

PEMBINAAN PEMASARAN HASIL OLAHAN PEPAYA CALIFORNIA (Carica Papaya L) SEBAGAI KOMODITAS UTAMA BERWIRAUSAHA NASYIATUL AISIYAH KOTA PADANGSIDIMPUAN

**Yani Sukriah Siregar¹⁾, Jalilah Azizah Lubis²⁾, Fatma Suryani Harahap³⁾,
Benny Sofyan Samosir⁴⁾, Patma Zuairiah⁵⁾, Laila Arfah⁶⁾**

¹⁾Program Studi Pendidikan Ekonomi, FKIP, Universitas Muhammadiyah Tapanuli Selatan

^{2,5)}Program Studi Pendidikan Biologi, FKIP, Universitas Muhammadiyah Tapanuli Selatan

^{3,6)}Program Studi Pendidikan Kimia, FKIP, Universitas Muhammadiyah Tapanuli Selatan

⁴⁾Program Studi Pendidikan Matematika, FKIP, Universitas Muhammadiyah Tapanuli Selatan

jalilah.azizah@um-tapsel.ac.id

Abstract

This service activity was carried out to provide training on business management methods and residents' skills in processing papaya raw materials (Carica Papaya) as ready-to-sell products in various forms. This dedication aims to increase the potential of Sidempuan papaya by using it as an environmentally friendly and economically valuable household product as an effort to improve the welfare of the local community. It is hoped that it can improve the economy of Muhammadiyah residents in the Padangsidimpuan area. The role of partners in this activity is to be able to be independent in the management and utilization of papaya (Carica Papaya) raw materials in the fields of marketing and financial management both online and manually. The team will try to synergize the activities that will be carried out with partner residents of the Padangsidimpuan branch of Aisiyah in the economic sector to improve Aisiyah's economy. The results of the service can be useful in providing information to individuals and community groups with knowledge of business financial management, marketing process training carried out online and offline, training in skills to make new products made from papaya (Carica Papaya) and are useful for Aisiyah residents. Output of Scientific Publications in the National Journal, Jurnal Martabe and Publish in the Waspada newspaper.

Keywords: Carica Papaya, Jam, Aisiyah, Purwodadi Village.

Abstrak

Kegiatan pengabdian ini dilakukan untuk memberikan pelatihan cara manajemen usaha dan keterampilan warga dalam mengolah bahan baku pepaya (Carica Papaya) sebagai produk siap jual dalam bentuk yang beraneka ragam. Pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan potensi pepaya Sidempuan dengan pemanfaatannya menjadi olahan rumah tangga yang ramah lingkungan dan bernilai ekonomis sebagai upaya meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat. Diharapkan dapat meningkatkan perekonomian warga Muhammadiyah di wilayah Padangsidimpuan Peran mitra dalam kegiatan ini agar dapat mandiri dalam pengelolaan dan pemanfaatan bahan baku pepaya (Carica Papaya) di bidang pemasaran dan manajemen keuangan baik secara online maupun manual. Tim akan berusaha untuk dapat mensinergikan kegiatan yang akan dilaksanakan dengan mitra warga Aisiyah ranting Padangsidimpuan dalam bidang ekonomi untuk meningkatkan perekonomian Aisiyah. Hasil pengabdian dapat bermanfaat dalam memberikan informasi kepada individu maupun kelompok masyarakat mengetahui Pengetahuan manajemen keuangan usaha, Pelatihan proses pemasaran yang dilakukan secara online maupun offline, Pelatihan keterampilan membuat produk baru berbahan dasar pepaya (Carica Papaya) dan bermanfaat untuk warga Aisiyah. Luaran Publikasi Ilmiah pada Jurnal Nasional Jurnal Martabe dan Publish di koran Waspada.

Keywords: Carica Papaya, Selai, Aisiyah, Desa Purwodadi.

PENDAHULUAN

Aisyah daerah Kota Padangsidempuan rata rata masa usia pekerja aktif. Di Kawasan Padangsidempuan banyak penjual pepaya yang barang dagangannya tidak habis terjual. Para petani dan pedagang di daerah ini banyak yang menanam kewalahan dalam penjualan pepaya yang membutuhkan jangka waktu pendek. Padangsidempuan terkenal dengan kota dagang yang banyak para petani dari kabupaten Tapanuli Selatan banyak menjualkan hasil taninya ke Kota Padangsidempuan. Sehingga daerah ini dikenal sebagai Kota dagang di wilayah Tapanuli Bagian Selatan. Pepaya banyak juga ditanami di daerah Batang Angkola, para kelompok tani sedang dalam pengembangan kebun pepaya, dan mendapatkan hasil yang banyak. banyak hasil panen kelompok tani yang dijual ke Kota Padangsidempuan terlalu masak untuk dijual, sehingga pembeli tidak berminat untuk membelinya. Masyarakat hanya bisa mengolah papaya menjadi bahan buah, sop buah, dan pendamping minuman dingin. Tanpa bisa mengolah ke dalam bentuk yang lebih tahan lama. (Sujiprihati dan Ketty, 2014). Dapat digantikan olahannya menjadi bentuk olahan baru yaitu saos papaya yang memiliki warna yang menarik dan siap untuk dipasarkan. Wilayah Kota Padangsidempuan ini umumnya adalah daerah lereng bukit-bukit yang rendah yang merupakan bagian dari anak kaki Bukit Barisan yang berada ditengah tengah kabupaten lain di Tapanuli Bagian Selatan. Buah pepaya California merupakan salah satu buah yang cukup populer di Indonesia karena rasanya yang manis dan segar. Pepaya (*Carica*

papaya) merupakan salah satu tanaman Indonesia yang memiliki khasiat Vitamin C yang tinggi dan serat tinggi. Febjislami, shalati.,dkk (2018). Bahan makanan yang memiliki khasiat memudahkan pencernaan dianggap lebih aman, lebih efektif, dan memiliki efek samping yang lebih kecil dibandingkan dengan bahan kimia. Terdapat senyawa yang terkandung didalam pepaya hasil isolasi diantaranya Ethyl Cinnamate 65,98 %, Ethyl p-methoxycinnamate 23,65%, (+)-3-Carene 3,42%, Beta-Pinene 2,09%, Camphene 1,67%, Hexadecane 1,61%, Alpha-Pinene 0,71%, Myrcene 0,50%, 1-Limonene 0,37%. Pada beberapa penelitian menunjukkan bahwa pepaya memiliki aktivitas seperti pelancar pencernaan, Antiinflamasi, dan Antibakteri. Hal ini membuktikan bahwa pepaya memiliki berbagai manfaat. (Agus Setiyoko, 2022).

Buah papaya dapat dimanfaatkan menjadi beberapa produk seperti selai dan manisan. Selai merupakan makanan yang terbuat dari buah yang dihancurkan dan dicampur dengan gula yang kemudian dimasak (Atisobhita, Fauziyah, and Dewatama 2020). Buah papaya ini memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai produk olahan seperti selai dan manisan yang dapat meningkatkan nilai ekonomi dan kesejahteraan masyarakat di sebuah daerah penghasil pepaya. Prabowo , f. I., Keke,y., & istidjab , b. . (2022). Selain itu, dengan adanya teknologi smart packaging, salah satu proses modifikasi yang bisa dilakukan untuk meningkatkan harga jual adalah melalui modifikasi kemasan produk. Kemasan tidak hanya berfungsi sebagai wadah produk saja, melainkan juga bermanfaat dalam menjaga kualitas

produk dan menarik minat konsumen untuk membeli produk (Wardoyo Putro and Sulistiyowati 2020).

Aisyiah di daerah ini berjumlah 25 orang yang sudah memiliki Kartu Tanda Anggota Naisiyatul Aisyiah, sebagian sering menanam pepaya di depan rumah sebagai pelengkap tanaman rumah, warga daerah ini selalu memilih pepaya yang mudah tumbuh dengan mengambil pepaya yang terbaik sehingga harganya lebih mahal sedangkan yang sedang dijual ke pasar tradisional dan yang kurang kualitasnya akan dibuang. Kadang kala sebagian warga membuang hasil panen mereka karena tidak bisa dijual dipasaran. Pepaya ini selain tidak membutuhkan biaya yang mahal dalam proses pembudidayaan, juga tidak memerlukan perawatan khusus. Penjualan pepaya California juga cukup mudah dan hasil panennya melimpah.

Setelah dilakukan wawancara dengan mitra terdapat beberapa masalah yang ditemukan dalam pemasaran hasil panen mereka, diantaranya kurangnya tingkat pemasaran, sering dibuangnya hasil panen pepaya yang kualitasnya rendah dan sedang. Dengan adanya bahan ini tersedia di pasaran dan dengan harga yang murah, maka tim ini akan menambah keterampilan NA untuk berwirausaha dan mengolah bahan baku berbahan dasar pepaya menjadi bahan makanan atau siap saji yang siap diedarkan di pasaran. Untuk menyelesaikan masalah tersebut usaha yang bisa dilakukan adalah memberikan keterampilan pengolahan pepaya (Carica Papaya) menjadi produk saus papaya yang bermodal murah dengan produk penjualan yang lebih meningkat nilai ekonomisnya langsung bisa dipasarkan. Usaha meningkatkan jiwa kewirausahaan NA ini dengan cara memberikan pelatihan manajemen berwirausaha dan mengatur keuangan

hasil penjualan mitra. Bersama dengan mitra, kegiatan pengabdian ini dilakukan untuk memberikan pelatihan cara manajemen usaha dan keterampilan warga dalam mengolah bahan baku pepaya (Carica Papaya) sebagai produk siap jual dalam bentuk yang beraneka ragam. Diharapkan dapat meningkatkan perekonomian warga Muhammadiyah di wilayah Padangsidempuan Peran mitra dalam kegiatan ini agar dapat mandiri dalam pengelolaan dan pemanfaatan bahan baku pepaya (Carica Papaya) di bidang pemasaran dan manajemen keuangan baik secara online maupun manual. Tim akan berusaha untuk dapat mensinergikan kegiatan yang akan dilaksanakan dengan mitra warga Aisyiyah ranting Padangsidempuan dalam bidang ekonomi untuk meningkatkan perekonomian.

METODE

Tahapan pelaksanaan akan dilakukan sesuai teknik yang kami lakukan, yaitu melakukan penetapan daerah terlebih dahulu untuk dijadikan sebagai objek pengabdian kemudian melakukan observasi dan pengamatan terhadap keadaan masyarakat setempat, setelah melakukan observasi dan pengamatan kami akan meminta izin kepada Kepala Desa atau pihak yang berwajib untuk melakukan Sosialisasi program PKM kami. Setelah melakukan sosialisasi kepada masyarakat, akan dilakukan pengumpulan limbah untuk dijadikan produk dan mengerjakan proses pembuatan Selai pepaya dan saos pepaya dengan pengontrolan dari kami setelah pembuatan selesai maka kami akan evaluasi kembali.

Tahapan Pelaksanaan

1. Perencanaan desa yang akan menjadi target program

2. Meninjau beberapa desa yang akan menjadi target program
3. Melakukan pengamatan ke desa yang telah di tetapkan
4. Izin pelaksanaan pembuatan
5. Penyusunan materi sosialisasi dan pelatihan
6. Mengumpulkan Alat dan Bahan
7. Pembuatan Selai pepaya dan saos pepaya

8. Pengontrolan pembuatan Selai pepaya dan saos pepaya
9. Evaluasi dan laporan akhir

Berikut bagan yang kami buat untuk pelaksanaan PKM yang berjudul Selai pepaya dan saos pepaya Di Kota Padangsidimpuan Sebagai Solusi Limbah Salak



5. Penyesuaian harga

Sosialisasi Pengolahan Selai Pepaya dan saos pepaya

Warga Aisyiyah yang ada di wilayah Padangsidimpuan akan diundang oleh pengurus ranting untuk mengikuti pelatihan. Pelatihan ini akan diikuti sekitar 25 orang warga. Kegiatan pelatihan dan tindak lanjut kegiatan akan dilaksanakan selama 3 bulan.

Tahap pertama :

Melaksanakan pelatihan dan memberikan materi tentang tata cara pengelolaan keuangan dan manajemen keuangan berwirausaha dan tehnik pemasaran. kebijakan pemasaran yang mengarah kepada layanan efektif.

1. Strategi Produk
2. Pemberian Merek (Branding)
3. Pengemasan
4. Labelling

Tahap Kedua :

Merek (branding) memiliki peran yang signifikan pada kemajuan perusahaan. Merek bukan sekedar nama suatu produk, tetapi sangat menentukan pada kondisi persaingan yang meningkat, karena konsumen akan mengenali merek terlebih dahulu. Bahkan dapat dikatakan bahwa merek merupakan sesuatu yang dibeli oleh konsumen

Tahap ketiga :

Pelaksanaan pelatihan pembuatan produk baru olahan dari pepaya untuk bisa langsung dipasarkan. Dapat diproduksi dengan baik sebagai bahan dagangan yang baru. Dilakukan praktek langsung pembuatan beberapa

jenis produk yang berbahan alami, dikembangkan dan dilakukan di ranting Muhammadiyah Padangsidimpuan. Produk yang akan dibuat antara lain: saus pepaya.

a) Pembuatan Saus Pepaya Instan

Cuci bersih pepaya lalu blender, siapkan gelas ukur dan saringan, cairan pepaya diaduk dengan tomat dan cabai. Campur dengan gula pasir, masak dengan api kecil. Selama memasak terus diaduk hingga larutan mengental. Setelah mengental matikan api dan tetap diaduk sampai terbentuk kristal gula. Setelah dingin blender kembali, siap dikemas dan dijual di pasaran.

Pendampingan Pembuatan Produk

Setelah pelaksanaan selesai, dibentuk satu UMKM usaha mandiri Aisyiyah Padangsidimpuan sebagai pemerhati perekonomian warga di lingkungan ranting Aisyiyah Padangsidimpuan Kabupaten Tapanuli Selatan untuk menjadi wadah pemasaran produk pepaya dan produk lainnya dihasilkan para warga.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan ini diawali dengan dengan menjalin kerja sama dengan mitra yaitu Pimpinan Daerah Aisyiah (PDA) Kota Padangsidimpuan, melalui ketua PDA yakni ibu Yusriani. Kegiatan ini melibatkan salah satu Lembaga yang berada dibawah naungan PDA yaitu Lembaga Lingkungan Hidup dan Penanggulangan Bencana (LLHPB). Bersama dengan LLHPB, tim PKM UM-Tapsel melakukan diskusi mengenai pelaksanaan kegiatan yang akan dilakukan, dimana Lembaga ini menyambut baik kerjasama tersebut karena dari tema yang diusung Tim

PKM sesuai dengan misi Lembaga ini yaitu melakukan pengolahan limbah baik organik maupun non organik sebagai upaya dalam menjaga kelestarian lingkungan hidup agar terhindar dari bencana.

Kelompok yang menjadi sasaran dalam kegiatan ini adalah ibu-ibu pengajian Desa Purwodadi yang tergabung didalam Rumah Pintar Acibu (Aku Cinta Buku) yang dipimpin oleh bu Yanti, dimana ibu-ibu ini juga cukup aktif dalam kegiatan usaha tani.

Berdasarkan hasil diskusi tersebut diperoleh kesepakatan bahwa kegiatan ini dilaksanakan pada hari Sabtu, 28 Oktober 2023 yang berlokasi di Rumah Pintar Acibu Desa Purwodadi, Kecamatan Padangsidimpuan Batunadua. Dalam menentukan jadwal kegiatan, tim pelaksana PKM bersepakat dengan mitra melalui pimpinan harian PDA, bahwa dalam pelaksanaan kegiatan tersebut juga akan bersinergi dengan Lembaga Hukum dan HAM serta Majelis Dakwah.

Pelaksanaan Kegiatan

1. Uji Pendahuluan Pembuatan selai pepaya dan saos pepaya

Pelaksanaan pelatihan pembuatan produk baru olahan dari pepaya untuk bisa langsung dipasarkan. Dapat diproduksi dengan baik sebagai bahan dagangan yang baru. Dilakukan praktek langsung pembuatan beberapa jenis produk yang berbahan alami, dikembangkan dan dilakukan di ranting Muhammadiyah Padangsidimpuan. Produk yang akan dibuat antara lain: saus pepaya.

Pembuatan Saus Pepaya Instan

Cuci bersih pepaya lalu blender, siapkan gelas ukur dan saringan, cairan

pepaya diaduk dengan tomat dan cabai. Campur dengan gula pasir, masak dengan api kecil. Selama memasak terus diaduk hingga larutan mengental. Setelah mengental matikan api dan tetap diaduk sampai terbentuk kristal gula. Setelah dingin blender kembali, siap dikemas dan dijual di pasaran.

2. Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan di Rumah Pintar Acibu Desa Purwodadi, Kecamatan Padangsimpuan Batunadua pada tanggal 28 Oktober 2023. Kegiatan sosialisasi diawali dengan pembacaan ayat suci Alquran oleh perwakilan PDA, dilanjutkan dengan sambutan dari Ketua PDA yang diwakili oleh ibu Adek Kholijah Siregar, M. PdI, dimana beliau memberikan respon yang positif pada kegiatan ini dan berharap dapat terus bersinergi dalam program-program yang lain. Selanjutnya, acara pertama yang dilaksanakan yaitu dari Lembaga Hukum dan Ham dengan tema “Perlindungan terhadap Perempuan dan Anak”. Untuk sesi berikutnya dilanjutkan oleh Tim PKm Um-Tapsel dengan narasumber sekaligus sebagai ketua tim pelaksana pengabdian Yani Sukriah Siregar, M.Si untuk menyampaikan maksud dan tujuan kegiatan.

Sosialisasi pengolahan pepaya menjadi produk selai dan saos pepaya ini bertujuan mendorong masyarakat agar kreatif melahirkan produk home industry, disamping sebagai upaya dalam mengurangi polusi dan pencemaran lingkungan, Kegiatan ini dapat dikatakan sukses, dilihat dari keseriusan dan antusiasme peserta dalam memperhatikan penyampaian materi.



Gambar 1. Sosialisasi selai Pepaya dan saos pepaya



Gambar 1. Foto Sosialisasi Pemasaran Hasil Olahan Pepaya

Hasil sosialisasi “Selai Pepaya” pada masyarakat menunjukkan respon yang baik. Respon masyarakat tersebut dapat dijadikan sebagai dasar bahwa “Selai Pepaya” dapat dijadikan sebagai olahan yang bermanfaat bagi lingkungan yang selama ini hanya menjadi limbah dan menyebabkan pencemaran lingkungan. “Selai Pepaya” juga memiliki potensi yang cukup baik untuk dikembangkan di kota Padangsidimpuan.



Gambar 2. Pengolahan selai Pepaya dan saos papaya

KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi pembuatan pembersih lantai kepada masyarakat desa Purwodadi berjalan dengan lancar dilihat dari antusias peserta dalam menyimak materi dan mengajukan beberapa pertanyaan. Masyarakat setempat mengharapkan kegiatan ini bisa menjadi salah satu bentuk usaha kreatif yang mampu meningkatkan kesejahteraan mereka.

DAFTAR PUSTAKA

- Prabowo , f. I., Keke,y., & istidjab. 2022. Pengaruh strategi pemasaran dan kualitas pelayanan terhadap keputusan pembelian konsumen di pt sarana bandar logistik . Jurnal manajemen pemasaran, 15(2), 75-82.
- Febjislami, shalati.,dkk. 2018. Karakterisasi morfologi bunga, buah, dan kualitas buah tiga genotipe pepaya hibrida. Bul. Agrohorti 6(1) : 112 – 119.
- Sujiprihati, S dan Ketty,S. 2014. Budidaya Pepaya Unggul. Penebar swadaya. Jakarta.
- Agus, S., Lesateri, R.D. 2022. Diversifikasi Olahan Pepaya California Inferior Dan Pengemasan Produk Untuk Meningkatkan Daya Saing Potensi Pangan. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. Vol 28, No.1 Hal : 50-55
- Atiisobhiita M, Fauziyah M, Deiwatama D. Kontrol Kecepatan Putar Motor Peingaduk Seilaii dengan Meinggunakan Meitodei Pli pada Proseis Peimasakan Seilaii Nanas. J Eilektron dan Otomasii Iind. 2020;4(3):7
- Wati, H., Jaya, J.K., & Lestari, E. (2016). Optimasi Manisan Buah Pepaya Kering. Jurnal Teknologi Agro-Industri. 3(1): 8-21.
- Wardoyo Putro PU, Suliistiiyowatii LN. Peilatiihan Smart Packagiing Pada Usaha Miikro Eimpiing Jagung Dii Kabupatein Mageitan. J Beirdaya Mandiirii. 2020;1(2):193–201.