



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
FAKULTAS EKONOMI**

Jalan Palembang-Prabumulih Kilometer 32 Indralaya Ogan Ilir Kode Pos 30662
Telepon. (0711) 580964, Faksimile (0711) 580-964
Laman: <http://fe.unsri.ac.id> email: dekan@fe.unsri.ac.id

**KEPUTUSAN
DEKAN FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
Nomor: 2314/UN9.FE/TU.SK/2020**

TENTANG

**HASIL SELEKSI PROPOSAL PENGABDIAN PADA MASYARAKAT
YANG DIDANAI OLEH DANA PNBK FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS SRIWIJAYA TAHUN 2020**

DEKAN FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS SRIWIJAYA

Memperhatikan : DIPA dan Rincian Belanja Satuan Ke a Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya
Revisi ke-1 Nomor: SP DIPA-023.17.2.677515/2020, tanggal 16 Maret 2020

Menimbang

1. bahwa untuk melaksanakan salah satu Tridharma Perguruan Tinggi dan ketertiban administrasi keuangan dan menjaring proposal yang berkualitas perlu menyeleksi Proposal kegiatan Pengabdian pada masyarakat yang didanai oleh Dana PNBK Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya tahun 2020;
2. bahwa sebagai tindak lanjut dari hal tersebut di atas perlu diterbitkan Surat Keputusan Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya sebagai pedoman dan landasan hukumnya

Mengingat

1. Undang-Undang No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;
2. Undang-Undang No. 12 Tahun 2012, tentang Pendidikan Tinggi;
3. Peraturan Pemerintah No. 42 Tahun 1960, tentang Pendirian UNSRI;
4. Peraturan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi No. 12 Tahun 2015, tentang Organisasi dan Tata Ke a Universitas Sriwijaya;
5. Keputusan Rektor Unsri Nomor 0506/UN9/SK.BUK.KP/KP/2020 tanggal 13 April 2020 tentang Pemberhentian dan Pengangkatan Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya Pengganti Antar Waktu Masa Jabatan Tahun 2017-2021.

MEMUTUSKAN

Menetapkan : **KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS SRIWIJAYA
TENTANG HASIL SELEKSI PROPOSAL PENGABDIAN PADA
MASYARAKAT YANG DIDANAI OLEH DANA PNBK FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS SRIWIJAYA TAHUN 2020;**

PERTAMA : Menunjuk dan mengangkat Pelaksana Pengabdian Pada Masyarakat oleh dosen Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya Tahun 2020 sebagaimana tercantum dalam lampiran surat keputusan ini;

KEDUA : Segala biaya yang timbul sebagai akibat dikeluarkannya surat keputusan ini dibebankan pada anggaran Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya tahun 2020 yang diatur pada Surat Pe anjian Pelaksanaan Pengabdian pada Masyarakat pada masing-masing judul;

KETIGA

Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan dan apabila dikemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam penetapan ini maka akan diubah dan diperbaiki kembali sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Inderalaya
Pada tanggal : 22 September 2020
Dekan,



Prof. Dr. Mohamad Adam, S.E., M.E
NIP 196706241994021002

Tembusan :

1. Wakil Dekan dalam lingkungan FE Unsri
2. Ketua Jurusan dalam lingkungan FE Unsri
3. Koordinator Prodi dalam lingkungan FE Unsri
4. Kabag, Kasubbag dalam lingkungan FE Unsri
5. Yang bersangkutan
6. Arsip

**HASIL SELEKSI PROPOSAL PENGABDIAN PADA MASYARAKAT YANG DIDANAI OLEH DANA PNPB
FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS SRIWIJAYA TAHUN 2020**

JURUSAN EKONOMI PEMBANGUNAN

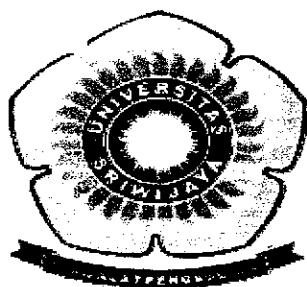
No	Nama	Judul Proposal	Bidang Pengabdian/Lokasi	Dana Penelitian yang disetujui	Keterangan (Status)
1	Ketua : Abdul Bashir, S.E., M.Si Anggota : 1. Prof. Dr. Didik Susetyo, M.Si 2. Prof. Syamsurijal AK, Ph.D 3. Prof. Dr. Nurlina, M.S 4. Bambang Bemby, M.S, Ph.D 5. Hamira, S.E. (Mahasiswa) 6. Ivana Indri Insani, S.E (Mahasiswa) 7. Muhammad Rafid Naufal (Mahasiswa) 8. Ayn Sagita (Mahasiswa) 9. Abdul Hakim Al-Jariri (Mahasiswa)	Pelatihan Pembuatan Masker Kain Untuk Ibu Rumah Tangga Desa Keringing, Kecamatan Tanjung Raja Kabupaten Ogan Ilir	Pelatihan Produk/Kab. Ogan Ilir/Desa Keringing	Rp. 14.000.000	Diterima
2	Ketua : Ariodillah Hidayat, S.E., M.Si Anggota : 1. Drs, Harunurasyid, M,Com 2. Mardalena, S.E., M.Si 3. Drs. Abbas Effendy 4. Muhammad Aqil Athallah (Mahasiswa) 5. Ageng Prasetyo (Mahasiswa)	Pendampingan Dan Pelatihan Pembuatan Hand Sanitizer Berbahan Daun Sirih Dan Jeruk Nipis Pada Kelompok Ibu Rumah Tangga Di Wilayah Kumuh Kota Palembang	Pelatihan Produk/Kota Palembang	Rp. 14.000.000	Diterima

No	Nama	Judul Proposal	Bidang Pengabdian/Lokasi	Dana Penelitian yang disetujui	Keterangan (Status)
3	Ketua : Dirta Pratama Atiyatna, S.E., M.Si Anggota : 1. Dr. Rosmiyati Chodijah, S.E., M.Si 2. Ichsan Hamidi, S.H.1, M.Si 3. Drs. Abbas Effendi, M.Si 4. Muhamamd Teguh, S.E., M.Si 5. Andi Nurul Astria Arief(Mahasiswa) 6. Soni Afriansyah Palka (Mahasiswa) 7. M.Salim Rahmat Al. Nuuru (Mahasiswa)	Pelatihan/penyuluhan Peningkatan Kemampuan Berwirausaha Generosi Muda Untuk Dapat Memaksimalkan Potensi Sumber Daya yang Terdapat di Desa Kerinjing, Kecamatan Tanjung Raja Kabupaten Ogan Ilir	Pelatihan Wirausaha/ Kab. Ogan Ilir/Desa Kerinjing	Rp. 14.000.000	Diterima
4	Ketua : Alghifari Mahdi Igamo, SE, M.E Anggota : 1. Dr. Azwardi, S.E., M.Si 2. Drs, Nazeli Adnan, M.Si 3. Hamira (Mahasiswa) 4. Arika Kurniawan (Mahasiswa)	Pengelolaan Keuangan Rumah Tangga Selama Adaptasi Kebiasaan Baru Covid-19 Di Kota Palembang	Pelatihan Pengelolaan/ Kota Palembang	Rp. 14.000.000	Diterima
5	Ketua : Dr. Iniam Asngari, S.E., M.Si Anggota : 1. Dr. Suhel, M.Si 2. Des. Harunurrasyid, M.Com 3. Dr. M. Subardin, S.E., M.Si 4. Nurul Astria Arif(Mahasiswa) 5. Ptitri Siski Ainul Falah Sy (Mahasiswa)	Penguatan Organisasi dan Kelembagaan Ekonomi dalam Rangka Pemberdayaan Ekonomi Umat di Kota Palembang Provinsi Sumatera Selatan	Penguatan Kelembagaan/ Kota Palembang	Rp, 14.000.000	Diterima
6	Ketua : Dr, Mukhlis, S.E., M.Si Anggota : 1. Prof. Dr. Bemadette Robiani, M.Sc 2. Prof. Dr. Taufiq, M.Si 3. Dr. Suhel. M.Si 4. Drs. Nazeli Adnan, M.Si 5. Drs. Zulkarnain Ishak, M.A 6. Salsabillah Maharani (Mahasiswa) 7. Theo Julia Rani (Mahasiswa)	Pelatihan Organisasi dan Kepemimpinan Remaja Masjid di Desa Kerinjing Kecamatan Tanjung Raja Selatan, Kabupaten Ogan Ilir	Pelatihan Organisasi/ Kab. Ogan Ilir/ Desa Kerinjing	Rp. 14.000.000	Diterima
7	Ketua : Dr, Siti Rohima, S.E., Anggota : 1. Mardalena, S.E., M.Si 2. Liliana, S.E., M.Si 3. Catri (Mahasiswa) 4. Riswan (Mahasiswa)	Pelatihan Pembuatan Abon Pepaya Untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga (di Kelurahan Pulokerto, Kecamatan Gandus)	Pelatihan Produk/Kota Palembang	Rp, 14.000.000	Diterima

No	Nama	Judul Proposal	Bidang Pengabdian/Lokasi	Dana Penelitian yang disetujui	Keterangan (Status)
8	Ketua : Dr. Yunisvita, S.E., M.Si Anggota : 1. Drs. M. Syirod Saleh, M.Si 2. Drs. M. Komri Yusuf, M.Si 3. Sri Andaiyani, S.E., M.S.E 4. Rahmat Juniansyah (Mahasiswa) 5. Shapran Witdiyanto (Mahasiswa)	Penguatan Budaya Lokal Melalui Pemberdayaan Kelompok Pengrajin Sulam Angkinan Khas Kota Palembang Berbasis E-Commerce	Pemberdayaan/Kota Palembang	Rp. 14.000.000	Diterima
9	Ketua : Ichsan Hamidi, S.H.I., M.Si Anggota : 1. Dr. Sukanto, S.E., M.Si 2. Dirta Pratama Atiyatna, S.E., M.Si 3. Deasy Apriani, S.E., M.Si 4. Dwi Darma Puspita Sari (Mahasiswa) 5. Najiyatunnabila (Mahasiswa) 6. Ramadhani (Mahasiswa)	Pelatihan Tentang Pengelolaan Zakat, Infaq dan Shadaqah (Zis) Secara Produktif Di Desa Kerinjing, Kecamatan Tanjung Raja Kabupaten Ogan Ilir	Pelatihan/Kab. Ogan Ilir/ Desa Kerinjing	Rp. 14.000.000	Diterima
10	Ketua : Prof. Syamsurijal, AK., Ph.D Anggota: 1. Drs. Nazeli Adnan, M.Si 2. Dr. Subardin, SE, M.Si 3. Drs. Abbas Effendi, M.S 4. Nadiya Angraini (Mahasiswa) 5. Paidah (Mahasiswa)	Pengembangan Usaha UMKM Melalui Pelatihan Pengurusan Perizinan Pirt dan Dinkes	Pengembangan Kelembagaan/Kota Palembang	Rp. 14.000.000	Diterima

LAPORAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

**PELATIHAN PEMBUATAN ABON PEPAYA
UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN KELUARGA
(di Kelurahan Pulokerto, Kecamatan Gandus).**



OLEH

KETUA : Dr. Siti Rohima, SE, M.Si

ANGGOTA : Mardalena, SE, M.Si

Liliana, SE, M.Si

Muhammad Tantowi

Catri Septiani Aisyah

Bagus Kuncoro Adi

Rima Qotrunnada

Dibiayai dari Anggaran DIPA
Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya Tahun Anggaran 2020
Nomor SP DIPA 023.17.2677515/2020. Revisi ke 01 Tanggal 16 Maret 2020
Sesuai dengan Surat Keputusan Dekan FE UNSRI
Tentang Hasil Seleksi Pengabdian kepada Masyarakat
No. 2314/UN9.FE/TU.SK/2020
Tanggal 22 September 2020

**FAKULTAS EKONOMI
JURUSAN EKONOMI PEMBANGUNAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
T.A. 2020**

LAPORAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

**PELATIHAN PEMBUATAN ABON PEPAYA
UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN KELUARGA
(di Kelurahan Pulokerto, Kecamatan Gandus).**



OLEH

KETUA : Dr. Siti Rohima, SE, M.Si

ANGGOTA : Mardalena, SE, M.Si

Liliana, SE, M.Si

Muhammad Tantowi

Catri Septiani Aisyah

Bagus Kuncoro Adi

Rima Qotrunnada

Dibiayai dari Anggaran DIPA
Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya Tahun Anggaran 2020
Nomor SP DIPA 023.17.2677515/2020. Revisi ke 01 Tanggal 16 Maret 2020
Sesuai dengan Surat Keputusan Dekan FE UNSRI
Tentang Hasil Seleksi Pengabdian kepada Masyarakat
No. 2314/UN9.FE/TU.SK/2020
Tanggal 22 September 2020

**FAKULTAS EKONOMI
JURUSAN EKONOMI PEMBANGUNAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
T.A. 2020**

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN AKHIR KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

1. Judul Pengabdian : Pelatihan Pembuatan Abon Pepaya untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga
2. Ketua Pelaksana
- a. Nama Lengkap : Dr. Siti Rohima, SE, M.Si
- b. NIP : 196903142014092001
- c. Jabatan fungsional : Asisten Ahli
- d. Fakultas : Ekonomi
- e. Jurusan : Ekonomi Pembangunan
3. Anggota Pelaksana

No	Nama Lengkap & Gelar	NIP/NIM	Dosen/ Mahasiswa
1	Mardalena, SE, M.Si	197804212014092004	Dosen
2	Liliana, SE, M.Si	197512082014092003	Dosen
3	Mohammad Tantowi	01021371621107	Mahasiswa
4	Catri Septiani Aisyah	01021181621008	Mahasiswa
5	Bagus Kuncoro hadi	01021381621111	Mahasiswa
6	Rima Qotrunnada	01021381621155	Mahasiswa

4. Jangka Waktu Kegiatan : 2 (dua) bulan
5. Model Kegiatan : Penyuluhan dan pelatihan
- 6.
7. Metode Pelaksanaan : Presentasi
8. Ipteks Yang diintroduksi : Peningkatan Pengetahuan pembuatan abon pepaya
9. Khalayak Sasaran : Ibu rumah tangga
10. Output Kegiatan : Menambah wawasan dan pengetahuan tentang pembuatan abon pepaya
11. Sumber Biaya
- a. Dipa Unsri : Rp 14.000.000,-
- b. Lain-lain : -

Palembang, 12 Desember 2020

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ekonomi Pembangunan



Dr. Mukhlis, SE, M.Si
NIP. 197304062010121001

Ketua Peneliti,



Dr. Siti Rohima, SE, M.Si
NIP. 196903142014092001

Menyetujui,
Dekan Fakultas Ekonomi


Prof. Dr. Mohammad Adam, SE, M.Si
NIP. 196706211994021002



RINGKASAN

Keanekaragaman hayati yang ada di bumi ini tak hanya dinikmati keindahannya saja, tetapi juga bermanfaat sebagai bahan pangan. Salah satu jenis tanaman yang banyak dijumpai dan harganya terjangkau adalah pepaya. Pemanfaatan pepaya dapat beraneka ragam, sesuai dengan kebutuhan.

Pengabdian merupakan salah satu kegiatan Tri Dharma Perguruan Tinggi. Pelaksanaan kegiatan pengabdian di Talang Ubi, Kelurahan Pulokerto, sebagai salah satu wujud kepedualian kampus pada masyarakat. Pengabdian yang dilakukan berupa pembuatan abon pepaya untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Khalayak sasaran adalah ibu rumah tangga. Metode kegiatan pengabdian yaitu metode ceramah, presentasi dan praktek membuat abon pepaya.

Manfaat kegiatan tersebut bagi ibu rumah tangga adalah (1). Minat dan keinginan menanam buah pepaya (2). Meningkatkan kreatifitas mengolah buah pepaya menjadi abon (3). Kualitas dan kemandirian masyarakat yang berpengetahuan dalam mengolah pepaya dapat dijadikan sumber pendapatan keluarga. Dampak (*impact*) dari kegiatan ini adalah ibu rumah tangga mempunyai pengetahuan dan wawasan untuk memnfaatkan pekarangan rumah dengan menanam pepaya. Pengolahan pepaya menjadi abon merupakan nilai tambah bagi pepaya. Abon pepaya dikemas dan dapat dijual untuk menambah pendapatan keluarga

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
RINGKASAN	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar belakang.....	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	2
1.3. Tujuan Kegiatan.....	2
1.4. Manfaat Kegiatan.....	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Tanaman Pepaya.....	4
2.2. Manfaat Pepaya.....	6
2.3. Pengertian Abon.....	7
2.4. Standar Mutu Abon.....	7
2.5. Bahan Pembuatan Abon.....	8
III. METODE PELAKSANAAN	10
3.1. Khalayak Sasaran.....	10
3.2. Keterkaitan dan Keterlibatan dengan Mahasiswa.....	10
3.3. Pemecahan Masalah.....	11
3.4. Metode Pelaksanaan Kegiatan.....	11
3.5. Rancangan Evaluasi.....	12
IV. PELAKSANAAN KEGIATAN	13
V. KESIMPULAN DAN SARAN	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1. Pemecahan Masalah.....	11
Gambar 4.1. Penyemprotan Handsanitizer sebelum peserta masuk ke ruangan.....	14
Gambar4.2. Presentasi dan Penyampaian Materi.....	14
Gambar 4.3. Sesi Tanya jawab dan Pengisian angket	15
Gambar 4.4. Bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan abon pepaya.....	17
Gambar4.5. Proses pembuatan abon pepaya.....	19
Gambar 4.6. Abon pepaya yang telah dikemas/ <i>dipacking</i>	19
Gambar 4.7. Foto bersama tim Pengabdian dan Peserta Pelatihan.....	21

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Standar Industri Indonesia untuk Abon.....	8
--	---

BAB I PENDAHULUAN

I. Latar Belakang

Negara Indonesia beriklim tropis memberikan keuntungan bagi pertumbuhan berbagai jenis tanaman, salah satunya tanaman pepaya. Tanaman pepaya merupakan jenis tanaman buah-buahan yang banyak tumbuh dan tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia. Pepaya adalah tumbuhan yang berasal dari Meksiko Selatan dan Amerika Selatan, kini menyebar luas dan banyak ditanam di seluruh daerah tropis. Tanaman pepaya merupakan tanaman yang banyak manfaatnya untuk berbagai kebutuhan masyarakat baik dari pohon, akar, bunga, daun dan buahnya.

Menurut Rukmana (1995) tanaman pepaya selain bermanfaat sebagai bahan makanan bergizi dapat juga digunakan sebagai obat tradisional, bahan baku industri makan dan minuman, industri penyamak kulit, industri tekstil dan lain-lain. Secara tradisional biji pepaya dapat dimanfaatkan sebagai obat cacing gelang, gangguan pencernaan, diare, penyakit kulit, kontrasepsi pria, bahan baku obat masuk angin dan sebagai sumber untuk mendapatkan minyak dengan kandungan asam lemak tertentu (Warisno, 2003). Buah pepaya mengandung serat, vitamin A, vitamin B kompleks, vitamin C, β -karoten, pektin, galaktosa, l-arabinosa, papain, papayotimin, dan vitokinase (Sulihandar & Hartanti, 2013). Buah pepaya sendiri memiliki kadar vitamin C dan vitamin A. Setiap 100 gram mengandung 3,65 mg vitamin A dan 78 mg vitamin C. Daun pepaya mengandung enzim *papain*, *alkaloid karpaina*, *pseudokarpain*, *glikosid*, *karposid* dan *saponin*. Penelitian yang telah dilakukan Peter et al. (2014) menggunakan ekstrak air dan metanol biji buah pepaya dan ekstrak air dan kloroform daun pepaya varietas Pusa dwarf Linn terhadap *Salmonella typhi*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. Hasilnya membuktikan efektifitas antibakteri ekstrak air dan metanol biji buah pepaya efektif menghambat pertumbuhan bakteri pathogen.

Berdasarkan uraian yang telah dijabarkan sebelumnya bahwa buah pepaya mempunyai manfaat bagi kesehatan dan banyaknya buah pepaya hanya dimakan buah muda (~~mentak sayur~~) dan buah masak tanpa pengolahan. Buah pepaya yang digunakan tanpa pengolahan tidak memberikan nilai tambah, sehingga tidak banyak keuntungan yang bisa ~~dipenak~~ masyarakat. Diupayakan suatu cara untuk memberikan nilai tambah bagi buah pepaya yang dapat diolah menjadi produk pangan yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Salah ~~satu~~ yang dapat diolah dari buah pepaya adalah dibuat abon. Abon biasanya dimakan sebagai ~~laku taburan~~ di atas nasi, mie pangsit atau bubur ayam, atau sebagai isi lempeng dan biasa pula ~~dimakan~~ langsung seperti memakan atau mengkonsumsi camilan (camilan). Biasanya, daging yang biasa digunakan untuk membuat abon berasal dari daging sapi atau daging ikan, sehingga orang mengenal 'abon sapi' atau abon ikan. Adanya pengolahan pepaya dapat dibuat menjadi abon memberikan alternatif pilihan dalam mengkonsumsi pangan. Selain dapat menambah variasi pangan, adanya olahan abon pepaya dapat diperdagangkan sehingga mampu menambah pendapatan keluarga. Demikian halnya ibu rumah tangga di Kelurahan Pulokerta dapat memanfaatkan pepaya untuk dibuat abon demi menambah pendapatan keluarga.

1.2. Identifikasi Masalah

Banyak pekarangan rumah di Kelurahan Pulokaerto ditanami pohon pepaya. Ada beberapa permasalahan yaitu (a) pepaya banyak jumlahnya terutama saat panen, (b) Keterbatasan wawasan dan pengetahuan tentang pengolahan pepaya, (d) belum ada yang mengolah pepaya untuk olahan abon.

1.3. Tujuan Kegiatan

Adapun tujuan kegiatan pengabdian adalah (1) Melaksanakan kegiatan yang mendukung Tri Dharma Perguruan Tinggi. (2) Meningkatkan kemampuan (dosen dan mahasiswa) baik

kualitatif maupun kuantitatif dalam melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, (3)
Menerapkan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni langsung kepada masyarakat. (4)
Membangun kerjasama dalam bidang pengabdian antara akademisi dan masyarakat.

1.4. Manfaat Kegiatan

Setiap kegiatan yang dilakukan diharapkan akan memberikan manfaat, demikian juga halnya kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh Tim Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya ini. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan dapat meningkatkan kreatifitas masyarakat dengan memanfaatkan perkarangan rumah sehingga bernilai ekonomi dengan mengolah buah pepaya menjadi abon.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Tanaman Pepaya (*Carica pepaya* L)

Pepaya merupakan tanaman yang berasal dari Amerika Tengah. Pepaya dapat tumbuh dengan baik di daerah yang beriklim tropis. Tanaman pepaya oleh para pedagang Spanyol disebarluaskan ke berbagai penjuru dunia. Negara penghasil pepaya antara lain Costa Rica, Republik Dominika, Puerto Riko, dan lain-lain (Warisno, 2003). Pepaya merupakan salah satu buah tropika unggulan yang sangat potensial untuk dikembangkan di Indonesia.

Pengembangan pepaya memerlukan ketersediaan benih secara berkesinambungan, sebab peremajaan tanaman selalu diperlukan untuk mendapatkan produksi yang baik. Selain itu kepentingan komersial, penanganan benih pepaya juga sangat penting untuk pengelolaan plasma nutfah yang sampai selama ini lebih banyak dikelola secara in situ, karena daya simpan benih pepaya yang relatif singkat. Upaya memperpanjang daya simpan benih pepaya merupakan salah satu permasalahan yang perlu dipecahkan (Maryati dkk, 2005). Pohon pepaya umumnya tidak bercabang atau bercabang sedikit, tumbuh hingga setinggi 5-10 m dengan daun-daunnya yang bentuk susunanya berupa spiral pada batang pohon bagian atas. Daunnya menyirip lima dengan tangkai yang panjang dan berlubang di bagian tengah. Bentuk buah bulat hingga memanjang, dengan ujung biasanya meruncing. Warna buah ketika muda hijau gelap, dan setelah masak hijau muda hingga kuning. Daging buah berasal dari carpela yang menebal, berwarna kuning hingga merah jingga. Bagian tengah buah berongga. Biji-biji berwarna hitam atau kehitaman dan terbungkus semacam lapisan berlendir (pulp) untuk mencegahnya dari kekeringan (Rukmana, 2003). Pepaya diperbanyak dengan biji, biasanya biji yang digunakan adalah biji yang berwarna hitam dan biji yang putih dibuang karena bersifat abortus, yakni tidak mempunyai embrio dan mati sejak buah pentil, sehingga

untuk menghasilkan tanaman pepaya yang sempurna sebaiknya biji yang akan dibiakkan diambil dari buah pepaya yang telah matang dari pohon (Sunarjono, 2000).

Buah pepaya yang akan diambil bijinya untuk bakal benih harus memenuhi persyaratan yaitu berasal dari jenis atau varietas unggul, buahnya matang dipohon, dan bebas dari serangan hama ataupun akibat pemeraman, tidak dianjurkan untuk diambil bijinya sebagai benih karena akan menghasilkan turunan yang kurang baik (Rukmana, 2003).

Tanaman pepaya yang paling banyak dibudidayakan di Indonesia adalah sebagai berikut (Nuswamarhaeni dkk, 1999) :

1. Pepaya Jingga. Jenis pepaya jingga memiliki karakteristik, kulit buah berwarna kuning, daging buah berwarna merah, banyak mengandung air, dan cukup manis, berat per buah 1,50 kg, dan cukup tahan terhadap kerusakan selama pengangkutan.
2. Pepaya Semangka. Jenis pepaya semangka memiliki karakteristik, kulit buah berwarna kuning menarik, daging buah berwarna merah semangka, banyak mengandung air, dan terasa manis, buah berbentuk bulat seperti semangka, Berat per buah 1 kg. Sedikit tahan terhadap kerusakan selama pengangkutan.
3. Pepaya Meksiko. Pepaya meksiko sering disebut juga pepaya solo atau pepaya tunggal karena memiliki ukuran buah yang kecil dan hanyacukup untuk satu orang. Jenis pepaya ini memiliki karakteristik buah berbentuk seperti avokad, bulat berleher, daging buah berwarna kuning dengan rasa manis, berat per buah 0,5kg, dan tahan terhadap kerusakan selama pengangkutan.
4. Pepaya Cibinong. Bentuk buah panjang besar dan lancip pada bagian ujungnya, berat \pm 2,5 kg. Cara masaknyadari ujung buah bagian pangkal tetap hijau.
5. Pepaya Bangkok. Jenis pepaya bangkok memiliki karakteristik buah berbentuk seperti pepaya Cibinong, namun lebih bulat dan lebih besar, kulit buah kasar dan tidak rata

atau berbenjol-benjol, daging buah berwarna jingga kemerahan, keras, dan memiliki rasa manis, dan berat per buah mencapai 3,5 kg.

6. Pepaya California. Pepaya California ini memiliki sifat dan keunggulan tersendiri yaitu buahnya tidak terlalu besar dengan bobot \pm 1,5 kg/buah. Buahnya berkulit tebal dan permukaannya rata, daging buah pepaya California berwarna kuning, kenyal, tebal, dan manis rasanya.

2.2. Manfaat Pepaya (*Carica papaya* L.)

Pepaya memiliki banyak manfaat bagi kehidupan kita. Menurut Menteri Negara Riset dan Teknologi (2011) manfaatnya adalah sebagai berikut :

1. Buah masak yang populer sebagai “buah meja”, selain untuk pencuci mulut juga sebagai pemasok nutrisi/gizi terutama vitamin A dan C. Buah pepaya masak yang mudah rusak perlu diolah dijadikan makanan seperti selai pepaya dan dodol pepaya. Dalam industri makanan buah pepaya sering dijadikan bahan baku pembuatan (pencampur) saus tomat yakni untuk penambah cita rasa, warna dan kadar vitamin.
2. Dalam industri makanan, akarnya dapat digunakan sebagai obat penyembuh sakit ginjal dan kandung kemih.
3. Daunnya sebagai obat penyembuh penyakit malaria, kejang perut dan sakit panas. Bahkan daun mudanya enak dilalap dan untuk menambah nafsu makan, serta dapat menyembuhkan penyakit beri-beri dan untuk menyusun ransum ayam.
4. Batang buah muda dan daunnya mengandung getah putih yang berisikan enzim pemecah protein yang disebut “papain” sehingga dapat melunakkan daging, untuk bahan kosmetik dan digunakan pada industri minuman (penjernihan), industri farmasi dan tekstil. Batangnya dapat dijadikan pencampur makanan ternak melalui proses pengirisan dan pengeringan.

atau berbenjol-benjol, daging buah berwarna jingga kemerahan, keras, dan memiliki rasa manis, dan berat per buah mencapai 3,5 kg.

6. Pepaya California. Pepaya California ini memiliki sifat dan keunggulan tersendiri yaitu buahnya tidak terlalu besar dengan bobot $\pm 1,5$ kg/buah. Buahnya berkulit tebal dan permukaannya rata, daging buah pepaya California berwarna kuning, kenyal, tebal, dan manis rasanya.

2.2. Manfaat Pepaya (*Carica papaya L.*)

Pepaya memiliki banyak manfaat bagi kehidupan kita. Menurut Menteri Negara Riset dan Teknologi (2011) manfaatnya adalah sebagai berikut :

1. Buah masak yang populer sebagai “buah meja”, selain untuk pencuci mulut juga sebagai pemasok nutrisi/gizi terutama vitamin A dan C. Buah pepaya masak yang mudah rusak perlu diolah dijadikan makanan seperti selai pepaya dan dodol pepaya. Dalam industri makanan buah pepaya sering dijadikan bahan baku pembuatan (pencampur) saus tomat yakni untuk penambah cita rasa, warna dan kadar vitamin.
2. Dalam industri makanan, akarnya dapat digunakan sebagai obat penyembuh sakit ginjal dan kandung kemih.
3. Daunnya sebagai obat penyembuh penyakit malaria, kejang perut dan sakit panas. Bahkan daun mudanya enak dilalap dan untuk menambah nafsu makan, serta dapat menyembuhkan penyakit beri-beri dan untuk menyusun ransum ayam.
4. Batang buah muda dan daunnya mengandung getah putih yang berisikan enzim pemecah protein yang disebut “papain” sehingga dapat melunakkan daging, untuk bahan kosmetik dan digunakan pada industri minuman (penjernih), industri farmasi dan tekstil. Batangnya dapat dijadikan pencampur makanan ternak melalui proses pengirisan dan pengeringan.

5. Bunga pepaya yang berwarna putih dapat dirangkai dan digunakan sebagai “bunga kalung” pengganti bunga melati atau sering dibuat urap (sayuran).

2.3. Pengertian Abon

Abon merupakan salah satu jenis makanan awetan berasal dari daging (sapi, kerbau, ikan laut) yang disuwir-suwir dengan berbentuk serabut atau dipisahkan dari seratnya. Kemudian ditambahkan dengan bumbu-bumbu selanjutnya digoreng. Dalam SNI 01-3707-1995 disebutkan abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres. Abon sebenarnya merupakan produk daging awet yang sudah lama dikenal masyarakat. Data BPS (1993) dalam Sianturi (2000) menunjukkan bahwa abon merupakan produk nomor empat terbanyak diproduksi. Abon termasuk makanan ringan atau lauk yang siap saji. Produk tersebut sudah dikenal oleh masyarakat umum sejak dulu. Abon dibuat dari daging yang diolah sedemikian rupa sehingga memiliki karakteristik kering, renyah dan gurih. Pada umumnya daging yang digunakan dalam pembuatan abon yaitu daging sapi atau kerbau (Suryani et al, 2007).

2.4. Standar Mutu Abon

Abon sebagai salah satu produk industri pangan yang memiliki standar mutu yang telah ditetapkan oleh Departemen Perindustrian. Penetapan standar mutu merupakan acuan bahwa suatu produk tersebut memiliki kualitas yang baik dan aman bagi konsumen. Para produsen abon disarankan membuat produk abon dengan memenuhi Standar Industri Indonesia (SII). Standar SII dapat dilihat pada tabel 2.1

Faktor-faktor yang mempengaruhi standar mutu abon antara lain :

1. Kadar air – berpengaruh terhadap daya simpan dan keawetan abon.
2. Kadar abu – menurunkan derajat penerimaan dari konsumen.

3. **Kadar protein** – sebagai petunjuk beberapa jumlah daging/ikan yang digunakan untuk abon.

4. **Kadar lemak** – berhubungan dengan bahan baku yang digunakan, ada tidaknya menggunakan minyak goreng dalam penggorengan.

Tabel 2.1 Standar Industri Indonesia untuk Abon

Komponen	Nilai
Lemak (maksimum)	30 %
Gula (maksimum)	30 %
Protein	20%
Air (maksimum)	10 %
Abu (maksimum)	9 %
Aroma, warna dan rasa	Khas
Logam berbahaya (Cu, Pb, Mg, Zn dan As)	Negatif
Jumlah bakteri (maksimum)	3000/g
Bakteri	Negatif
Jamur	Negatif

Sumber : Standar Industri Indonesia, 2019

Menurut Wisena (1998) yang dikutip oleh Sianturi (2000), semakin tinggi harga abon, kualitas abon semakin baik, dimana bahan tambahan yang digunakan sebagai pencampur semakin sedikit atau tidak ada sama sekali.

2.5. Bahan Pembuatan Abon

Beberapa bumbu tambahan yang sering digunakan dalam pembuatan abon pepaya adalah rempah-rempah (bumbu), gula, garam, minyak goreng, tepung beras.

a. Rempah-rempah.

Rempah-rempah (bumbu) yang ditambahkan pada pembuatan abon bertujuan memberikan rasa dan aroma yang dapat membangkitkan selera makan. Jenis rempah-rempah yang digunakan dalam pembuatan abon adalah bawang merah, bawang putih, kemiri, sereh dan daun salam. Manfaat lain penggunaan rempah-rempah adalah sebagai pengawet dikarenakan beberapa rempah-rempah dapat membunuh bakteri.

b. Gula dan garam.

Penggunaan gula dan garam dalam pembuatan abon bertujuan menambah cita rasa dan memperbaiki tekstur suatu produk abon. Pada pembuatan abon, gula mengalami reaksi millard. Sehingga menimbulkan warna kecoklatan yang dapat menambah daya tarik suatu produk abon dan memberikan rasa manis. Garam dapur (NaCl) merupakan bahan tambahan yang hampir selalu digunakan untuk membuat suatu masakan. Rasa asin yang ditimbulkan oleh garam dapur berfungsi sebagai penguat rasa yang lainnya. Garam dapat berfungsi sebagai pengawet karena berbagai mikroba pembusuk, khususnya yang bersifat proteolitik sangat peka terhadap kadar garam.

c. Minyak goreng.

Fungsi minyak goreng dalam pembuatan abon adalah sebagai pengantar panas, penambah rasa gurih dan penambah nilai gizi, khususnya kalori yang ada dalam bahan pangan.

d. Tepung beras/ tepung kanji dan tepung bumbu.

Tepung berfungsi sebagai pelapis dan membuat abon pepaya menjadi renyah.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

3.1. Khalayak Sasaran

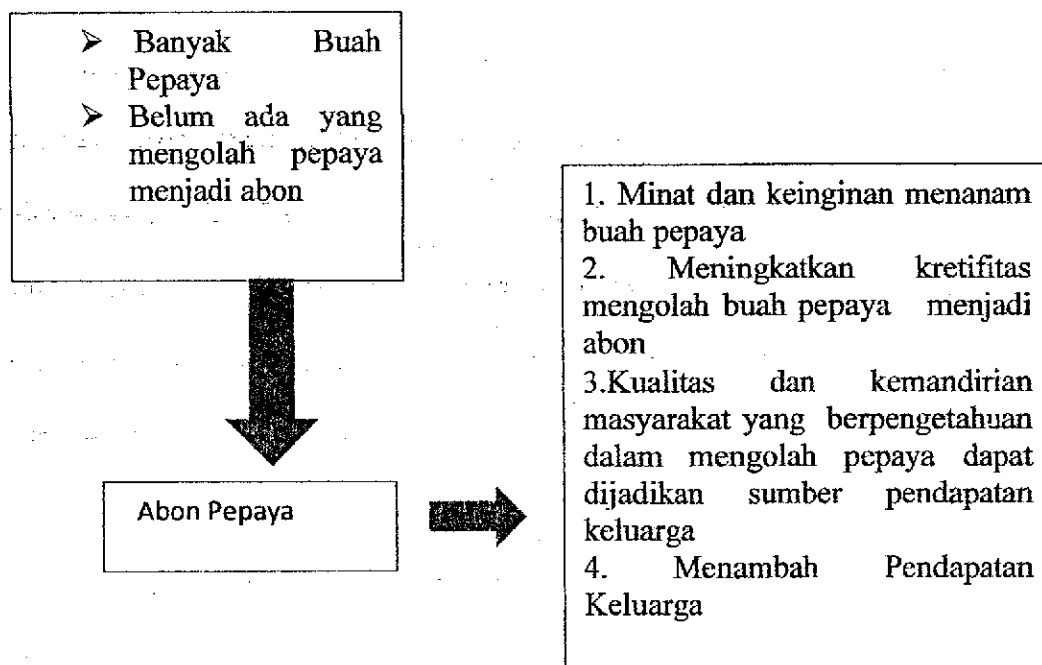
Kegiatan pengabdian terbagi menjadi dua tahap. Tahap pertama yang dilakukan adalah identifikasi dan observasi lokasi yang didukung metode pengumpulan data dokumentasi dan pendekatan dengan tokoh masyarakat melalui diskusi bersama dengan warga masyarakat. Tahap ini dilakukan untuk mendapatkan informasi mengenai kondisi dan potensi desa serta sosialisasi. Khalayak sasaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah ibu rumah tangga di Talang Ubi, Kelurahan Pulokerto, Kecamatan Gandus. Jumlah peserta maksimal 20 orang. Tahap selanjutnya adalah penyuluhan. Penyuluhan dilakukan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan warga masyarakat. Penyuluhan dilakukan dengan metode ceramah atau presentasi dan dilanjutkan dengan diskusi. Materi penyuluhan terdiri pengenalan buah pepaya, manfaat buah pepaya dan olahan buah pepaya. Terakhir dilaksanakan demo atau praktek memasak abon pepaya.

3.2. Kerkaitan dan Keterlibatan Mahasiswa

Pihak-pihak terkait dengan kegiatan ini adalah Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya dan tim sebagai pelaksana pengabdian kepada masyarakat. Adapun tim kegiatan pengabdian melibatkan 3 orang Dosen dan 2 orang mahasiswa Fakultas Ekonomi, jurusan Ekonomi Pembangunan. Partisipasi mahasiswa dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat adalah sebagai membantu pelaksana kegiatan.

3.3. Pemecahan Masalah

Identifikasi masalah yang dihadapi di Kelurahan Pulokerto, yaitu banyak buah pepaya terutama hasil kebun sendiri dan belum banyak yang menggunakan pepaya sebagai olahan pangan untuk kegiatan produktif, Adapun kerangka pemecahan masalah yang dilakukan dalam pengabdian ini adalah:



Gambar 3.1. Pemecahan Masalah

3.4. Metode Pelaksanaan Kegiatan

Permasalahan bahwa kurang memahami karya pengembangan keterampilan, pentingnya peningkatan kualitas dan kuantitas serta kebersamaan dalam berkelompok. Kegiatan pengabdian pemberdayaan ibu rumah tangga dalam pemanfaatan pekarangan untuk apotik hidup menggunakan metode ceramah/presentasi dan kunjungan. Pelaksanaan pengabdian dilakukan dengan dua tahapan, di mana tahap pertama merupakan tahap persiapan. Pada tahap ini kelompok pengabdian melakukan suvey pendahuluan untuk melihat kondisi di lapangan. Selanjutnya tahap kedua adalah pelaksanaan pengabdian berupa

penyuluhan berupa ceramah dan diskusi. Selanjutnya diberikan pengetahuan tentang manfaat **buah pepaya**. Selain menambah pengetahuan tentang tanaman obat tradisional juga **menambah** wawasan pengetahuan masyarakat secara ekonomi. Kemudian dilanjutkan **dengan** demo memasak abon pepaya.

3.5.Rancangan Evaluasi

Untuk mengetahui tingkat pemahaman dan pengetahuan materi yang telah **disampaikan** kepada ibu rumah tangga tentang manfaat pepaya dan pengolahan abon pepaya **bagi** kesejahteraan masyarakat, maka diadakan forum diskusi dalam bentuk tanya jawab **serta** penyebaran angket. Hal ini merupakan suatu bentuk hubungan timbal balik (*feedback*) **antara** tim dengan khalayak sasaran.

BAB IV

PELAKSANAAN KEGIATAN

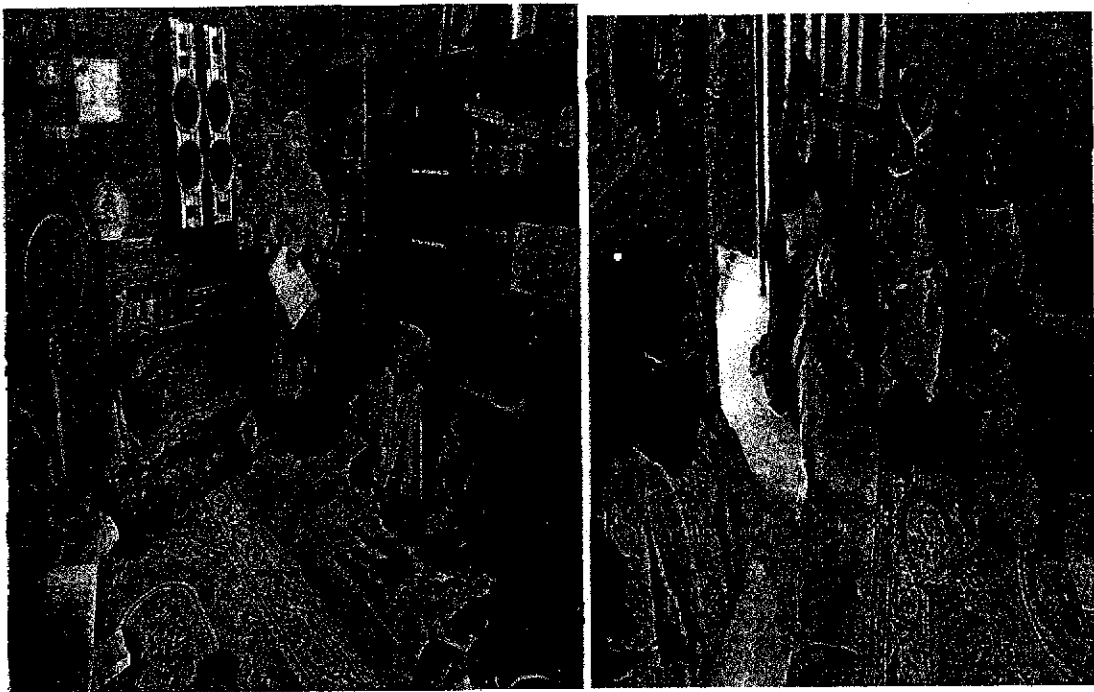
Kegiatan pengabdian pada masyarakat yang berjudul “ **Pelatihan Pembuatan Abon Pepaya untuk meningkatkan Pendapatan Keluarga**” telah dilaksanakan di Talang Ubi, Kelurahan Pulokerto, Kecamatan Gandus pada tanggal 11 November 2020 pada pukul 11.00 sampai selesai. Khalayak sasaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah ibu rumah tangga Kelurahan Pulokerto, Kecamatan Gandus,. Jumlah peserta maksimal 20 orang. Diharapkan kelompok masyarakat ini dapat menyebarkan informasi yang dimilikinya sehingga kegiatan yang dilakukan lebih efisien dan efektif. Pihak-pihak terkait dengan kegiatan ini adalah Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya dan tim sebagai pelaksana pengabdian kepada masyarakat. Adapun tim kegiatan pengabdian melibatkan 3 orang Dosen dan 4 orang mahasiswa Fakultas Ekonomi, jurusan Ekonomi Pembangunan. Partisipasi mahasiswa dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat adalah sebagai pembantu pelaksana kegiatan.

Kegiatan yang dilakukan di masa Covid 19 harus memenuhi protokol kesehatan, diantaranya harus menggunakan maske dan handsanitizer. Kegiatan diawali dengan menyemprotkan cairan handsanitizer kepada masing-masing peserta yang dilakukan oleh tim pengabdian Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya Kondisi ini dilakukan dalam upaya meminimalkna terjadinya penularan virus covid 19 dalam pelaksanaan pengabdian yang dilakukan secara tatap muka.



Gambar 4.1. Penyemprotan Handsanitaiser sebelum peserta masuk ke ruangan.

Sesi berikutnya adalah pembukaan dan penyampaian materi. Materi diberikan oleh tim pengabdian FE Unsri. Penyampaian dilakukan secara manual dengan penjelasan metode ceramah. Selain itu, dibagikan fotocopy materi yang disampaikan dan dapat digunakan oleh peserta untuk memperjelas apa yang telah dijelaskan oleh pemateri.



Gambar4.2. Presentasi dan Penyampaian Materi

Para peserta antusia mengikuti materi yang disampaikan. Ada beberapa hal yang dipertanyakan dan didiskusikan. Peserta yang hadir merupakan ibu-ibu rumah tangga sangat antusias dan punya minat yang cukup tinggi dalam mengikuti kegiatan ini. Manfaat tersebut dapat dirasakan secara individu untuk menambah keterampilan membaca dan wawasan ilmu pengetahuan tentang pembuatan abon pepaya. Penyampaian materi dilanjutkan dengan sesi tanya jawab dan diskusi. Kegiatan ini dilakukan untuk mengetahui tingkat kemampuan para peserta dalam memahami materi yang telah diberikan. Beberapa ibu rumah tangga memberikan tanggapan dan pertanyaan berkaitan dengan pembuatan abon pepaya.. Selain itu, tim pengabdian juga menyebarkan angket untuk melihat sejauhmana pengetahuan mereka tentang pembuatan abon pepaya setelah dilakukan penyuluhan dan diskusi.



Gambar 4.3. Sesi Tanya jawab dan Pengisian angket tentang kegiatan pengabdian.

Setelah penyampaian materi dan diskusi, kegiatan pengabdian selanjutnya adalah praktek memasak membuat abon. Dimulai dengan memperkenalkan peralatan dan bahan-bahan yang dibutuhkan.

Peralatan yang dibutuhkan:

- Kompor
- Wajan/kuali
- Saringan minyak
- Sendok
- Parutan
- Baskom
- Cobek/ blender
- Spatula

Bahan-Bahan yang dibutuhkan

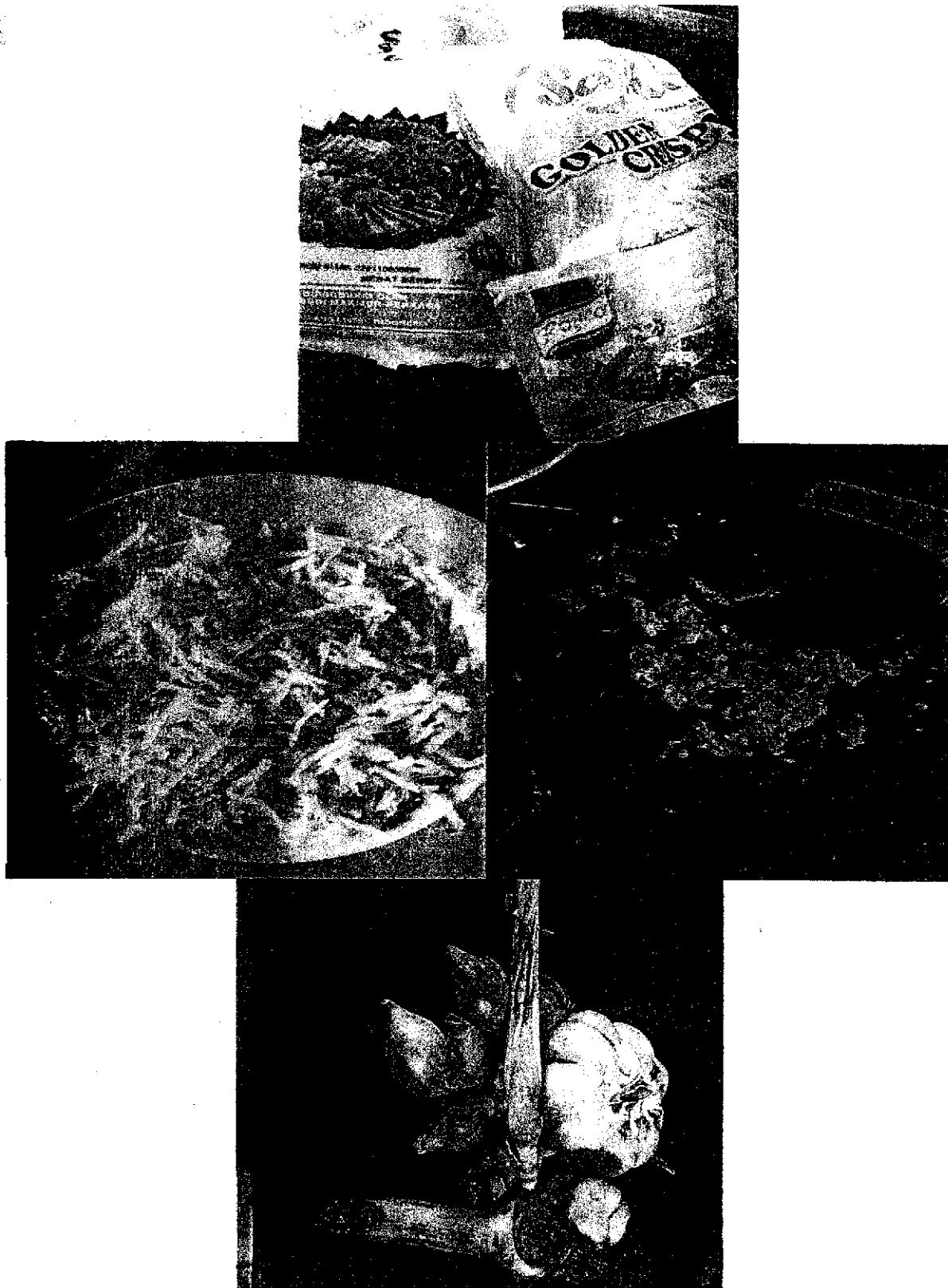
- 2 bh pepaya muda
- 2 sdm garam

Bumbu Kering

- 50 gr tepung beras
- 25 gr tepung bumbu serbaguna
- garam secukupnya
- kaldu bubuk secukupnya

Bumbu yang Dihaluskan

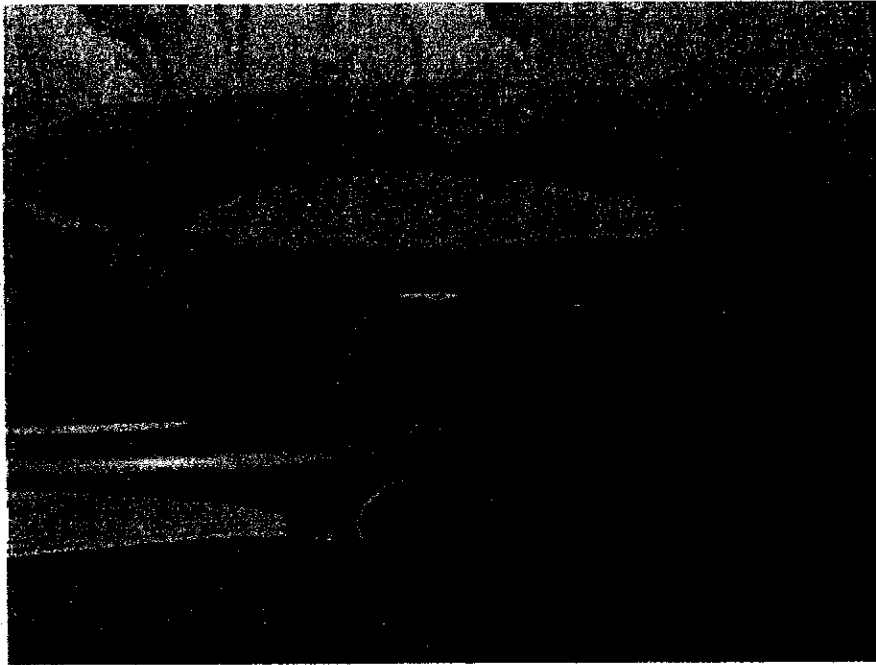
- 6 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2 sdt ketumbar
- 1 sdt lada
- 1 sdt jintan
- 3 cm jahe
- 3 cm lengkuas
- 1 btg serai, memarkan, iris pendek



Gambar 4.4. Bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan abon pepaya.

Langkah-langkah Membuat Abon Buah Pepaya

1. Kupas pepaya hingga bersih, lalu belah menjadi 4 bagian. Cuci bersih di air mengalir untuk menghilangkan getahnya.
2. Parutlah buah pepaya dengan menggunakan parutan kasar, sehingga bisa seukuran batang korek api.
3. Setelah diparut taburkan 2 sendok garam makan ke parutan buah pepaya tersebut sembari diremas-remas. Fungsinya untuk menghilangkan getah pepaya, mengurangi kadar air dan menjadikan daging pepaya lemas atau lembut. Kemudian peraslah daging pepaya tersebut sehingga airnya keluar. Setelah itu peras kembali sampai kadar airnya benar-benar menyusut.
4. Kemudian cuci parutan pepaya dan diuraikan sehingga tidak menggumpal.
5. Siapkan bumbu yang dihaluskan. Campurkan bumbu halus dengan parutan pepaya yang sudah diurai. Aduk merata.
6. Siapkan wadah yang agak lebar, masukkan bumbu-bumbu kering seperti tepung beras, tepung tapioka, tepung bumbu serbaguna, garam dan kaldu bubuk secukupnya.
7. Ambil segenggam parutan pepaya, masukkan kedalam bumbu kering. Remas-remas agar bumbunya menempel. Saring menggunakan ayakan tepung agar tepung yang tidak menempel di parutan pepaya tidak ikut ter Goreng.
8. Goreng parutan pepaya dalam minyak panas hingga matang dan kering. Angkat dan tiriskan.
9. Ulangi langkah 8 dan 9 sampai semua parutan pepaya habis ter Goreng.
10. Abon pepaya yang gurih siap dikemas/ *packing* atau dinikmati.



Gambar4.5. Proses pembuatan abon pepaya.



Gambar 4.6. Abon pepaya yang telah dikemas/*dipacking*

Pelaksanaan pengabdian memiliki Faktor pendukung dan faktor penghambat dalam pelaksanaannya, yaitu: 1. Faktor Pendukung meliputi a). Ketua RT Talng Ubi mendukung pelaksanaan kegiatan pelatihan., b). Ibu-ibu rumah tangga turut membantu kelancaran dan kesuksesan pelaksanaan kegiatan pengabdian, c). Antusiasme ibu-ibu rumah tangga sebagai peserta pengebadian dan pelatihan. 2. Faktor Penghambat a). Keterbatasan waktu pelaksanaan pelatihan; b) Kondisi covid 19 membuat pelaksanaan pengabdian terkendala dan harus menggunakan protokol kesehatan serta mengurangi kesempatan untuk berkumpul atau berkerumun.

Output kegiatan pengabdian ini adalah (1). Minat dan keinginan menanam buah pepaya (2). Meningkatkan kretifitas mengolah buah pepaya menjadi abon (3). Kualitas dan kemandirian masyarakat yang berpengetahuan dalam mengolah pepaya dapat dijadikan sumber pendapatan keluarga. Dampak (*impact*) dari kegiatan ini adalah ibu rumah tangga mempunyai pengetahuan dan wawasan untuk memnafaatkan pekarangan rumah dengan menanam pepaya . Pepaya sangat bermanfaat untuk kesehatan kelurag adan dapat dijual dan diolah untuk menambah pendapatan keluarga.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian di Talang Ubi, Kelurahan Pulokerto secara keseluruhan dinilai baik dan berhasil dilihat dari target dan realisasinya. Dilihat dari target jumlah peserta pelatihan hadir 100 persen, target tujuan pengabdian yang ingin dicapai sebesar 85 persen, pencapaian target materi yang telah diberikan sebesar 75 persen dan pencapaian kemampuan peserta dalam penguasaan materi sebesar 75 persen

Sesi terakhir adalah penutup. Kegiatan pengabdian ditutup dengan Doa bersama. Semoga kegiatan pengabdian dapat memberikan manfaat secara berkesenambungan bagi masyarkat Talng Ubi khususnya bagi ibu rumah tangga yang mampu memanfaatkan waktu luang dan pekarangan dengan menanam pepaya. Menggunakan pepaya bukan hanya bisa

digunakan sebagai sayur namun bisa digunakan untuk varian lain. Selanjutnya menutup semua acara kegiatan pengabdian dilakukan foto bersama.



Gambar 4.7. Foto bersama tim Pengabdian dan Peserta Pelatihan.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Masyarakat Talang Ubi, Kelurahan Pulokerto, Kecamatan Gandus, memperoleh tambahan pengetahuan, wawasan dan memahami manfaat buah pepaya bukan hanya sebagai banyan sayur nmaun dapat digunakan dalam pembuatan abon.
2. Adanya motivasi bagi masyarakat untuk menanam pepaya di pekarangan rumah dan mempunyai nilai ekonomi yang pada akhirnya akan dapat mendatangkan perbaikan ekonomi
3. Khalayak sasaran pada khususnya adalah ibu rumah tangga, namun diharapkan ada trnasfer pengetahuan kepada anggota keluarga lainnya dan masyarakat secara umum

5.2. Saran

1. Kegiatan pengabdian berlangsung secara kontinue.
2. Diharapkan pengetahuan yang diperoleh dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.
3. Selalu mneggunakan protokol kesehatan dalam melaksanakan pengabdian di masa Covid 19.

DAFTAR PUSTAKA

- Maryati, S., E. Murniati, dan M. R. Suhartanto. 2005. Pengaruh Sarcotesta dan Pengeringan Benih serta Perlakuan Pendahuluan terhadap Viabilitas dan Dormansi Benih Pepaya (*Carica papaya* L.). *Bul. Agron.* (33) (2) 23 – 30.
- Menteri Negara Riset dan Teknologi. 2011. *Teknologi Tepat Guna Warintek Budaya Pertanian Pepaya*.
- Nuswamarhaeni, Saptarini, D. Prihartini, dan E.P. Pohan. 1999. *Mengenai Buah Unggul Indonesia*. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Peter K, Kumar JY, Pandey P, Mash H. 2014. Antibacterial Activity of see and leaf extract of *Carica papaya* var Pusa dwarf Linn. *Journal of Pharmacy and Biological Sciences* 9(2): 29-37
- Rukmana, Rahmat. 1995. *Pepaya Budidaya dan Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta
- Sianturi, R. 2000. *Kandungan Gizi dan Uji Palatabilitas Abon Daging Sapi dengan Kacang Tanah (*Arachis hypogaeae* L) Sebagai Bahan Pencampur*. Skripsi Sarjana Jurusan Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suryani, A, Erliza Hambali, Encep Hidayat. 2007. *Membuat Aneka Abon*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sulihandar and Hartanti. 2013. *Herbal sayur dan buah ajaib trans idea*, Publishing Yogyakarta
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia. Jakarta
- Wisena, M, 1998. *Evaluasi Nilai Gizi Abon Sapi menggunakan Metode in Vitro dan Evaluasi Mutu Abon yang beredar di Kota Bogor*, Skripsi, IPB, Bogor

LAMPIRAN

1. Power Point Presentasi
2. Surat Pernyataan Kesediaan Menjadi Lokasi Kegiatan Pengabdian
3. Surat Pernyataan telah menyelesaikan Pengabdian
4. Absen Peserta Pelatihan
5. Draft artikel
6. Bukti Submit

PELATIHAN PEMBUATAN ABON PEPAYA UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN KELUARGA

Tim FE Unsri

Latar Belakang

- Negara Indonesia beriklim tropis memberikan keuntungan bagi pertumbuhan berbagai jenis tanaman, salah satunya tanaman pepaya.
- Tanaman pepaya merupakan jenis tanaman buah-buahan yang banyak tumbuh dan tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia.
- Pepaya adalah tumbuhan yang berasal dari Meksiko Selatan dan Amerika Selatan, kini menyebar luas dan banyak ditanam di seluruh daerah tropis.

- Buah pepaya mempunyai manfaat bagi kesehatan dan banyaknya buah pepaya hanya dimakan buah muda (untuk sayur) dan buah masak tanpa pengolahan.
- Buah pepaya yang digunakan tanpa pengolahan tidak memberikan nilai tambah, sehingga tidak banyak keuntungan yang bisa diperoleh masyarakat..

- Diupayakan suatu cara untuk memberikan nilai tambah bagi buah pepaya yang dapat diolah menjadi produk pangan yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Salah satu yang dapat diolah dari buah pepaya adalah dibuat abon.

Tujuan

- (1) Melaksanakan kegiatan yang mendukung Tri Dharma Perguruan Tinggi.
- (2) Meningkatkan kemampuan (dosen dan mahasiswa) baik kualitatif maupun kuantitatif dalam melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat,
- (3) Menerapkan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni langsung kepada masyarakat.
- (4) Membangun kerjasama dalam bidang pengabdian antara akademisi dan masyarakat.

Output Kegiatan

1. Minat dan keinginan menanam buah pepaya
2. Meningkatkan kreatifitas mengolah buah pepaya menjadi abon
3. Kualitas dan kemandirian masyarakat yang berpengetahuan dalam mengolah pepaya dapat dijadikan sumber pendapatan keluarga.

**SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN
MENJADI LOKASI KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Iryanto
Kelurahan//Kecamatan : Pulokerto/Gandus
Jabatan : Ketua RT. 12
No. HP : 082183611736

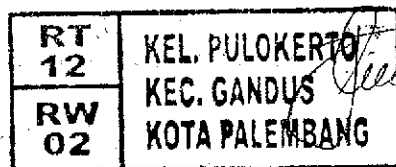
Dengan ini menyatakan kesediaan untuk menerima pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di wilayah kerja kami selama 1 (satu) hari, yaitu

1. Judul : Pelatihan Pembuatan Abon Pepaya untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga
2. Pelaksana
Ketua Pelaksana : Siti Rohima
Anggota Pelaksana : Mardalena
Liliana
Catri (Mahasiswa)
Rima (Mahasiswa)
Tantowi (Mahasiswa)
Bagus Kuncoro (Mahasiswa)

Demikianlah surat pernyataan ini saya buat, sekiranya dapat diproses sebagaimana mestinya

Mengetahui,

Ketua RT



(Iryanto)

**SURAT PERNYATAAN TELAH MENYELESAIKAN
KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

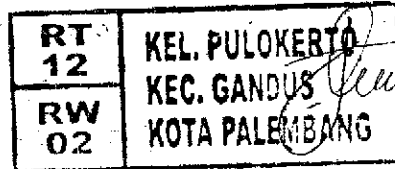
Nama : Iryanto
Kelurahan//Kecamatan : Pulokerto/Gandus
Jabatan : Ketua RT. 12
No. HP : 082183611736

Dengan ini menyatakan bahwa kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul
"Pelatihan Pembuatan Abon Pepaya untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga" telah
dilaksanakan.

Demikianlah surat pernyataan ini saya buat dan dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Mengetahui,

Ketua RT. 12



(Iryanto)

**PELATIHAN PEMBUATAN ABON PEPAYA UNTUK
MENINGKAT PENDAPATAN KELUARGA**

Siti Rohima¹, Mardalena², Liliana³,

^{1,2,3,4} Tenaga pengajar Fakultas Ekonomi Unsri
sitirohima@unsri.ac.id

Telepon 082232983388

Abstrak

Keanekaragaman hayati yang ada di bumi ini tak hanya dinikmati keindahanannya saja, tetapi juga bermanfaat sebagai bahan pangan. Salah satu jenis tanaman yang banyak dijumpai dan harganya terjangkau adalah pepaya. Pemanfaatan pepaya dapat beraneka ragam, sesuai dengan kebutuhan.

Pengabdian merupakan salah satu kegiatan Tri Dharma Perguruan Tinggi. Pelaksanaan kegiatan pengabdian di Talang Ubi, Kelurahan Pulokerto, sebagai salah satu wujud kepedualian kampus pada masyarakat. Pengabdian yang dilakukan berupa pembuatan abon pepaya untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Khalayak sasaran adalah ibu rumah tangga. Metode kegiatan pengabdian yaitu metode ceramah, presentasi dan praktek membuat abon pepaya.

Manfaat kegiatan tersebut bagi ibu rumah tangga adalah (1). Minat dan keinginan menanam buah pepaya (2). Meningkatkan kreatifitas mengolah buah pepaya menjadi abon (3). Kualitas dan kemandirian masyarakat yang berpengetahuan dalam mengolah pepaya dapat dijadikan sumber pendapatan keluarga. Dampak (*impact*) dari kegiatan ini adalah ibu rumah tangga mempunyai pengetahuan dan wawasan untuk memnfaatkan pekarangan rumah dengan menanam pepaya. Pengolahan pepaya menjadi abon merupakan nilai tambah bagi pepaya. Abon pepaya dikemas dan dapat dijual untuk menambah pendapatan keluarga.

Kata Kunci: Abon, Pepaya, Pendapatan, Keluarga

1. PENDAHULUAN

Negara Indonesia beriklim tropis memberikan keuntungan bagi pertumbuhan berbagai jenis tanaman, salah satunya tanaman pepaya. Tanaman pepaya merupakan jenis tanaman buah-buahan yang banyak tumbuh dan tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia. Pepaya adalah tumbuhan yang berasal dari Meksiko Selatan dan Amerika Selatan, kini menyebar luas dan banyak ditanam di seluruh daerah tropis. Tanaman pepaya merupakan tanaman yang banyak manfaatnya untuk berbagai kebutuhan masyarakat baik dari pohon, akar, bunga, daun dan buahnya.

Menurut Rukmana (1995) tanaman pepaya selain bermanfaat sebagai bahan makanan bergizi dapat juga digunakan sebagai obat tradisional, bahan baku industri makan dan minuman, industri penyamak kulit, industri tekstil dan lain-lain. Secara tradisional biji pepaya dapat dimanfaatkan sebagai obat cacing gelang, gangguan pencernaan, diare, penyakit kulit, kontrasepsi pria, bahan baku obat masuk angin dan sebagai sumber untuk mendapatkan minyak dengan kandungan asam lemak tertentu (Warisno, 2003). Buah pepaya mengandung serat, vitamin A, vitamin B kompleks, vitamin C, β -karoten, pektin, galaktosa, l-arabinosa, papain, papayotimin, dan vitokinase (Sulihandar & Hartanti, 2013). Buah pepaya sendiri memiliki kadar vitamin C dan vitamin A. Setiap 100 gram mengandung 3,65 mg vitamin A dan 78 mg vitamin C. Daun pepaya mengandung enzim *papain*, *alkaloid karpaina*, *pseudokarpain*, *glikosid*, *karposid* dan *saponin*. Penelitian yang telah dilakukan Peter et al. (2014) menggunakan ekstrak air dan metanol biji buah pepaya dan ekstrak air dan kloroform daun pepaya varietas Pusa dwarf Linn terhadap *Salmonella typhi*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. Hasilnya membuktikan efektifitas antibakteri ekstrak air dan metanol biji buah pepaya efektif menghambat pertumbuhan bakteri patogen.

Berdasarkan uraian yang telah dijabarkan sebelumnya bahwa buah pepaya mempunyai manfaat bagi kesehatan dan banyaknya buah pepaya hanya dimakan buah muda (untuk sayur) dan buah masak tanpa pengolahan. Buah pepaya yang digunakan tanpa pengolahan tidak memberikan nilai tambah, sehingga tidak banyak keuntungan yang bisa diperoleh masyarakat. Diupayakan suatu cara untuk memberikan nilai tambah bagi buah pepaya yang dapat diolah menjadi produk pangan yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Salah satu yang dapat diolah dari buah pepaya adalah dibuat abon. Abon biasanya dimakan sebagai lauk taburan di atas nasi, mie pangsit atau bubur ayam, atau sebagai isi lempeng dan biasa pula dimakan langsung seperti memakan atau mengonsumsi camilan (camilan). Biasanya, daging yang biasa digunakan untuk membuat abon berasal dari daging sapi atau daging ikan,

sehingga orang mengenal 'abon sapi' atau abon ikan. Adanya pengolahan pepaya dapat dibuat menjadi abon memberikan alternatif pilihan dalam mengkonsumsi pangan. Selain dapat menambah variasi pangan, adanya olahan abon pepaya dapat diperdagangkan sehingga mampu menambah pendapatan keluarga. Demikian halnya ibu rumahtangga di Talang Ubi, Kelurahan Pulokerta dapat memanfaatkan pepaya untuk dibuat abon demi menambah pendapatan keluarga.

2. TINJUAN PUSTAKA

2.1. Tanaman Pepaya (*Carica pepaya* L)

Pepaya merupakan tanaman yang berasal dari Amerika Tengah. Pepaya dapat tumbuh dengan baik di daerah yang beriklim tropis. Tanaman pepaya oleh para pedagang Spanyol disebarluaskan ke berbagai penjuru dunia. Negara penghasil pepaya antara lain Costa Rica, Republik Dominika, Puerto Riko, dan lain-lain (Warisno, 2003). Pepaya merupakan salah satu buah tropika unggulan yang sangat potensial untuk dikembangkan di Indonesia.

Pengembangan pepaya memerlukan ketersediaan benih secara berkesinambungan, sebab peremajaan tanaman selalu diperlukan untuk mendapatkan produksi yang baik. Selain itu kepentingan komersial, penanganan benih pepaya juga sangat penting untuk pengelolaan plasma nutfah yang sampai selama ini lebih banyak dikelola secara in situ, karena daya simpan benih pepaya yang relatif singkat. Upaya memperpanjang daya simpan benih pepaya merupakan salah satu permasalahan yang perlu dipecahkan (Maryati dkk, 2005). Pohon pepaya umumnya tidak bercabang atau bercabang sedikit, tumbuh hingga setinggi 5-10 m dengan daun-daunnya yang bentuk susunanya berupa spiral pada batang pohon bagian atas. Daunnya menyirip lima dengan tangkai yang panjang dan berlubang di bagian tengah. Bentuk buah bulat hingga memanjang, dengan ujung biasanya meruncing. Warna buah ketika muda hijau gelap, dan setelah masak hijau muda hingga kuning. Daging buah berasal dari carpela yang menebal, berwarna kuning hingga merah jingga. Bagian tengah buah berongga. Biji-biji berwarna hitam atau kehitaman dan terbungkus semacam lapisan berlendir (pulp) untuk mencegahnya dari kekeringan (Rukmana, 2003). Pepaya diperbanyak dengan biji, biasanya biji yang digunakan adalah biji yang berwarna hitam dan biji yang putih dibuang karena bersifat abortus, yakni tidak mempunyai embrio dan mati sejak buah pentil, sehingga untuk menghasilkan tanaman pepaya yang sempurna sebaiknya biji yang akan dibiakkan diambil dari buah pepaya yang telah matang dari pohon (Sunarjono, 2000).

Buah pepaya yang akan diambil bijinya untuk bakal benih harus memenuhi persyaratan yaitu berasal dari jenis atau varietas unggul, buahnya matang dipohon, dan bebas dari

serangan hama ataupun akibat pemeraman, tidak dianjurkan untuk diambil bijinya sebagai benih karena akan menghasilkan turunan yang kurang baik (Rukmana, 2003).

Tanaman pepaya yang paling banyak dibudidayakan di Indonesia adalah sebagai berikut (Nuswamarhaeni dkk, 1999) :

1. Pepaya Jingga. Jenis pepaya jingga memiliki karakteristik, kulit buah berwarna kuning, daging buah berwarna merah, banyak mengandung air, dan cukup manis, berat per buah 1,50 kg, dan cukup tahan terhadap kerusakan selama pengangkutan.
2. Pepaya Semangka. Jenis pepaya semangka memiliki karakteristik, kulit buah berwarna kuning menarik, daging buah berwarna merah semangka, banyak mengandung air, dan terasa manis, buah berbentuk bulat seperti semangka, Berat per buah 1 kg. Sedikit tahan terhadap kerusakan selama pengangkutan.
3. Pepaya Meksiko. Pepaya meksiko sering disebut juga pepaya solo atau pepaya tunggal karena memiliki ukuran buah yang kecil dan hanyacukup untuk satu orang. Jenis pepaya ini memiliki karakteristik buah berbentuk seperti avokad, bulat berleher, daging buah berwarna kuning dengan rasa manis, berat per buah 0,5kg, dan tahan terhadap kerusakan selama pengangkutan.
4. Pepaya Cibinong. Bentuk buah panjang besar dan lancip pada bagian ujungnya, berat $\pm 2,5$ kg. Cara masaknyadari ujung buah bagian pangkal tetap hijau.
5. Pepaya Bangkok. Jenis pepaya bangkok memiliki karakteristik buah berbentuk seperti pepaya Cibinong, namun lebih bulat dan lebih besar, kulit buah kasar dan tidak rata atau berbenjol-benjol, daging buah berwarna jingga kemerahan, keras, dan memiliki rasa manis, dan berat per buah mencapai 3,5 kg.
6. Pepaya California. Pepaya California ini memiliki sifat dan keunggulan tersendiri yaitu buahnya tidak terlalu besar dengan bobot $\pm 1,5$ kg/buah. Buahnya berkulit tebal dan permukaannya rata, daging buah pepaya california berwarna kuning, kenyal, tebal, dan manis rasanya.

2.2. Manfaat Pepaya (*Carica papaya L.*)

Pepaya memiliki banyak manfaat bagi kehidupan kita. Menurut Menteri Negara Riset dan Teknologi (2011) manfaatnya adalah sebagai berikut :

1. Buah masak yang populer sebagai “buah meja”, selain untuk pencuci mulut juga sebagai pensuplai nutrisi/gizi terutama vitamin A dan C. Buah pepaya masak yang mudah rusak perlu diolah dijadikan makanan seperti selai pepaya dan dodol pepaya.

Dalam industri makanan buah pepaya sering dijadikan bahan baku pembuatan (pencampur) saus tomat yakni untuk penambah cita rasa, warna dan kadar vitamin.

2. Dalam industri makanan, akarnya dapat digunakan sebagai obat penyembuh sakit ginjal dan kandung kemih.
3. Daunnya sebagai obat penyembuh penyakit malaria, kejang perut dan sakit panas. Bahkan daun mudanya enak dilalap dan untuk menambah nafsu makan, serta dapat menyembuhkan penyakit beri-beri dan untuk menyusun ransum ayam.
4. Batang buah muda dan daunnya mengandung getah putih yang berisikan enzim pemecah protein yang disebut "papaine" sehingga dapat melunakkan daging, untuk bahan kosmetik dan digunakan pada industri minuman (penjernih), industri farmasi dan tekstil. Batangnya dapat dijadikan pencampur makanan ternak melalui proses pengirisan dan pengeringan.
5. Bunga pepaya yang berwarna putih dapat dirangkai dan digunakan sebagai "bunga kalung" pengganti bunga melati atau sering dibuat urap (sayuran).

2.3. Pengertian Abon

Abon merupakan salah satu jenis makanan awetan berasal dari daging (sapi, kerbau, ikan laut) yang disuwir-suwir dengan berbentuk serabut atau dipisahkan dari seratnya. Kemudian ditambahkan dengan bumbu-bumbu selanjutnya digoreng. Dalam SNI 01-3707-1995 disebutkan abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres. Abon sebenarnya merupakan produk daging awet yang sudah lama dikenal masyarakat. Data BPS (1993) dalam Sianturi (2000) menunjukkan bahwa abon merupakan produk nomor empat terbanyak diproduksi. Abon termasuk makanan ringan atau lauk yang siap saji. Produk tersebut sudah dikenal oleh masyarakat umum sejak dulu. Abon dibuat dari daging yang diolah sedemikian rupa sehingga memiliki karakteristik kering, renyah dan gurih. Pada umumnya daging yang digunakan dalam pembuatan abon yaitu daging sapi atau kerbau (Suryani et al, 2007).

2.4. Standar Mutu Abon

Abon sebagai salah satu produk industri pangan yang memiliki standar mutu yang telah ditetapkan oleh Departemen Perindustrian. Penetapan standar mutu merupakan acuan bahwa suatu produk tersebut memiliki kualitas yang baik dan aman bagi konsumen. Para produsen abon disarankan membuat produk abon dengan memenuhi Standar Industri Indonesia (SII). Standar SII dapat dilihat pada tabel 2.1

Faktor-faktor yang mempengaruhi standar mutu abon antara lain :

1. Kadar air – berpengaruh terhadap daya simpan dan keawetan abon.
2. Kadar abu – menurunkan derajat penerimaan dari konsumen.
3. Kadar protein – sebagai petunjuk beberapa jumlah daging/ikan yang digunakan untuk abon.
4. Kadar lemak – berhubungan dengan bahan baku yang digunakan, ada tidaknya menggunakan minyak goreng dalam penggorengan.

Tabel 2.1 Standar Industri Indonesia untuk Abon

Komponen	Nilai
Lemak (maksimum)	30 %
Gula (maksimum)	30 %
Protein	20%
Air (maksimum)	10 %
Abu (maksimum)	9 %
Aroma, warna dan rasa	Khas
Logam berbahaya (Cu, Pb, Mg, Zn dan As)	Negatif
Jumlah bakteri (maksimum)	3000/g
Bakteri	Negatif
Jamur	Negatif

Sumber : Standar Industri Indonesia, 2019

Menurut Wisena (1998) yang dikutip oleh Sianturi (2000), semakin tinggi harga abon, kualitas abon semakin baik, dimana bahan tambahan yang digunakan sebagai pencampur semakin sedikit atau tidak ada sama sekali.

3. METODE

Kegiatan pengabdian terbagi menjadi dua tahap. Tahap pertama yang dilakukan adalah identifikasi dan observasi lokasi yang didukung metode pengumpulan data dokumentasi dan pendekatan dengan tokoh masyarakat melalui diskusi bersama dengan warga masyarakat. Tahap ini dilakukan untuk mendapatkan informasi mengenai kondisi dan potensi desa. Khalayak sasaran kegiatan pengabdian adalah ibu rumah tangga di Talng Ubi, Kelurahan Pulokerto. Jumlah peserta maksimal 20 orang. Tahap selanjutnya adalah presentasi materi. Kemudian dilanjutkan dengan kegiatan praktek membuat abon. Presentasi

dilakukan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan warga masyarakat.. Materi yang disampaikan terdiri dari pengertian tentang manfaat pepaya, kandungan vitamin dalam buah pepaya, serta penganeka ragaman makanan yang dapat dioleh dari pepaya. Dilanjutkan dengan kegiatan praktek membuat abon.

4.PEMBAHASAN

4.1. Membuat Abon pepaya

Dalam pelatihan pembuatan abon pepaya, selain buah pepaya muda ada beberapa bahan tambahan yang dibutuhkan meliputi rempah-rempah (bumbu), gula, garam, minyak goreng, tepung beras. Peralatan yang harus disiapkan diantaranya kompor, kuali, sendok, penyaring minyak, dan baskom. Adapun langkah-langkah pembuatan abon buah pepaya, yaitu

1. Kupas pepaya hingga bersih, lalu belah menjadi 4 bagian. Cuci bersih di air mengalir untuk menghilangkan getahnya.
2. Parutlah buah pepaya dengan menggunakan parutan kasar, sehingga bisa seukuran batang korek api.
3. Setelah diparut taburkan 2 sendok garam makan ke parutan buah pepaya tersebut sembari diremas-remas. Fungsinya untuk menghilang getah pepaya, mengurangi kadar air dan menjadikan daging pepaya lemas atau lembut. Kemudian peraslah daging pepaya tersebut sehingga airnya keluar. Setelah itu peras kembali sampai kadar airnya benar-benar menyusut.
4. Kemudian cuci parutan pepaya dan diuraikan sehingga tidak menggumpal.
5. Siapkan bumbu yang dihaluskan. Campurkan bumbu halus dengan parutan pepaya yang sudah diurai. Aduk merata.
6. Siapkan wadah yang agak lebar, masukkan bumbu-bumbu kering seperti tepung beras, tepung tapioka, tepung bumbu serbaguna, garam dan kaldu bubuk secukupnya.
7. Ambil segenggam parutan pepaya, masukkan kedalam bumbu kering. Remas-remas agar bumbunya menempel. Saring menggunakan ayakan tepung agar tepung yang tidak menempel di parutan pepaya tidak ikut ter goreng.
8. Goreng parutan pepaya dalam minyak panas hingga matang dan kering. Angkat dan tiriskan.
9. Ulangi langkah 8 dan 9 sampai semua parutan pepaya habis ter goreng.
10. Abon pepaya yang gurih siap dikemas atau dinikmati.

Abon pepaya yang telah diolah kemudian dikemas memiliki daya tarik dan nilai jual. Seperti tampak pada Gambar 1.



Gambar 1. Abon Pepaya yang sudah dikemas

4.2. Diskusi

Pelaksanaan kegiatan pengabdian di Talang Ubi, Kelurahan Pulokerto secara keseluruhan dinilai baik dan berhasil dilihat dari target dan realisasinya. Dilihat dari target jumlah peserta pelatihan hadir 100 persen, target tujuan pengabdian yang ingin dicapai sebesar 85 persen, pencapaian target materi yang telah diberikan sebesar 75 persen dan pencapaian kemampuan peserta dalam penguasaan materi sebesar 75 persen. Adanya pengetahuan pembuatan abon ini dapat meningkatkan kemampuan ibu-ibu rumah tangga dalam berinovasi. Abon yang telah dibuat dapat dikemas dan dititipkan di warung-warung terdekat. Selain membuka peluang usaha kegiatan ini juga dapat menambah pendapatan keluarga.

Output kegiatan pengabdian ini adalah (1). Minat dan keinginan menanam buah pepaya (2). Meningkatkan kreatifitas mengolah buah pepaya menjadi abon (3). Kualitas dan kemandirian masyarakat yang berpengetahuan dalam mengolah pepaya dapat dijadikan sumber pendapatan keluarga. Dampak (*impact*) dari kegiatan ini adalah ibu rumah tangga mempunyai pengetahuan dan wawasan untuk memnfaatkan pekarangan rumah dengan

menanam pepaya. Pepaya sangat bermanfaat untuk kesehatan kelurag adan dapat dijual dan diolah untuk menambah pendapatan keluarga.

5.KESIMPULAN

Adanya kegiatan pengabdian masyarakat meningkatkan pengetahuan dan wawasan bagi Ibu-ibu rumah tangga di Talang Ubi, Kelurahan Pulokerto. Mengetahui manfaat buah pepaya dan keanekaragaman makanan yang dapat diolah dari buah pepaya. Kreatifitas ibu-ibu rumah tangga dapat ditingkatkan dengan mengolah abon pepaya kemudian dijual sehingga mampu meningkatkan pendapatan keluarga.

6.UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melibatkan banyak pihak. Ucapan terimakasih dihaturkan kepada:

- Dekan Fakultas Ekonomi
- Teman-teman satu profesi yang tergabung dalam Tim Pengabdian FE Unsri
- Mahasiswa FE Unsri yang terlibat langsung dalam kegiatan pengabdian
- Bpk Ketua RT 12 Talang Ubi yang telah memberikan izin untuk melakukan kegiatan pengabdian.
- Ibu-Ibu rumah tangga disekitar Talang Ubi yang telah hadir dalam kegiatan pengabdian.

REFERENSI

- Maryati, S., E. Murniati, dan M. R. Suhartanto. 2005. Pengaruh Sarcotesta dan Pengeringan Benih serta Perlakuan Pendahuluan terhadap Viabilitas dan Dormansi Benih Pepaya (*Carica papaya L.*). *Bul. Agron.* (33) (2) 23 – 30.
- Mentri Negara Riset dan Teknologi. 2011. *Teknologi Tepat Guna Warintek Budaya Pertanian Pepaya.*
- Nuswamarhaeni, Saptarini, D. Prihartini, dan E.P. Pohan. 1999. *Mengenai Buah Unggul Indonesia.* Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Peter K, Kumar JY, Pandey P, Mash H. 2014. Antibacterial Activity of see and leaf extract of *Carica papaya var Pusa dwarf Linn.* *Journal of Pharmacy and Biological Sciences* 9(2): 29-37
- Rukmana, Rahmat. 1995. *Pepaya Budidaya dan Pasca Panen.* Kanisius. Yogyakarta
- Sianturi, R. 2000. Kandungan Gizi dan Uji Palatabilitas Abon Daging Sapi dengan Kacang Tanah (*Arachis hypogaeae L*) Sebagai Bahan Pencampur. Skripsi Sarjana Jurusan Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suryani, A, Erliza Hambali, Encep Hidayat. 2007. *Membuat Aneka Abon.* Penerbar Swadaya. Jakarta
- Sulihandar and Hartanti. 2013. *Herbal sayur dan buah ajaib trans idea,* Publishing Yogyakarta
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan Dan Gizi.* Gramedia. Jakarta
- Wisena, M, 1998. Evaluasi Nilai Gizi Abon Sapi menggunakan Metode in Vitro dan Evaluasi Mutu Abon yang beredar di Kota Bogor, Skripsi, IPB, Bogor

[Home](#) / [User](#) / [Author](#) / [Active Submissions](#)

Active Submissions

Active | [Archive](#)

MM-
DD

ID	Submit	Sec	Authors	Title	Status
36	12-12	ART	Rohima, Mardalena, Liliana	PELATIHAN PEMBUATAN ABON PEPAYA UNTUK MENINGKAT...	Awaiting assignment

1 - 1 of 1 Items

Start a New Submission

Click here to go to step one of the five-step submission process.

Refbacks

All | [New](#) | [Published](#) | [Ignored](#)