

## Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Pepaya Menjadi Manisan Kering Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Kemandirian Pangan Lokal, dan UMKM

Nabila Tri Amanda<sup>1</sup>, Gitta Destalya Adrian Nova<sup>2</sup>, Lara Novalia<sup>3</sup>, Haris<sup>4</sup>, Anjelia Putri<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Pendidikan Bahasa Dan Sastra Indonesia, Universitas Baturaja, Indonesia

<sup>2</sup>Program Studi Akuntansi, Universitas Baturaja, Indonesia

<sup>3</sup>Program Studi Bahasa Inggris, Universitas Baturaja, Indonesia

<sup>4,5</sup>Program Studi Ilmu Komunikasi, Universitas Baturaja, Indonesia

Email: nabilatryamnda@gmail.com, gittadestalyaunbara@gmail.com, laranovalia52@gmail.com, harissundan@gmail.com, anjeliaputri43@gmail.com

### Abstrak

Desa Battu Winangun merupakan salah satu desa dengan potensi sumber daya pertanian yang melimpah, khususnya tanaman pepaya. Namun, pemanfaatan buah pepaya selama ini masih sangat terbatas pada konsumsi segar dan belum memiliki nilai tambah ekonomi yang optimal bagi masyarakat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat Desa Batuwinangun melalui inovasi pengelolaan pepaya menjadi produk olahan berupa manisan kering yang memiliki daya simpan lama serta nilai jual tinggi. Metode yang digunakan meliputi observasi lapangan, sosialisasi potensi pangan lokal, pelatihan teknis pengolahan, pendampingan produksi, serta evaluasi kegiatan. Hasil pengabdian menunjukkan adanya peningkatan signifikan pada pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah pepaya menjadi produk pangan inovatif. Inovasi manisan kering pepaya ini diharapkan dapat menjadi produk unggulan daerah yang mampu mendukung kemandirian pangan sekaligus memperkuat pengembangan UMKM desa secara berkelanjutan.

**Kata kunci:** Pemberdayaan Masyarakat, Pepaya, Manisan Kering, Nilai Tambah, Kemandirian Pangan, UMKM.

### Abstract

Battu Winangun Village is one of the villages with abundant agricultural resource potential, especially papaya plants. However, the utilization of papaya fruit has so far been very limited to fresh consumption and does not yet have optimal economic value-added for the community. This community service activity aims to empower the people of Batuwinangun Village through innovation in managing papaya into processed products in the form of dried candied fruit which has a long shelf life and high selling value. The methods used include field observation, socialization of local food potential, technical processing training, production assistance, and activity evaluation. The results of the service show a significant increase in public knowledge and skills in processing papaya into innovative food products. This dried papaya candy innovation is expected to become a regional superior product capable of supporting food independence while strengthening the sustainable development of village MSMEs.

**Keywords:** Community empowerment, papaya, dried candied, value-added, food independence, MSMEs.

### PENDAHULUAN

Pemberdayaan ekonomi berbasis potensi lokal merupakan program strategis yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Anwar & Yuliani, 2023)Perdesaan dan memperkuat

<https://ejournal.urindo.ac.id/index.php/JIPM>

Article History :

ketahanan pangan nasional. Program ini sangat penting untuk memastikan pemanfaatan sumber daya alam yang melimpah dapat dikelola secara optimal guna meningkatkan nilai ekonomi komoditas pertanian. Hilirisasi melalui pengolahan pascapanen merupakan solusi efektif untuk mengatasi fluktuasi harga dan meningkatkan pendapatan petani secara berkelanjutan (Pepaya et al., 2024).

Di tengah upaya pemerintah dalam mendorong pertumbuhan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM), peran serta berbagai elemen masyarakat, termasuk institusi pendidikan, sangat diperlukan untuk mendukung kelancaran strategi ini di tingkat desa. Terutama melalui pendampingan teknis, pelatihan pengelolaan usaha, serta pengembangan produk dan pemasaran. Sinergi antara pendidikan dan masyarakat ini terbukti mampu meningkatkan pengetahuan manajerial dan keterampilan praktis pelaku UMKM di wilayah pedesaan, sehingga mendorong peningkatan daya saing usaha secara berkelanjutan (Pranata et al., 2024).

Sebagai salah satu institusi pendidikan yang memiliki komitmen terhadap pengabdian kepada masyarakat, Universitas Baturaja turut berpartisipasi dalam mendukung penguatan ekonomi warga di Desa Batuwangunan melalui inovasi pengolahan pascapanen. Desa Battu Winangun memiliki potensi pertanian yang cukup besar dengan rata-rata hasil panen yang produktif setiap bulannya. Namun, potensi ini belum termanfaatkan secara maksimal karena  $\pm$  60-70% hasil panen hanya dijual dalam bentuk buah segar dengan harga yang rendah, berkisar Rp 6.000 per kilogram.

Selain itu, terdapat sekitar 15-20% hasil panen yang tidak terserap pasar karena kualitas fisik yang tidak seragam. Fenomena ini sejalan dengan permasalahan umum di sektor pertanian di mana minimnya teknologi pengolahan menyebabkan rendahnya nilai tawar petani di pasar (Bisht & Singh, 2024). Keterlibatan universitas dalam kegiatan ini mencerminkan tanggung jawab sosial institusi dalam menerapkan ilmu pengetahuan yang telah dipelajari. Masalah konkret yang dihadapi adalah sifat buah pepaya yang mudah rusak (perishable) serta rendahnya keterampilan masyarakat dalam teknologi pengolahan pangan (Setiani et al., 2025). Kajian literatur menunjukkan bahwa transformasi buah menjadi manisan kering melalui metode osmosis dapat memperpanjang masa simpan produk dan menciptakan nilai tambah ekonomi yang signifikan bagi komoditas pangan lokal (Kaur et al., 2024). Oleh karena itu, kegiatan ini menjadi wadah bagi civitas akademika untuk berkontribusi langsung melalui pendampingan masyarakat dalam mengolah pepaya menjadi produk yang lebih tahan lama.

Melalui pengabdian ini, diharapkan proses transformasi pepaya menjadi produk manisan kering dapat berjalan dengan lebih efektif, sehingga tujuan utama yaitu meningkatkan kemandirian pangan lokal serta melahirkan unit UMKM baru yang tangguh di Desa Batuwangunan dapat tercapai dengan baik.

**METODE**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan melalui beberapa tahapan yang sistematis guna mendukung peningkatan nilai tambah komoditas pepaya di Desa Batu Winangun. Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Januari tahun 2026 bertempat di desa Batu Winangun,kecamatan Lubuk Raja kabupaten Ogan Komering Ulu,dengan lokasi pelaksanaan meliputi lingkungan desa,rumah warga, serta posko mahasiswa yang digunakan sebagai tempat koordinasi, sosialisasi, dan pelatihan pengolahan pepaya. Metode yang diterapkan meliputi:

**Tabel Penyelenggaraan Program Kerja (Proker)**

No	Tahapan Program Kerja	Waktu Pelaksanaan	Tempat Pelaksanaan	Uraian Kegiatan
1.	Perencanaan dan Koordinasi	Januari 2026	DesaBatuwinangun	Pertemuandengan perangkatDesa Batuwinangundan kelompok tani setempat untukmemetakan ketersediaan bahan baku pepaya,menentukan sasaranpeserta pelatihan,serta menyusunjadwal kegiatansesuai kebutuhan masyarakat.
2.	Observasi dan Identifikasi Potensi	Januari 2026	Lahan pertanian DesaBatuwinangun	Survei langsung ke lahan pertanian untuk mengidentifikasi kualitas buah pepaya yang layak diolah serta menentukan spesifikasi buah mengkal yang sesuai untuk pembuatan manisan kering.
3.	Sosialisasi dan Edukasi	Januari 2026	Lingkungan desa dan rumah warga	Pemberian pemahaman kepada masyarakat mengenai diversifikasi pangan lokal dan

				<p>peluang ekonomi dari produk olahan pepaya guna mendorong perubahan pola pikir menuju pengembangan UMKM.</p>
4.	Pelatihan Teknis dan Praktik	Januari 2026	Posko mahasiswa dan rumah warga	<p>Demonstrasi dan praktik langsung pembuatan manisan kering pepaya secara higienis, meliputi perendaman dalam larutan kapur, proses osmosis gula, serta teknik pengeringan untuk meningkatkan daya simpan produk.</p>
5.	Pendampingan Branding dan Pengemasan	Januari 2026	Posko mahasiswa Desa Batuwinangun	<p>Bimbingan teknis pembuatan desain label dan pemilihan kemasan produk agar memiliki identitas sebagai produk unggulan Desa Batuwinangun yang siap dipasarkan.</p>
6.	Monitoring dan Evaluasi	Januari 2026	Desa Batuwinangun	<p>Monitoring dan evaluasi dilakukan untuk mengukur keberhasilan kegiatan melalui pengamatan terhadap perubahan sikap peserta, peningkatan kesadaran pemanfaatan komoditas lokal, serta kemampuan masyarakat dalam menghasilkan produk olahan pepaya yang layak dikembangkan sebagai usaha berbasis UMKM.</p>

Tabel Komposisi Pembuatan Bahan-bahan Proker

No	Bahan	Jumlah	Fungsi dalam Pembuatan
1	Pepaya muda	1 kg	Bahan dasar yang diolah menjadi manisan
2	Nutrijell	2 bungkus	Membentuk tekstur kenyal pada pepaya
3	Gula pasir	500 gram	Memberikan rasa manis dan membantu proses pemanisan
4	Pewarna makanan Secukupnya	Secukupnya	Memberikan warna agar tampilan produk lebih menarik

## HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil setelah pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dalam rangka pemberdayaan melalui pengolahan pepaya menjadi manisan kering di Desa Batuwinangun, beberapa hasil penting telah dicapai yaitu:

- a. Jumlah Peserta yang Terdata Melalui kegiatan pelatihan pengolahan pangan ini, jumlah warga yang terlibat aktif merupakan peserta yang mendaftar sebagai kelompok sasaran pemberdayaan. Semua peserta yang mengikuti kegiatan pelatihan berhasil mempraktikkan proses pembuatan manisan secara mandiri hingga menghasilkan produk jadi.
- b. Efisiensi dan Akurasi Pengolahan Produk Penggunaan teknologi pengolahan pangan sederhana ini berhasil meningkatkan efisiensi dalam pemanfaatan hasil pertanian warga (Oge & L, 2025). Dibandingkan dengan penjualan buah segar, waktu simpan produk yang dihasilkan jauh lebih lama dan mampu meningkatkan harga jual dari Rp6.000/kg menjadi  $\pm$  Rp15.000 per unit

kemasan. Selain itu, sistem pengolahan ini berhasil meningkatkan nilai guna komoditas, mengurangi potensi kerugian akibat kerusakan buah yang biasanya terjadi dalam distribusi buah segar (Halder et al., 2024)

- c. Pelaporan Data Produk Setelah semua produk terkumpul, tim bersama masyarakat menghasilkan laporan spesifikasi produk yang mencakup masa kedaluwarsa, kandungan gizi sederhana, dan identitas merek lokal. Laporan ini telah diserahkan kepada pihak perangkat desa untuk dievaluasi lebih lanjut sebagai landasan pembentukan unit UMKM mandiri.

2. Pembahasan Hasil dari kegiatan pengabdian masyarakat ini menunjukkan bahwa pemanfaatan inovasi teknologi pangan dapat mendukung kemandirian ekonomi masyarakat sangat efektif. Beberapa poin penting yang dapat dibahas lebih lanjut adalah:

- a. Manfaat Penggunaan Teknologi dalam Ekonomi Lokal Penggunaan teknik pengolahan manisan kering terbukti mampu mempercepat proses peningkatan pendapatan masyarakat dan meningkatkan akurasi pemanfaatan potensi desa (Rahma et al., 2024). Dalam konteks pemberdayaan ekonomi di Desa Batuwangan, di mana ketersediaan bahan baku sangat melimpah, inovasi ini memberikan dampak nyata pada stabilitas harga jual.
- b. Tantangan dalam Implementasi Meskipun sistem produksi berjalan dengan baik, terdapat beberapa tantangan yang dihadapi selama pelaksanaan, seperti ketergantungan pada kondisi cuaca saat pengeringan dan kurangnya peralatan teknis pendukung di lapangan dalam mengoperasikan alat pengemasan (Murad et al., 2021). Untuk mengatasi hal ini, tim memberikan dukungan teknis tambahan serta melakukan pelatihan intensif bagi para warga. Ke depannya, solusi-solusi seperti penggunaan mesin pengering mekanis dan peningkatan pelatihan teknis dapat lebih dioptimalkan untuk meminimalisasi kendala tersebut.
- c. Pentingnya Kolaborasi Multi-Stakeholder Keberhasilan kegiatan ini tidak lepas dari kolaborasi yang solid antara Universitas Baturaja, perangkat desa, kelompok tani, dan masyarakat setempat. Setiap pihak memiliki peran yang saling melengkapi dalam mendukung suksesnya kemandirian pangan lokal. Selain itu, keterlibatan mahasiswa dan dosen dalam proyek ini memberikan pengalaman langsung dalam mengaplikasikan ilmu yang telah dipelajari di kelas ke dalam situasi nyata, khususnya dalam mendukung program penguatan UMKM masyarakat. Secara jangka pendek, pelaksanaan kegiatan pengabdian ini memberikan dampak langsung bagi individu dan masyarakat sasaran, yang terlihat dari meningkatnya keterampilan warga dalam mengolah pepaya menjadi produk manisan kering serta tumbuhnya kesadaran terhadap pemanfaatan komoditas lokal bernilai tambah. Dalam jangka panjang, kegiatan ini berpotensi

mendorong terbentuknya usaha berbasis UMKM desa yang berkelanjutan, memperkuat kelembagaan ekonomi lokal, serta menjadi dasar pengembangan program pemberdayaan masyarakat oleh pemerintah desa.



**Gambar 1. Alat & Bahan**



**Gambar 2. Kupas kulit pepaya**



**Gambar 3. Parut pepaya menggunakan parutan hingga menjadi serat-serat halus**



**Gambar 4. Peras hasil parutan pepaya menggunakan kain bersih**



**Gambar 5. Campurkan gula pasir dengan bubuk agar-agar**





Masukkan pepaya yang sudah kering ke dalam wajan



Gambar 7. Ambil sedikit adonan, lalu bulatkan kecil – kecil menggunakan tangan



Gambar 7. Gulingkan bola-bola pepaya dalam gula pasir hingga terselimuti dengan sempurna



Gambar 8. Hasil akhir setelah proses pembulatan dan pelapisan gula

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan di Desa Batuwinangun, dapat disimpulkan bahwa pengolahan pepaya menjadi manisan kering terbukti mampu meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian lokal sekaligus memperkuat kemandirian pangan dan potensi UMKM desa. Hasil yang diperoleh menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam teknologi pengolahan pangan, keterlibatan aktif sekitar 30 peserta, serta peningkatan nilai jual produk yang signifikan dibandingkan penjualan buah segar, sehingga mampu mengurangi kerugian akibat buah yang mudah rusak. Kelebihan kegiatan ini terletak pada pemanfaatan bahan baku lokal yang melimpah, penerapan teknologi sederhana yang mudah dipahami masyarakat, serta adanya pendampingan menyeluruh mulai dari produksi hingga pengemasan dan branding. Namun demikian, kegiatan ini masih memiliki beberapa keterbatasan, terutama



ketergantungan pada kondisi cuaca dalam proses pengeringan dan keterbatasan sarana produksi serta peralatan pendukung yang memengaruhi efisiensi dan konsistensi kualitas produk. Oleh karena itu, pengembangan selanjutnya berpeluang diarahkan pada penggunaan teknologi pengering mekanis, peningkatan kapasitas produksi, penguatan manajemen UMKM, serta perluasan jaringan pemasaran agar produk manisan kering pepaya dapat berkelanjutan dan menjadi produk unggulan desa yang berdaya saing lebih luas.

### DAFTAR PUSTAKA

- [1] R. Anwar and T. Yuliani, "Pemberdayaan masyarakat melalui inovasi produk lokal berbasis potensi desa.," *J. Pengabd. Kpd. Masy. Indones.*, vol. 3, no. 2, pp. 55–63., 2023.
- [2] S. Pepaya, I. R. Tangga, P. Pendapatan, and D. B. Sari, "PENGOLAHAN PEPAYA STICK UNTUK MENINGKATKAN," vol. 4, no. 2, pp. 62–68, 2024.
- [3] R. W. Pranata, H. Febriawati, W. Angraini, M. B. Andrianto, and J. Andri, "Pelatihan Dan Pendampingan Pengelolaan Pepaya Muda Menjadi Produk Umkm (Keripik Pepaya) Di Kelurahan Beruge Ilir Kecamatan Pendopo Kabupaten Empat Lawang," *J. Ilm. Mhs. Kuliah Kerja Nyata*, vol. 4, pp. 13–19, 2024, [Online]. Available: <http://jurnal.umb.ac.id/index.php/JIMAKUKERTA>
- [4] A. Bisht and S. P. Singh, "Postharvest Losses and Management of Horticultural Produce: A Review," *J. Sci. Res. Reports*, vol. 30, no. 3, pp. 305–320, 2024, doi: 10.9734/jsrr/2024/v30i31881.
- [5] R. Setiani, E. Saputri, B. P. Ningrum, A. Rizky, A. S. Ilhami, and I. E. Sumarah, "Pelatihan Pembuatan Permen Sehat Berbasis Buah Pepaya pada Kelompok PKK Kelurahan Seloharjo, Kabupaten Bantul, DIY," *J. Abdi Masy. Indones.*, vol. 5, no. 3, pp. 915–926, 2025, doi: 10.54082/jamsi.1884.
- [6] D. Kaur, M. Singh, R. Zalpouri, P. Kaur, and R. S. Gill, "Enhancing physicochemical properties of papaya through osmotic dehydration with various natural sweeteners," *Sci. Rep.*, vol. 14, no. 1, pp. 1–15, 2024, doi: 10.1038/s41598-024-74605-z.
- [7] Oge and L, "Pengembangan Teknologi Pascapanen Berbasis Kearifan Lokal dalam Mendukung Ketahanan Pangan. Jurnal Ilmiah Multidisiplin Mahasiswa dan Akademisi, 1(4), 46-56.," vol. 1, pp. 46–56, 2025.
- [8] S. Halder, B. Huirem, S. Karmakar, A. Hayat, and U. Bhattacharya, "Value Addition of Fruits: An Effective Process to Combat Post-harvest Losses," *J. Exp. Agric. Int.*, vol. 46, no. 5, pp. 339–345, 2024, doi: 10.9734/jeai/2024/v46i52383.
- [9] N. T. Rahma *et al.*, "Pelatihan Teknik Pengolahan Manisan Pepaya Muda Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Ekonomi Di Desa Aur Gading," *J. Pengabd. Kolaborasi dan Inov. IPTEKS*, vol. 2, no. 4, pp. 1345–1353, 2024, doi: 10.59407/jpki2.v2i4.1112.

- [10] M. Murad, S. Sukmawaty, J. Sumarsono, and S. Hidayat, "Model Matematis Prediksi Laju Pengerangan Manisan Pepaya pada Alat Pengering Tipe Rak," *J. Teknotan*, vol. 15, no. 1, p. 35, 2021, doi: 10.24198/jt.vol15n1.6.