

PEMBUATAN ABON PEPAYA SEBAGAI PRODUK UNGGULAN DESA PLALANGAN KALISAT JEMBER

Oleh: Imam Bukhori Muslim, Badrus Sifa', Ade Fushilatul Laili
LPPM Universitas Islam Jember
imambukhori@uij.ac.id, badrussifak@gmail.com, adefushilatullaili@gmail.com

ABSTRAK

Pepaya merupakan buah yang tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia. Tapi, pengolahannya masih sangat terbatas. Hanya sebagai konsumsi ketika buahnya sudah masak saja. Hal yang sama juga terjadi di Desa Plalangan. Padahal buah pepaya disana merupakan komoditas yang cukup menjanjikan apabila bisa dikelola secara kreatif. Oleh karena itu mahasiswa KKN Universitas Islam Jember mempunyai inisiatif untuk mengenalkan pembuatan abon dari bahan buah pepaya, dengan harapan dapat menginspirasi masyarakat desa agar dapat mengolah komoditas yang ada secara kreatif. Tujuan kegiatan ini adalah untuk mewujudkan "Program Satu Desa Satu Produk". Sasaran program ini adalah masyarakat Desa Plalangan. Metode yang digunakan: 1) sosialisasi, 2) pelatihan, dan 3) evaluasi hasil. Hasil dari kegiatan ini adalah mendapatkan produk unggulan desa yang berkualitas.

Keywords: pelatihan, buah pepaya, abon pepaya

PENDAHULUAN

Tanaman pepaya (*Carica papaya L*) merupakan tanaman buah berupa herba dari famili *Caricaceae* yang berasal dari Amerika Tengah dan Hindia Barat bahkan sekitar kawasan Meksiko dan Kosta Rika. Tanaman pepaya banyak ditanam orang, baik daerah tropis maupun sub tropis. Pemanfaatan buah pepaya dalam kehidupan masyarakat, umumnya sebagai konsumsi ketika buahnya ranum atau matang. Jarang sekali dimanfaatkan untuk menjadi bahan baku produk yang lain.

Desa Plalangan sebenarnya merupakan desa yang cukup memadai untuk sumber daya alam. Ini bisa dilihat dengan banyaknya bahan baku yang belum dikelola dengan lebih baik, contohnya pepaya. Buah pepaya di Desa Plalangan bisa dianggap cukup untuk membuat suatu produk yang dapat menggerakkan ekonomi masyarakat. Karena, masyarakat Desa Plalangan cenderung mengandalkan pendapatan ekonomi dari pembuatan batu bata dan tembakau. Sehingga perlu ada pihak yang dapat memberikan pengetahuan baru kepada masyarakat bagaimana memanfaatkan sumberdaya yang belum terolah secara maksimal

Kami mahasiswa Universitas Islam Jember (UIJ) melalui program KKN (Kuliah Kerja Nyata) di Desa Plalangan Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember melihat adanya peluang yang cukup menjanjikan untuk dijadikan sebuah produk yang belum dikenal oleh masyarakat setempat. Dan kami jadikan KKN ini sebagai sarana untuk memberikan pelatihan kepada masyarakat

setempat agar dapat memanfaatkan buah pepaya yang merupakan salah satu komoditas di desa tersebut selain tembakau.

Dengan pelatihan ini kami berharap bahwa masyarakat desa tersebut tak lagi melihat pepaya hanya sebagai buah yang ditunggu masakinya saja, kemudian dijual ke pasar, tapi sebagai bahan baku yang dapat diolah menjadi banyak produk, salah satunya abon.

TUJUAN DAN SASARAN

Tujuan

Pengolahan buah pepaya menjadi abon ini bertujuan untuk memberikan tambahan pengetahuan kepada masyarakat Desa Plalangan agar dapat memanfaatkan potensi alam yang belum tergarap secara maksimal sehingga kami jadikan salah satu program utama KKN di Desa Plalangan Kecamatan Kalisat. Tujuan lainnya adalah untuk mewujudkan “Program Satu Desa Satu Produk” yang nantinya diharapkan dapat menjadi sebuah produk unggulan desa tersebut sehingga dapat menggerakkan ekonomi masyarakat.

Sasaran

Sasaran program ini adalah masyarakat Desa Plalangan. Ini dilakukan dengan memberi pelatihan terlebih dahulu kepada Anggota PKK yang nantinya mereka diharapkan dapat mensosialisasikan secara lebih luas kepada masyarakat desa. Bahkan akan lebih bagus jika ibu-ibu PKK mendapat inspirasi untuk membuat produk baru dari bahan yang sama ataupun bahan yang berbeda.

METODE PELAKSANAAN

Pihak yang Terlibat dalam Pengolahan Pepaya Menjadi Abon

Pihak yang terlibat adalah Mahasiswa KKN Universitas Islam Jember Posko 1 Desa Plalangan dan Anggota PKK Desa Plalangan.

Metode dan tahapan pelaksanaan pengolahan pepaya menjadi abon

1. Mahasiswa KKN Universitas Islam Jember berkonsultasi dengan pihak Pemerintah Desa Plalangan.
2. Mengundang Ibu-Ibu PKK Desa Plalangan sebagai penyambung lidah kepada masyarakat.
3. Tim KKN mendemonstrasikan pembuatan pepaya menjadi abon.

Prosedur Kerja untuk Mendukung Terlaksananya Program

Ada beberapa prosedur yang dilakukan untuk mendukung realisasi program yang ditawarkan adalah:

1. Tim KKN berdiskusi secara internal apakah cocok apabila produk ini disosialisasikan kepada masyarakat.

2. Bekerjasama dan berkonsultasi dengan tokoh pihak pemerintah Desa Plalangan tentang tempat dan teknis pelaksanaan.
3. Bekerjasama dengan ibu-ibu tim penggerak PKK.

Cara Pembuatan Abon Pepaya

Bahan:

- Pepaya muda ukuran sedang 1 buah
- Garam 2 sdm
- Tepung beras 50 gram
- Tepung tapioka 50 gram
- Tepung bumbu 25 gram
- Bumbu dihaluskan:
 - Garam 1 sdt
 - Merica 1 sdt
 - Bawang merah 2 siung
 - Bawang putih 2 siung
 - Lada 1 sdt
 - Jahe 1 ruas
- Minyak goreng secukupnya

Langkah-langkah:

- Pertama, kupas kulit pepaya, belah menjadi empat bagian dan buang bijinya. Cuci bersih dengan air bersih yang mengalir dan pastikan tidak terlihat getah yang keluar dari daging buah.
- Selanjutnya, parut daging buah pepaya menjadi bentuk tipis memanjang, mirip dengan suwiran daging. Bisa juga diiris dengan pisau, tapi untuk efisiensi waktu dan hasil yang seragam lebih baik menggunakan parut serut .
- Setelah diparut tentunya lebih banyak getah yang keluar, maka tambahkan sekitar 1 sdm garam lalu remas-remas dan diamkan sebentar. Tujuannya agar getah yang memberikan rasa pahit ini sedikit berkurang.
- Peras daging pepaya muda yang telah diparut hingga keluar airnya, cuci dengan air mengalir hingga tidak ada garam yang menempel. Hal ini dimaksudkan agar tidak terlalu asin. Haluskan bumbu halus, lalu campurkan dengan daging buah pepaya muda hingga merata.

- Di wadah lain campurkan ketiga jenis tepung. Ambil segenggam daging pepaya parut lalu guling-gulingkan pada tepung. Saring memakai ayakan agar tepung yang menempel nanti tidak terlalu tebal.
- Panaskan minyak lalu masukkan pepaya parut berlapis tepung. Goreng hingga kering dan berubah warna kuning kecoklatan. Angkat dan tiriskan. Ulangi lagi hingga semua buah pepaya habis.

HASIL DAN LUARAN KEGIATAN

Hasil yang dicapai

Kegiatan dilakukan pada tanggal 18 Agustus 2018 yang dihadiri oleh 40 peserta yang terdiri dari Tim Penggerak PKK, Perangkat Desa Desa Plalangan, dan Mahasiswa KKN UIJ. Sesudah sambutan dari Ibu Kepala Desa Plalangan, diisi dengan pemberian materi tentang buah pepaya dilihat dari segi biologi, kandungan dan manfaatnya untuk kesehatan tubuh, yang dipresentasikan oleh Imam Bukhori, S.Pd., M.Pd., selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) KKN di Desa Plalangan. Acara yang terakhir adalah demonstrasi pembuatan abon pepaya.



Gambar 1. Pengisian materi oleh Imam Bukhori Muslim, M.Pd dan demonstrasi pembuatan abon papaya oleh Mahasiswa KKN UIJ

Hasil yang dicapai dari sosialisasi program pengolahan pepaya menjadi abon adalah produk abon pepaya yang enak, renyah dan gurih.



Gambar 2. Abon papaya sebagai produk unggulan Desa Plalangan Kalisat Jember

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Proses pelatihan pembuatan abon pepaya telah dilaksanakan. Hasilnya mendapatkan produk unggulan yang mendapatkan apresiasi dari warga sekitar.

Saran

Semua peserta pelatihan harus mempraktekkan keahliannya dalam pembuatan abon pepaya. Selain itu diharapkan mampu menciptakan produk inovasi yang lainnya.