan dijual secara segar oleh penduduk. Namun banyak juga pepaya yang dari segi kualitas kurang, misalnya pepaya burung dan tidak enak dikonsumsi secara segar. Masyarakat sering membuangnya atau dimanfaatkan untuk pakan ternak. Untuk menyiasati hal tersebut, pepaya yang berkualitas tidak baik dijadikan makanan olahan yang masih tetap sehat, masa simpannya cukup panjang dan menambah nilai tambah pepaya tersebut. Salah satunya dengan memberikan pelatihan tentang makanan olahan dari pepaya, salah satunya adalah manisan kering pepaya. serta teknologi sederhana pembuatan produk tersebut.

Kegiatan ini mendapat respon positif dari peserta, terbukti banyaknya pertanyaan-pertanyaan yang muncul serta adanya keinginan peserta mencoba dan mengembangkannya menjadi suatu usaha kecil-kecilan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Peserta dijelaskan tentang proses pengolahan buah pepaya menjadi manisan kering buah pepaya beserta peragaan tahap-tahap pembuatan manisan kering pepaya, pengenalan makanan olahan dari buah pepaya lainnya serta pengenalan peralatan/teknologi sederhana pembuatan manisan kering buah pepaya.
2. Kegiatan ini disambut dengan antusias oleh peserta, ini terlihat dari banyaknya pertanyaan-pertanyaan dari peserta baik itu pertanyaan tentang manisan kering pepaya maupun makanan olahan lainnya dari buah pepaya.

Saran

1. Perlu diadakan studi pendahuluan sebelum pembuatan proposal ke Desa Timuhun, karena telah terjadi penggantian Kades, yang belum mengetahui desa Timuhun merupakan desa binaan
2. Perlu diadakan penyulungan tentang teknologi pengolahan produk pertanian yang merupakan potensi lain Desa Timuhun di bidang pertanian misalnya mangga dan produk olahan beras.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Ketua Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Udayana beserta staf yang telah mengalokasikan dana untuk kegiatan ini. Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana atas fasilitas yang telah diberikan untuk kegiatan ini. Bapak Kepala Desa Timuhun beserta aparatnya atas segala bantuan dan kerjasamanya

selama kegiatan ini berlangsung dan rekan-rekan sejawat yang telah banyak membantu sehingga pengabdian ini dapat terselenggara dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2000. Monografi Desa Timuhun, Kecamatan Banjarangkan, Kabupaten Klungkung.
- Desrosier, N.W. 1998. Teknologi Pengawetan Pangan, Penerjemah Muchji Muljohardjo. UI-Press. Jakarta.
- Dwi Hendardi, I Made. 2006. Proses Produksi Manisan Kering Pepaya (*Carisa papaya* L.) Beserta Analisis Finansialnya. Usulan Penelitian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana.
- Soewito, M. 1990. Bercocok Tanam Pepaya. Penerbit CV Titik Terang. Jakarta.
- Suprpti, M. 2005. Aneka Olahan Pepaya Mentah dan Mengkel. Kanisius. Yogyakarta.
- Susanto, T dan B Saneto. 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. PT Bina Ilmu. Surabaya.