



**PELATIHAN MEMPRODUKSI STIK PEPAYA SEBAGAI ALTERNATIF USAHA
BAGI MASYARAKAT DUSUN PADAMARA**

Sabahiyah^{1*}, Sri Wahyuni², Niswatul Hasanah³, Ihwan⁴
^{1,2,3,4}STKIP HAMZAR
sabahiyah79@gmail.com*

Article History:

Received: 02-11-2023

Revised: 07-11-2023

Accepted: 08-11-2023

Keywords: Pelatihan,
Stik Pepaya, Alternatif
Usaha

Abstract: Pepaya merupakan salah satu tanaman yang banyak dibudidayakan di Dusun Padamara, namun buah pepaya memiliki nilai jual yang rendah dan permintaan konsumen masih sedikit. Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, ibu-ibu di Dusun Padamara diberikan pelatihan tentang cara memproduksi makanan dari pepaya sehingga dapat bernilai jual tinggi. Produk yang dihasilkan berupa stik pepaya untuk dijadikan sebagai alternatif usaha dan nantinya dapat menambah pendapatan keluarga. Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 21 September 2023 dan diikuti oleh 15 orang peserta. Peserta kegiatan merupakan masyarakat Dusun Padamara Desa Pringgabaya. Metode pelaksanaan pengabdian ini dilakukan dengan tiga tahapan yaitu tahap perencanaan, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi. Hasil evaluasi dari kegiatan ini menunjukkan bahwa semua peserta berpartisipasi aktif untuk mengikuti kegiatan pelatihan, memiliki keseriusan dan ketekunan serta mendapatkan respon positif. Evaluasi produk menunjukkan bahwa stik pepaya yang dihasilkan tampilannya bagus, teksturnya renyah, rasanya enak dan aromanya sedap.

© 2022 SWARNA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

PENDAHULUAN

Pepaya adalah tumbuhan yang berasal dari Meksiko Selatan dan Amerika Selatan, kini menyebar luas dan banyak ditanam di seluruh daerah tropis (Pagarra, 2022). Negara Indonesia merupakan negara yang beriklim tropis sehingga memberikan keuntungan bagi pertumbuhan berbagai jenis tanaman, salah satunya adalah pepaya (Faisal, 2015). Berbagai jenis tanaman pepaya sudah banyak dibudidayakan di Indonesia. Adapun jenis tanaman pepaya yang dibudidayakan di Indonesia menurut Suyanti, Setyadjit, & Arif (2012) adalah :

1. Pepaya Jingga. Jenis pepaya ini mempunyai ciri, daging buah berwarna merah, kulit buah berwarna kuning, rasanya manis, air yang dikandung cukup banyak, bobot 1,50 kg/buah, tahan dari kerusakan selama dalam perjalanan dan transportasi.
2. Pepaya Semangka. Jenis pepaya jenis ini mempunyai ciri, daging buah berwarna merah, kulit berwarna kuning, rasanya manis, kandungan air banyak, bentuknya seperti semangka, bobot 1 kg per buah serta tahan dari kerusakan selama perjalanan dan transportasi.
3. Pepaya Meksiko. Pepaya ini sering disebut pepaya solo atau pepaya tunggal. Hal dikarenakan ukuran buah cukup kecil dan hanya dapat dikonsumsi oleh satu orang. Karakteristiknya berbentuk mirip alpukat, kuning warna daging buahnya, bulat

berleher, manis rasanya, bobot 0,5kg per buah dan tahan dari kerusakan selama dalam perjalanan dan transportasi.

4. Pepaya Cibinong. Jenis pepaya ini, bentuknya panjang besar dan lancip di ujung, bobot $\pm 2,5$ kg per buah.
5. Pepaya Bangkok. Daging buahnya berwarna jingga kemerahan, keras, rasanya manis, kulitnya agak kasar dan tidak rata dan bobot mencapai 3,5 kg per buah.
6. Pepaya California. Buahnya tidak terlalu besar, bobot buah berkisar $\pm 1,5$ kg, berkulit tebal dan permukaannya rata, daging buah berwarna kuning, kenyal, tebal, dan rasanya manis.

Menurut Sine, Herewila, Bernadina (2020), Pepaya memiliki kaya manfaat, Tanaman pepaya merupakan tanaman yang banyak manfaatnya untuk berbagai kebutuhan masyarakat baik dari pohon, akar, bunga, daun dan buahnya. Manfaat dari semua bagian tumbuhan pepaya menurut Rahmat (2013) antara lain: 1) akarnya bisa digunakan sebagai obat cacing kremi, ginjal, dan kandung kencing; 2) daunnya dapat dimanfaatkan untuk lalapan, menambah nafsu makan, sumber vitamin A, mengobati penyakit beri-beri, obat malaria, demam berdarah, kejang perut, dan sakit panas; 3) batangnya dapat diambil untuk pakan ternak; 4) bunganya dapat dimanfaatkan sebagai sayuran dan bunga hias; 5) buahnya dapat dimanfaatkan untuk sayuran, buah, bahan manisan, puree, campuran saus tomat, pasta, dan juice gangguan lambung, sariawan, kekurangan ASI (buah menta) 6) bijinya bermanfaat untuk mengurangi berat badan, obat cacing, dan mengeluarkan keringat bagi penderita masuk angin; 7) getahnya bermanfaat untuk melunakkan daging, menghaluskan kulit pada industri penyamakan kulit, bahan baku industri farmasi, dan bahan kosmetik.

Menurut Margono dkk (1993), manfaat tanaman pepaya yaitu: (1) Akar, untuk obat pembasmi cacing kremi, sakit ginjal, sakit kandung kemih, tekanan darah tinggi, digigit serangga dan encok. (2) Daun, sebagai sayur untuk penambah nafsu makan, mengobati penyakit beri- beri, kejang perut, malaria, sakit panas, insomnia, asi tidak lancar, kaki gajah, kejengkolan, disentri amuba, keputihan dan kurang darah. (3) Batang, sebagai pakan ternak. (4) Kuntum Bunga, untuk sayur lodeh, pecel dan dapat merangsang nafsu makan. (5) Buah, sebagai buah meja (langsung dikonsumsi), asinan, selai/jam, manisan, makanan kering, saos, juice, dan minuman ringan. Untuk terapi memperlancar pencernaan, menghaluskan kulit, mengobati lambung (sakit mag), sariawan, sembelit dan mengurangi panas tubuh, serta membantu membuang lemak dalam tubuh. (6) Biji, dapat diolah menjadi tepung untuk obat masuk angin dan minyak, obat cacing dan diare. (7) Getah (papain), digunakan untuk luka bakar, jerawat dan kutil. Dalam industri minuman digunakan sebagai penjernih dan penambah cita rasa pada bir, sedangkan dalam industri daging sebagai pengempuk daging. (8) Kulit pohon, sebagai bahan obat. Selanjutnya Warisno (2003) menyatakan bahwa 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- asam lemak tertentu.

Dusun Padamara merupakan salah satu Dusun yang ada di Kecamatan Pringgabaya Kabupaten Lombok Timur. Masyarakat Dusun Padamara banyak membudidayakan tanaman pepaya. Mereka tidak hanya membudidayakan pepaya di kebun dan di sawah saja, tetapi pepaya juga banyak di tanam di depan pekarangan rumah mereka sehingga menghasilkan pepaya yang melimpah. Saking melimpahnya buah pepaya di dusun padamara, terkadang buah pepaya yang buahnya sudah matang banyak dimakan oleh kelelawar atau hewan lainnya. Tanaman pepaya di Dusun padamara,

biasanya pohonnya digunakan sebagai makanan hewan ternak sedangkan buahnya yang muda digunakan sebagai sayur dan buahnya yang matang (masak) digunakan sebagai buah pencuci mulut dan dijual ke pasar. Harga pepaya di pasar masih tergolong rendah dan tingkat permintaan konsumen masih sedikit. Padahal daging buah pepaya memiliki kandungan serat yang sangat bermanfaat bagi metabolisme tubuh. Selain itu, pepaya juga mengandung banyak vitamin. Diantaranya vitamin B kompleks, vitamin A, vitamin C, β -karoten, dgalaktosa, pektin, I-arabinosa, papain, papayotimin, dan vitokinase (Basuki, Latifah, & Sari, 2015).

Buah pepaya yang sudah matang (masak) bisanya bertahan kurang lebih selama tiga atau empat hari. Jika tidak bisa terjual dalam jangka tersebut maka buah pepaya akan membusuk dan akan membuat mereka rugi. Untuk mengatasi hal tersebut, perlu adanya kreativitas untuk mengolahnya menjadi berbagai jenis makanan. Akan tetapi masyarakat Padamara memiliki keterbatasan tentang cara mengolah makanan dari buah-buahan. Menurut Satuhu (1993) perlakuan pengolahan buah-buahan dapat dilakukan dengan berbagai proses, diantaranya ialah pengeringan, perebusan, penggulaan, penggaraman, fermentasi, pengalengan, dan lain sebagainya. Produk hasil olahan buah dapat berupa dodol, sari buah, selai, *jelly*, manisan, acar, dan buah kering yang mutu sangat dipengaruhi oleh mutu bahan dasar, cara pengolahan, serta sanitasinya.

Melihat kondisi yang terdapat di Dusun Padamara, Tim PKM berupaya untuk mengatasinya dengan memberikan pelatihan kepada ibu-ibu yang ada di Dusun Padamara untuk membuat makanan yang bahan dasarnya dari pepaya yaitu stik pepaya. Stik pepaya merupakan makanan olahan yang bahan dasarnya dari pepaya muda dengan alat dan bahan yang sederhana, murah dan mudah didapat. Sehingga nantinya dapat mengurangi buah pepaya yang mubazir dan menjadikan pepaya bernilai jual yang lebih tinggi serta dapat memberikan nilai tambah yang tinggi pula untuk ekonomi keluarga dan bisa menjadi sumber mata pencaharian. Mata pencarian menjadi pusat perekonomian setiap keluarga, semakin banyak mata pencarian yang dimiliki, maka semakin membantu setiap kepala keluarga dalam menghidupi anak dan istrinya (Andari & Sudarwati 2015).

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat di Dusun Padamara, maka tujuan dari kegiatan pelatihan ini adalah untuk menambah wawasan ibu-ibu peserta pelatihan di Dusun Padamara Kecamatan Pringgabaya tentang cara mengolah makanan dari pepaya supaya buah pepaya dapat bernilai jual tinggi dengan memproduksi stik pepaya untuk dijadikan sebagai alternatif usaha dan nantinya dapat menambah pendapatan keluarga.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan tiga tahapan kegiatan yaitu:

1. Tahap Perencanaan

Pada tahap perencanaan, tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat terlebih dahulu meminta izin ke kepala wilayah dusun padamara untuk melakukan survey untuk melihat kondisi di lapangan. Setelah melakukan survey, Tim menawarkan kepada warga Dusun padamara mengenai kegiatan yang akan dilakukan. Setelah para warga masyarakat setuju dengan kegiatan yang akan dilakukan, selanjutnya Tim mencatat nama-nama warga masyarakat yang akan ikut pelatihan kemudian menentukan tempat dan jadwal kegiatan bersama-sama dengan peserta pelatihan. tim menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan untuk pelatihan.

2. Tahap Pelaksanaan

Tim pengabdian kepada masyarakat menyampaikan materi kepada peserta pelatihan tentang kandungan vitamin buah pepaya dan manfaatnya, kemudian dilanjutkan dengan praktik membuat stik pepaya serta teknik pengemasan dan pemasarannya.

Stik pepaya pada kegiatan pelatihan ini diolah menjadi tiga varian rasa yaitu rasa original, rasa pedas, dan rasa balado. Adapun mengenai alat dan bahan serta langkah-langkah pembuatan masing-masing varian rasa stik pepaya adalah sebagai berikut:

a. Membuat stik pepaya rasa original

1) Alat dan bahan

Pepaya muda, tepung terigu, tepung beras, tepung tapioka, minyak goreng, garam, bawang putih, wajan, wadah tempat mengiris pepaya, kompor, penyerut wortel dan penyedap rasa.

2) Langkah-langkah pembuatan

- a) Kupas dua buah pepaya muda ukuran besar kemudian belah menjadi enam bagian lalu bersihkan bagian dalam pepaya setelah itu bersihkan dengan menggunakan air bersih.
- b) Ambil wadah tempat mengiris pepaya, kemudian iris pepaya dengan menggunakan penyerut wortel.
- c) Taburi irisan pepaya dengan menggunakan garam secukupnya.
- d) Remas-remas pepaya mudanya sampai lemas, lalu bilas dengan air sampai irisan pepaya benar-benar bersih kemudian peras pepaya sampai sedikit mengering.
- e) Ambil wadah yang bersih, kemudian tuangkan 1 ½ gelas tepung beras, 1 gelas tepung terigu, 1 gelas tepung tapioka lalu campur ketiga tepung tersebut. Kalau tepungnya sudah tercampur, tambahkan penyedap rasa dan bawang putih yang sudah dihaluskan kemudian diaduk sampai merata.
- f) Ambil irisan pepaya kemudian campur dan baluri dengan campuran tepung, setelah itu ayak pepaya yang sudah dicampurkan sampai tepungnya berjatuhan.
- g) Nyalakan kompor lalu panaskan minyak goreng dengan wajan. Jika minyaknya sudah panas, masukkan pepaya yang sudah di ayak ke wajan. Goreng pepaya dengan menggunakan api sedang sampai pepaya berwarna kuning kecokelatan. Lalu angkat dan tiriskan. Lakukan hal yang sama sampai semua pepaya yang sudah di ayak habis digoreng.

b. Membuat stik pepaya rasa pedas

1) Alat dan bahan

Pepaya muda, tepung terigu, tepung beras, tepung tapioka, minyak goreng, wajan, wadah tempat mengiris pepaya, kompor, penyerut wortel.

2) Bumbu

8 siung bawang merah, 5 siung bawang putih, 3 cabe merah besar, 11 biji cabe rawit, setengah ruas jahe, setengah ruas lengkuas dan 3 lembar daun salam, 5 biji kemiri dan penyedap rasa.

3) Langkah-langkah pembuatan

- a) Kupas dua buah pepaya muda ukuran besar kemudian belah menjadi enam bagian lalu bersihkan bagian dalam pepaya setelah itu bersihkan dengan menggunakan air bersih.

- b) Ambil wadah tempat mengiris pepaya, kemudian iris pepaya dengan menggunakan penyerut wortel.
 - c) Taburi irisan pepaya dengan menggunakan garam secukupnya.
 - d) Remas-remas pepaya mudanya sampai lemas, lalu bilas dengan air sampai irisan pepaya benar-benar bersih kemudian peras pepaya sampai sedikit mengering.
 - e) Ambil wadah yang bersih, kemudian tuangkan 1 ½ gelas tepung beras, 1 gelas tepung terigu, 1 gelas tepung tapioka lalu campur ketiga tepung tersebut.
 - f) Ambil irisan pepaya kemudian campur dan baluri dengan campuran tepung, setelah itu ayak pepaya yang sudah dicampurkan sampai tepungnya berjatuhan.
 - g) Nyalakan kompor lalu panaskan minyak goreng dengan wajan. Jika minyaknya sudah panas, masukkan pepaya yang sudah di ayak ke wajan. Goreng pepaya dengan menggunakan api sedang sampai pepaya berwarna kuning kecokelatan. Lalu angkat dan tiriskan. Lakukan hal yang sama sampai pepaya habis digoreng, lalu matikan kompor.
 - h) Campur bawang merah, bawang putih, cabe merah besar, cabe rawit, jahe, lengkuas, garam dan kemiri kemudian haluskan.
 - i) Nyalakan kompor dengan api sedang, taruh wajan di atas kompor lalu tuangkan minyak goreng. Jika minyak sudah agak sedikit panas, masukkan bumbu yang sudah dihaluskan lalu masukkan daun salam kemudian aduk perlahan-lahan kemudian taburi penyedap rasa secukupnya. Jika bumbunya sudah matang angkat dan tunggu sampai dingin.
 - j) Jika bumbunya sudah dingin, campurkan dengan stik pepaya yang sudah digoreng sampai stik pepaya rata kena dengan bumbu.
- c. Membuat stik pepaya rasa balado
- 1) Alat dan bahan
Pepaya muda, tepung terigu, tepung beras, tepung tapioka, minyak goreng, bumbu balado garam, wajan, wadah tempat mengiris pepaya, kompor, dan penyerut wortel.
 - 2) Langkah-langkah pembuatan
 - a) Kupas dua buah pepaya muda ukuran besar kemudian belah menjadi enam bagian lalu bersihkan bagian dalam pepaya setelah itu bersihkan dengan menggunakan air bersih.
 - b) Ambil wadah tempat mengiris pepaya, kemudian iris pepaya dengan menggunakan penyerut wortel.
 - c) Taburi irisan pepaya dengan menggunakan garam secukupnya.
 - d) Remas-remas pepaya mudanya sampai lemas, lalu bilas dengan air sampai irisan pepaya benar-benar bersih kemudian peras pepaya sampai sedikit mengering.
 - e) Ambil wadah yang bersih, kemudian tuangkan 1 ½ gelas tepung beras, 1 gelas tepung terigu, 1 gelas tepung tapioka lalu campur ketiga tepung tersebut sampai tercampur rata.
 - f) Ambil irisan pepaya kemudian campur dan baluri dengan campuran tepung tadi, setelah itu ayak pepaya yang sudah dicampurkan sampai tepungnya berjatuhan.
 - g) Nyalakan kompor lalu panaskan minyak goreng dengan wajan. Jika minyaknya sudah panas, masukkan pepaya yang sudah di ayak ke wajan.

Goreng pepaya dengan menggunakan api sedang sampai pepaya berwarna kuning kecokelatan. Lalu angkat dan tiriskan. Lakukan hal yang sama sampai semua pepaya yang sudah diayak habis digoreng.

h) Tunggu stik pepayanya dingin, kemudian baluri dengan bumbu balado sampai merata.

3. Tahap Evaluasi

Kegiatan evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat ketercapaian dari kegiatan pelatihan yang telah dilakukan. Adapun yang dievaluasi pada kegiatan PKM ini yaitu evaluasi proses dan evaluasi produk. Evaluasi proses dilakukan untuk mengetahui tingkat partisipasi, keaktifan, keseriusan dan ketekunan serta respon dari para peserta yang ikut pelatihan. Sedangkan evaluasi produk dilakukan untuk mengetahui kualitas dari hasil atau produk yang sudah dibuat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Dusun Padamara, Desa Pringgabaya Kecamatan Pringgabaya. Kegiatan diawali dengan mengadakan survey dan wawancara dengan para warga masyarakat di Dusun Padamara. Berdasarkan hasil survey Tim PKM sepakat untuk menawarkan kegiatan pelatihan pembuatan produk stik pepaya yang berbahan dasar pepaya muda dengan bumbu yang murah dan mudah. Tim PKM kemudian meminta izin kepada kepala wilayah Dusun Padamara untuk melaksanakan kegiatan tersebut. Kegiatan ini disambut dengan antusias oleh para warga, sehingga Tim PKM bergerak cepat untuk menentukan tempat dan jadwal kegiatan.

Peserta pelatihan adalah para ibu-ibu rumah tangga yang tidak bekerja. Mereka ingin membantu suaminya untuk menopang ekonomi rumah tangganya agar kebutuhan anggota keluarganya dapat terpenuhi. Berdasarkan hasil penelitian Andriana (2021), ada beberapa faktor yang menyebabkan istri harus memiliki pekerjaan, diantaranya ingin menambah penghasilan rumah tangga, untuk membantu para suami karena penghasilannya belum mencukupi keperluan rumah tangga, beragamnya keperluan ibu rumah tangga, serta ingin menerapkan pengetahuan dan keterampilan usaha yang dimiliki.

Jumlah peserta pelatihan yang terdaftar sebanyak 15 orang. Kegiatan ini dilakukan selama 1 hari yaitu pada tanggal 21 September 2023. Sebelum pelatihan membuat stik pepaya dilakukan, terlebih dahulu Tim PKM memberikan materi tentang pentingnya membuat makanan olahan terutama yang bahan dasarnya ada di sekitar kita seperti pepaya. Menurut Astriana dan Nurcahyo (2017) mengolah pepaya menjadi produk-produk tertentu dapat memberikan beberapa macam keuntungan, antara lain sebagai berikut: 1). Memberikan peluang besar yang baik bagi komoditas pertanian, khususnya pepaya. 2). Membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat. 3). Meningkatkan pendapatan masyarakat 4). Merangsang pertumbuhan sektor ekonomi lain yang berkaitan.

Setelah pemberian materinya selesai, Tim PKM meminta kepada para peserta pelatihan untuk bersiap-siap membuat stik pepaya. Tim PKM memberikan alat dan bahan yang akan digunakan untuk membuat stik pepaya. Selama kegiatan pelatihan ini berlangsung, para peserta terus didampingi oleh Tim PKM. Hal ini dilakukan agar para peserta mendapatkan bimbingan yang maksimal sehingga produk yang dihasilkan sesuai dengan target. Pada saat pelaksanaan kegiatan pelatihan, para peserta pelatihan terlihat bersemangat dan bersungguh-sungguh untuk mengikuti kegiatan pelatihan mulai dari awal pelatihan sampai dengan kegiatan pelatihan selesai. Hal ini dapat dilihat dari wajah ceria mereka dan dari jumlah peserta yang hadir pada waktu pelatihan. Mereka terlihat kompak

dalam bekerja dan tidak malu-malu untuk bertanya bila ada yang belum dipahami pada proses pembuatan stik pepaya. Setelah selesai membuat stik pepaya, Tim PKM meminta para peserta untuk mencicipinya kemudian memberikan komentar tentang stik pepaya yang sudah mereka buat. Mereka berpendapat bahwa rasanya enak, menggugah selera makan, bisa dijadikan lauk, alat dan bahannya murah dan mudah didapat, serta cara pembuatannya mudah. Peserta pelatihan yakin bisa mempraktikkan ini di rumah untuk menambah penghasilan. Menurut Kholifah (2020) produk berbahan pepaya dapat dijadikan *home industry* untuk menambah pendapatan rumah tangga ataupun kelompok mitra. Dengan memberi wawasan kepada masyarakat dalam memaksimalkan potensi sumber daya lokal akan berdampak pada peningkatan pendapatan (Munawaroh, 2021).

Adapun proses pembuatan stik pepaya dapat dilihat pada gambar berikut.



Gambar 1. Persiapan Alat Dana Bahan



Gambar 2. Pembuatan Bumbu Untuk Stik Pepaya Rasa Pedas



Gambar 3. Hasil Pencampuran Pepaya Dengan Tepung Setelah Diayak



Gambar 4. Proses Pengorengan

Setelah Kegiatan pembuatan stik pepaya selesai, Tim PKM melanjutkan kegiatannya mengenai teknik pengemasan, pelabelan dan pemasarannya. Stik pepaya dikemas dengan menggunakan *standing pouch* ukuran paling kecil supaya daya beli masyarakat terjangkau. Kemudian diberikan label stik pepaya dan dicantumkan varian rasa, serta disertai dengan gambar buah pepaya supaya kemasannya menjadi lebih menarik. adapun mengenai proses pengemasan dan tampilan kemasan produk stik pepaya dapat dilihat pada gambar berikut.



Gambar 5. Proses Pengemasan



Gambar 6. Stik Pepaya yang Sudah Dikemas

Teknik pemasaran stik pepaya dilakukan secara *offline* dan *online*. Teknik pemasaran secara *offline* dilakukan dengan cara menitipnya ke toko-toko kue, atau kios-kios yang ada di sekitar Desa Pringgabaya dan jika hasil produksinya semakin banyak, wilayah pemasarannya akan diperluas lagi ke desa-desa yang lain yang ada di Kecamatan Pringgabaya. Sedangkan teknik pemasaran secara *online* yaitu pemasarannya dilakukan melalui media sosial yaitu melalui *facebook*, *instagram*, *whatsapp*, dan *telegram*. Sehingga dapat menjangkau konsumen yang lebih banyak sebab kegiatan promosinya dapat

dilakukan sepanjang waktu dan konsumen dapat mengakses produk kapan saja dan dimana saja mereka berada selama jaringan internet tersedia.

Pada tahap terakhir, Tim PKM melakukan evaluasi terhadap pelaksanaan kegiatan pelatihan yang telah dilaksanakan. Evaluasi merupakan suatu proses kegiatan yang dilakukan secara sengaja untuk mendapatkan informasi-informasi maupun data-data yang dapat mendukung tujuan evaluasi yang direncanakan (Sulistiyorini, 2012). Ada dua hal yang di evaluasi pada kegiatan pelatihan ini yaitu tentang proses dan produk dari kegiatan pelatihan yang telah dilaksanakan. Evaluasi proses dilakukan untuk mengetahui tingkat partisipasi, keseriusan dan ketekunan serta respon dari para peserta yang ikut pelatihan. Dari segi partisipasi, semua peserta ikut hadir dan aktif mengikuti kegiatan pelatihan dari awal sampai kegiatan pelatihan selesai. Sedangkan dari segi keseriusan dan ketekunan, para peserta pelatihan kelihatan bersemangat dan bersungguh-sungguh mengikuti kegiatan pelatihan, mereka selalu bertanya kalau ada yang belum mereka pahami dan jika ada yang mereka ingin ketahui tentang pembuatan stik pepaya. Selanjutnya mengenai respon peserta terhadap kegiatan pelatihan mendapatkan respon positif. Para peserta kelihatan senang sekali, mereka bekerja dengan rasa gembira. Sedangkan evaluasi produk dilakukan untuk mengetahui kualitas dari hasil atau produk yang sudah dibuat. Untuk mengetahui kualitas dari produk stik pepaya, Tim PKM membuat angket untuk dibagikan kemudian diisi oleh semua peserta pelatihan. Adapun indikator yang dievaluasi adalah mengenai tampilan, tekstur, rasa, dan aroma dari stik pepaya. Berdasarkan hasil angket yang sudah diisi oleh para peserta pelatihan menunjukkan bahwa tampilannya bagus, teksturnya renyah, rasanya enak dan aromanya sedap.

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Pelaksanaan pelatihan pengabdian pada masyarakat ini dapat menambah wawasan bagi ibu-ibu peserta pelatihan di Dusun Padamara Kecamatan Pringgabaya tentang cara mengolah makanan dari pepaya supaya bernilai jual tinggi dengan memproduksi stik pepaya untuk dijadikan sebagai alternatif usaha dan nantinya dapat menambah pendapatan keluarga.

B. Saran

Adapun saran dari pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah pelatihan ini hendaknya berlanjut dengan mengolah pepaya menjadi aneka makanan yang lain sehingga buah pepaya dapat bernilai jual tinggi dan dapat menambah keanekaragaman makanan untuk bisa dijadikan peluang usaha bagi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Andari, I., Sudarwati, L. (2015). Dampak Pembangunan Industri Terhadap Diversifikasi Mata Pencaharian, Interaksi Sosial dan Nilai Pendidikan Pada Masyarakat Perdesaan. *Perspektif Sosiologi*, 3(1), 136-149
- [2] Andriana, F. (2021). Istri Bergaji: Analisis Peran Wanita Bekerja Dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga. *Al-Qadha: Jurnal Hukum Islam Dan Perundang-Undangan*, 8(1), 13-32.
- [3] Basuki, E. K., Latifah, & Sari, R. N. (2015). Kajian Lama Perendaman dan Konsentrasi Kalsium Hidroksida pada Manisan Pepaya. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 39-45.
- [4] Faisal, H. N. (2015). Analisis Pendapatan Usahatani Dan Saluran Pemasaran Pepaya (Carica Papaya L) Di Kabupaten Tulungagung (Studi kasus di Desa Bangoan,

- Kecamatan Kedungwaru, Kabupaten Tulungagung). *Jurnal Agribisnis Fakultas Pertanian Unita*, 11(13), 12-28
- [5] Kholifah, S., & Nurhadi, A. E. (2020). Pemanfaatan Carica Pepaya L. Untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi Masyarakat Desa Ledokombo Melalui Selai Pepaya. *JIWAKERTA: Jurnal Ilmiah Wawasan Kuliah Kerja Nyata*, 1(2), 39-43.
- [6] Margono T, Detty S, Sri H. (1993). Panduan Teknologi Pangan, Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan *Swiss Development Cooperation*
- [7] Munawaroh, A. A., & Islam, A. F. (2021). Pemanfaatan Buah Pepaya Sebagai Keripik Pepaya. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JP-MAS)*, 3(2), 29-34.
- [8] Pagarra, H., Hartati, Rachmawati. (2022). Inovasi Olahan Pepaya (Abon Pepaya) Guna Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa Pa'rappunganta Kecamatan Polombangkeng Utara Kabupaten Takalar. *Jurnal Abdi Negeriku*, 1(1), 57-62
- [9] Rahmat, R. (2013). Pepaya. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- [10] Satuhu. (1993). Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya. Jakarta: Penebar Swadaya.
- [11] Selly, A.(2017). Pemanfaatan Potensi Pepaya untuk Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Tambak Kecamatan Mojosoongo Kabupaten Boyolali. *JKB*, 20 (11), 14-20
- [12] Sine, J. N., Herewila, K., & Bernadina, L. (2020). Analisis Pendapatan Pepaya Organik pada CV GS Organik Desa Penfui Timur, Kecamatan Kupang Tengah. *Jurnal Excellentia*, 9(1), 58-64.
- [13] Sulistyorini, dkk. (2012). *Supervisi Pendidikan*.Bengkalis:DOTPLUS Publisher
- [14] Suyanti, Setyadjit, & Arif, A. B. (2012). Produk diversifikasi olahan untuk meningkatkan nilai tambah dan mendukung pengembangan buah pepaya (Carica papaya L) di Indonesia. *Buletin Teknologi Pasca Panen*, 8(2), 62-70.
- [15] Warisno. (2003). Budidaya pepaya. Yogyakarta: Kanisius