

PELATIHAN PEMBUATAN SELAI BERBAHAN DASAR BUAH PEPAYA DI DESA MASDA MAKMUR KECAMATAN RAMBAH SAMO KABUPATEN ROKAN HULU

Imelda Yunita*¹, Aisyah Asrie Wulandari¹, Aulia Febriana¹, Dwi Kusyardi¹, Farehan Rizki¹, Genta Darmawan¹, Nabilla Prima Ambarwati¹, Novita Angelina Sitio¹, Phinastika Rajawali Permana¹, Rini Nopika Siagian¹, Sintia Maria Magdalena Sitindaon¹

¹Universitas Riau

*e-mail: imeldayunita@lecturer.unri.ac.id

Abstract

This service activity is the first step in an effort to build the economic independence of the people of Masda Makmur Village, Rambah Samo District, Rokan Hulu Regency, Riau Province. This activity is carried out by providing training to the community in making papaya jam by utilizing the potential of local resources. The purpose of the activity is to develop product potential from local papaya resources available in Masda Makmur Village by providing training in making papaya jam. This activity can increase the knowledge of women in Masda Makmur Village in processing papaya into jam as an effort to utilize local resources. This training method was carried out by presenting material and training on making papaya jam to Family Welfare Empowerment in Masda Makmur Village. The participants of this training were Family Welfare Empowerment in Masda Makmur Village, Rambah Samo District, Rokan Hulu Regency, Riau Province. This training is expected to enhance skills and create business opportunities for the Family Welfare Empowerment in Masda Makmur Village.

Keywords: *Papaya, Jam, Processing, Family Welfare Empowerment.*

Abstrak

Kegiatan pengabdian ini merupakan langkah awal dalam upaya membangun kemandirian ekonomi masyarakat Desa Masda Makmur, Kecamatan Rambah Samo, Kabupaten Rokan Hulu, Provinsi Riau. Kegiatan ini dilaksanakan dengan memberikan pelatihan kepada masyarakat dalam pembuatan selai pepaya dengan memanfaatkan potensi sumber daya lokal. Tujuan kegiatan untuk pengembangan potensi produk dari sumber daya lokal pepaya yang tersedia di Desa Masda Makmur dengan memberikan pelatihan pembuatan selai pepaya. Kegiatan ini dapat meningkatkan pengetahuan ibu-ibu di Desa Masda Makmur dalam pengolahan pepaya menjadi selai sebagai upaya pemanfaatan sumber daya lokal. Metode pelatihan ini dilakukan dengan pemaparan materi dan pelatihan pembuatan selai pepaya kepada ibu-ibu PKK Desa Masda Makmur. Peserta dari pelatihan ini adalah ibu-ibu PKK di Desa Masda Makmur, Kecamatan Rambah Samo, Kabupaten Rokan Hulu, Provinsi Riau. Pelatihan ini dapat meningkatkan pengetahuan ibu PKK dalam mengolah pepaya menjadi selai pepaya. Pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan kemampuan dan menciptakan peluang usaha bagi ibu-ibu PKK di Desa Masda Makmur.

Kata kunci: Pepaya, Selai, Pengolahan, PKK.

1. PENDAHULUAN

Desa Masda Makmur terletak di Kecamatan Rambah Samo kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau. Kukerta MBKM Universitas Riau sedang mengabdikan di Desa Masda Makmur dan kami memanfaatkan potensi yang ada di desa dengan membuat selai dari buah pepaya. Membuat selai ini melibatkan masyarakat desa Masda Makmur, acara ini dilaksanakan pada Rabu, 31 Juli 2024.

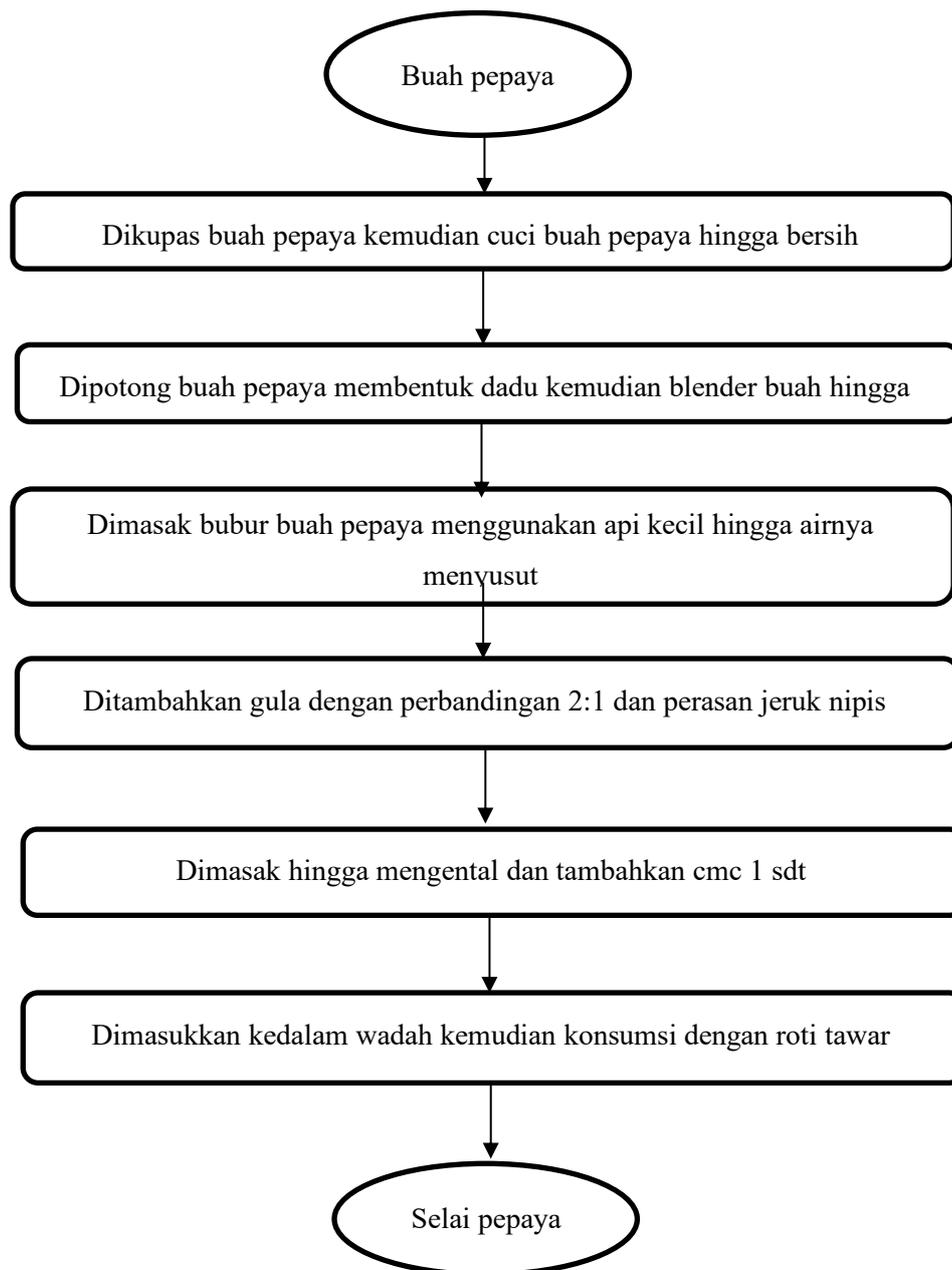
Peningkatan sumber daya manusia sangat dibutuhkan oleh masyarakat, terkhusus untuk masyarakat Desa Masda Makmur Kecamatan Rambah Samo Kabupaten Rokan Hulu. Potensi ibu-ibu di Desa Masda Makmur untuk mendukung pembangunan ekonomi adalah peningkatan keterampilan dan pengetahuan, namun pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan selai masih sangat terbatas. Ibu-ibu di Desa Masda Makmur ini belum terbiasa membuat selai sehingga dengan adanya pelatihan ini diharapkan ibu-ibu tersebut dapat dengan baik membuat selai dalam lingkup keluarga maupun masyarakat.

Pepaya (*Carica papaya* L.) merupakan salah satu buah tropis yang kaya akan nutrisi. Selain mengandung laktagogum yang bermanfaat bagi ibu menyusui, pepaya juga kaya akan vitamin A, C, dan E yang berperan sebagai antioksidan. Serat yang tinggi dalam pepaya juga baik untuk pencernaan, sementara kandungan kaliumnya membantu menjaga tekanan darah tetap stabil. Selain kaya akan vitamin dan mineral, salah satu keunikan pepaya adalah kandungan enzim papainnya. Enzim ini memiliki kemampuan untuk memecah protein dan sering digunakan dalam berbagai produk perawatan kulit dan obat-obatan (Hidayat, 2015). Kami memanfaatkan kesempatan ini untuk mengajarkan masyarakat cara membuat selai pepaya yang lezat dan multifungsi. Selai ini bisa langsung dimakan, dioleskan di roti, atau dijadikan bahan kue.

Tujuan kegiatan untuk pengembangan potensi produk dari sumber daya lokal pepaya yang tersedia di Desa Masda Makmur dengan memberikan pelatihan pembuatan selai pepaya.

2. METODE

Sasaran dalam kegiatan pelatihan pembuatan selai pepaya ini secara umum adalah masyarakat Desa Masda Makmur terutama ibu PKK. Kegiatan pelatihan ini berupa sosialisasi dan demonstrasi langsung pembuatan selai pepaya kepada anggota PKK Desa Masda Makmur. Proses pembuatan selai pepaya yang diajarkan dalam pelatihan ini sangat sederhana dan mudah diikuti, bahkan dengan menggunakan alat-alat dapur yang sederhana. Selai yang dihasilkan tidak hanya lezat untuk dikonsumsi langsung atau dioleskan pada roti tawar, tetapi juga dapat dijadikan isian kue nastar. Selain untuk konsumsi pribadi, selai pepaya ini memiliki potensi untuk dipasarkan, sehingga dapat menjadi sumber penghasilan tambahan. Cara pembuatan selai pepaya dapat dilihat pada diagram alir berikut.



3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Desa Masda Makmur Kecamatan Rambah Samo Kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau. Peserta yang mengikuti kegiatan pembuatan selai berbahan dasar pepaya ini berjumlah 10 orang ibu-ibu PKK. Melimpahnya produksi pepaya di Desa Masda Makmur merupakan potensi besar yang perlu dikelola dengan baik. Namun, banyaknya pepaya yang terbuang percuma merupakan suatu pemborosan sumber daya alam. Melalui pelatihan ini, diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan potensi sumber daya lokal

secara berkelanjutan yaitu dengan mengolah pepaya menjadi selai, tidak hanya dapat meningkatkan nilai ekonomis, tetapi juga mengurangi limbah makanan dan menjaga kelestarian lingkungan.

Kegiatan pengabdian ini menggunakan pendekatan pembelajaran yang partisipatif dengan melibatkan ibu-ibu PKK Desa Masda Makmur sebagai peserta utama. Melalui penyampaian materi yang jelas dan demonstrasi langsung tentang proses pembuatan selai, diharapkan peserta dapat dengan mudah memahami dan mempraktikkan keterampilan yang diperoleh. Kegiatan ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan bagi ibu-ibu PKK sehingga dapat diaplikasikan. Pepaya yang menjadi komoditas unggulan di Desa Masda Makmur memiliki kandungan air yang tinggi sehingga mudah busuk. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, pengolahan menjadi selai merupakan solusi yang tepat. Proses pembuatan selai melibatkan pengurangan kadar air dan penambahan gula serta asam sebagai pengawet alami. Selain memperpanjang umur simpan, selai pepaya juga memiliki potensi pasar yang luas dan dapat menjadi sumber pendapatan tambahan bagi masyarakat desa (Jabar *et al.*, 2020).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK dalam mengolah buah pepaya menjadi produk selai berkualitas, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis hasil pertanian dan memberikan manfaat bagi perekonomian keluarga. Kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat menjadi solusi bagi permasalahan yang sering dihadapi oleh ibu-ibu rumah tangga, terutama saat panen raya pepaya. Dengan mengolah pepaya menjadi selai, diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah produk dan memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan pendapatan keluarga (Hasan *et al.*, 2018). Kegiatan pengabdian ini diawali dengan sambutan dari Sekretaris Desa Masda Makmur yang kemudian dilanjutkan dengan penyampaian materi. Pemateri memberikan penjelasan mengenai bagaimana pemanfaatan buah pepaya beserta kandungan gizi yang terdapat dalam buah pepaya yang baik untuk kesehatan. Untuk memastikan pemahaman peserta, pemateri membuka sesi tanya jawab seputar materi yang sudah dipaparkan. Selanjutnya, kegiatan dilanjutkan dengan praktek pembuatan selai pepaya di mana peserta didampingi secara langsung. Keberhasilan pelatihan ini dapat dilihat dari hasil akhir berupa selai pepaya yang memiliki karakteristik warna oranye, tekstur kental, rasa manis, dan bebas dari bau langu.

Bahan-bahan yang disiapkan dalam pembuatan selai meliputi buah pepaya matang sebanyak 6 buah, 3 buah jeruk nipis, gula, dan *Carboxymethyl Cellulose* (CMC). Bahan-bahan

yang telah disiapkan akan dibagi sesuai jumlah kelompok yang telah disediakan dimana masing-masing kelompok mendapatkan 2 buah pepaya, gula pasir, 1 buah jeruk nipis, dan *Carboxymethyl Cellulose* (CMC). Alat yang dipakai saat proses pengadonan selai antara lain wadah/loyang, pisau, *chopper*, wajan, spatula, dan kompor gas.

Proses pembuatan selai diawali dengan tahap persiapan bahan baku. Pepaya dikupas kulitnya dan dipotong-potong. Selanjutnya, potongan pepaya dihaluskan menggunakan alat penggiling (*cooper*) hingga menjadi bubur yang siap diolah lebih lanjut. Bubur buah pepaya dimasukan ke dalam wajan untuk dimasak agar kadar air bubur buah berkurang. Tahapan terakhir yaitu dilakukan penambahan gula pasir, jeruk nipis, *carboxymethyl cellulose* (CMC) yang bertujuan untuk mempertahankan daya simpan olahan selai pepaya. Selain itu, penambahan gula bertujuan untuk memberikan rasa manis dan sebagai pengental pada selai. Jeruk nipis digunakan untuk menambah rasa asam dan mengurangi bau langu pada selai pepaya. *Carboxymethyl cellulose* (CMC) bertujuan sebagai pengental. Gambar 1 berikut memperlihatkan proses pelatihan pembuatan selai oleh para ibu PKK di Desa Masda Makmur.



Gambar 1. Proses pembuatan selai



Gambar 2. Selai pepaya

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan secara bertahap. Pertama, ibu-ibu PKK diberikan materi tentang manfaat pepaya dan cara mengolahnya menjadi selai, termasuk alat dan bahan yang dibutuhkan. Setelah itu, mereka langsung mempraktikkan secara langsung proses pembuatan selai sesuai dengan materi yang telah disampaikan. Kegiatan diteruskan dengan sesi diskusi untuk memperdalam pemahaman peserta tentang materi yang telah disampaikan. Selanjutnya, pelatihan pembuatan selai pepaya dilakukan. Kegiatan ini sangat diapresiasi oleh para peserta karena selain menambah pengetahuan, juga memberikan alternatif solusi untuk mengatasi permasalahan kelebihan produksi pepaya dan membuka peluang usaha baru yang bernilai ekonomis.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan di Desa Masda Makmur Kecamatan Rambah Samo Kabupaten Rokan Hulu tentang pelatihan pembuatan selai pepaya dapat meningkatkan pengetahuan ibu-ibu PKK yang telah berpartisipasi dalam kegiatan ini. Ibu-ibu PKK sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan selai pepaya sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik. Pemanfaatan pepaya sebagai sumber daya lokal yang diolah menjadi produk selai dapat memberikan nilai tambah bagi tanaman pepaya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada masyarakat Desa Masda Makmur yang telah berpartisipasi dalam kegiatan sosialisasi pembuatan selai berbahan dasar buah pepaya. Terimakasih kepada para rekan mahasiswa Kukerta yang telah mempersiapkan dan menyukseskan acara pelatihan selai pepaya.

DAFTAR PUSTAKA

- Fachruddin, L. 2008. Membuat aneka selai. Hal 13-35. Yogyakarta: Kanisius.
- Herianto, A. and Hamzah, F., 2016. Studi pemanfaatan buah pisang mas (*Musa Acuminata*) dan buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dalam pembuatan selai. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*, 2(2): 1-11.
- Hidayat, A. 2010. Metode Penelitian Kesehatan Paradigma Kuantitatif. Surabaya : Health Books Publishing.
- Purnasari, N., 2015. Karakteristik Mikrokapsul *Lactobacillus plantarum* dan: Stabilitas dalam Selai Salak Selama Penyimpanan. Tesis. Doctoral dissertation. Institut Pertanian Bogor.
- Suharto, A. (2021). Teknologi Pengolahan Gula. Jakarta: Penerbit Gramedia.
- Wibowo, R. (2022). Industri Gula: Tantangan dan Peluang. Bandung: Penerbit Alfabeta.