

## Pengelola Buah Pepaya Sebagai Penghasil Cuan Bersama Naposo Nauli Bulung Desa Marisi

Oleh

**Nur Aminah Harahap<sup>1\*</sup>, Habib Rahmansyah<sup>2</sup>, Listy Arina Siregar<sup>3</sup>, Nursaima  
Basa Siagian<sup>4</sup>, Gabby Maureen Pricilia<sup>5</sup>**

<sup>1\*, 2, 3, 4,5</sup> Pendidikan Bahasa Inggris, Fakultas Ilmu Pengetahuan Sosial Dan Bahasa, Institut Pendidikan  
Tapanuli Selatan

\*Email:nuraminahharahahap002@gmail.com

### Abstrack

In the current era of globalization, everyone needs a healthy life, sufficient income. Because, the more the times, the more needs that must be fulfilled. but at this time all find it difficult to earn money the easy way, and not everyone can get a job, many people don't know how to make money easily and most of the difficulties to think how to get money easily, but they just think Ordinary things cannot turn into extraordinary things, therefore we educate the public and students how to manage the ordinary into extraordinary things. Not only that, in managing papaya fruit, it can generate a lot of money, lots of vitamins, and not much capital, but it can generate a lot of profit. Besides that, it can also be useful for students and the community so that they can generate money easily.

**Keywords:** Fruits, Income, Era

### Abstrak

Diera globalisasi saat ini semua orang membutuhkan hidup sehat, penghasilan yang cukup. Karna, semakin berkembangnya zaman, semakin banyak kebutuhan yang harus dicukupi. akan tetapi pada saat ini semua merasa kesulitan untuk mendapatkan uang dengan cara mudah, dantidak semua orang bisa mendapatkan pekerjaan, banyak orang yang tidak tahu bagaimana menghasilkan cuan dengan mudah dan sebagian orang kesulitan untuk berpikir bagaimana caranya mendapatkan cuan dengan mudah, akan tetapi mereka hanya berpikir hal yang biasa saja tidak akan bias menjadi cuan yang luar biasa, maka dari itu kami mengajari masyarakat dan mahasiswa bagaimana mengelola yang biasa saja menjadi hal yang luar biasa. Tak juga itu dalam mengelola buah pepaya bias saja banyak menghsilkan cuan, vitamin yang banyak, dan modal yang tidak banyak akan tetapi bisa mngehasilkan untung yang banyak. selain itu bisa juga bermanfaat untuk mahasiswa dan masyarakat agar bisa menghasilkan cuan dengan mudah .

**Kata Kunci:** Buah-buahan, Penghasilan, Era

## 1. PENDAHULUAN

Buah-buahan banyak dibudidayakan dengan jenis beraneka ragam dan jumlah produksi yang terus mengalami peningkatan. Salah satu jenis buah tropis yang tersebar di seluruh wilayah Indonesia yaitu buah pepaya (*Carica papaya* L.). Buah pepaya berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk olahan karena jumlah produksi yang cukup tinggi. Buah pepaya termasuk dalam bahan pangan yang bersifat mudah mengalami kerusakan (perishable) baik kerusakan fisik, kimiawi maupun mikrobiologis. Oleh karena itu, buah pepaya memiliki umur simpan yang pendek dan pada umumnya dikonsumsi secara langsung tanpa pengolahan. Salah satu upaya untuk memperpanjang umur simpan dan meningkatkan mutu buah pepaya yaitu dengan pengolahan buah menjadi makanan ringan berupa keripik buah. Keripik buah menjadi makanan ringan yang bersifat kering, bertekstur renyah, cita rasa khas, tahan lama, lebih praktis, dan dapat dikonsumsi kapan saja (Jamaluddin et al., 2012). Keripik buah dapat menjadi suatu produk pangan dengan nilai ekonomis yang tinggi. Dalam industri pangan, keripik dari berbagai jenis buah juga telah dikembangkan seperti keripik pisang, keripik apel, keripik salak, keripik nanas dan sebagainya.

Dalam proses pengolahan makanan dengan metode penggorengan pada umumnya bahan pangan diolah dengan metode penggorengan konvensional yaitu shallow contact frying dan deep fat frying. Namun, dalam proses pembuatan keripik buah digunakan proses penggorengan vakum dengan kondisi tekanan rendah dan suhu yang lebih rendah dibandingkan penggorengan konvensional. Metode penggorengan konvensional dengan suhu tinggi dan tekanan atmosfer ini dapat menurunkan kualitas produk keripik terutama bahan yang berbasis buah-buahan maupun sayuran. Buah-buahan bersifat kurang tahan terhadap suhu yang tinggi sehingga akan menyebabkan cepatnya perubahan warna menjadi kecoklatan (browning) dan banyaknya kandungan nutrisi yang hilang (Shyu et al., 1998). Selain itu, minyak yang telah digunakan untuk penggorengan konvensional dengan suhu tinggi mudah mengalami kerusakan akibat oksidasi minyak sehingga tidak dapat digunakan berulang kali. Penggunaan minyak dengan suhu yang tinggi secara kontinyu menyebabkan terbentuknya asam lemak bebas sehingga memberikan rasa yang menyimpang pada produk akhir dan warna dari minyak maupun produk menjadi semakin gelap serta meningkatkan penyerapan minyak ke dalam produk (Aminah, 2010).

Proses pengolahan bahan yang tidak tepat akan menghasilkan produk dengan kualitas rendah dan kurang disukai. Untuk itu digunakan proses penggorengan vakum dalam pembuatan keripik pepaya ini dengan tujuan dapat mempertahankan kandungan nutrisi buah, menghasilkan keripik dengan penampakan yang lebih baik, dan memiliki rasa dan aroma seperti buah pepaya asli. Selain itu, kadar air dan kandungan lemak atau minyak lebih rendah sehingga dapat memperpanjang umur simpan produk (Ayustaningwarno et al., 2018). Dalam upaya meningkatkan kualitas keripik pepaya yang dihasilkan terutama dalam karakteristik fisik berupa warna dan tekstur, dapat dilakukan perlakuan pendahuluan pada buah pepaya sebelum dilakukan proses penggorengan. Buah-buahan mengandung glukosa dan air yang cukup tinggi sehingga sangat mudah mengalami reaksi pencoklatan dan tingginya penyerapan minyak ke dalam produk. Untuk mencegah hal tersebut maka dapat dilakukan perlakuan pendahuluan dengan blanching, pre-drying, freezing dan perendaman dalam larutan yang bersifat sebagai anti-browning agents seperti natrium metabisulfit, asam sitrat, asam askorbat, kalsium klorida dan sebagainya (Ayustaningwarno et al., 2018). Perlakuan tersebut dapat dioptimalkan dengan menguji konsentrasi asam sitrat dan Na-metabisulfit yang berbeda pada buah pepaya dan menguji pengaruh proses blanching serta memperhatikan perubahan yang terjadi pada keripik pepaya selama proses penggorengan vakum yang meliputi kadar air, kadar lemak, tekstur dan warna. Penelitian ini penting dilakukan untuk mengetahui pengaruh blanching dan konsentrasi asam sitrat maupun Na- metabisulfit selama proses pendahuluan terhadap sifat fisik dan kimiawi keripik pepaya.

## 2. METODE PENGABDIAN

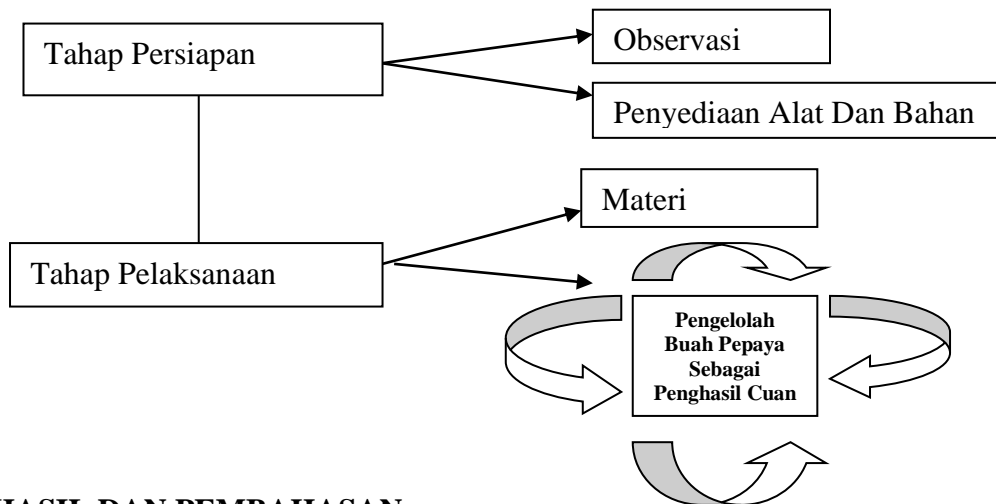
Pelaksanaan program Pengelolah Buah Pepaya Sebagai Penghasil Cuan melalui beberapa tahapan yang telah dilaksanakan, anatara laian dapat digambarkan dalam alur berikut:

### A. Tahap Persiapan

Kegiatan pengabdian ini diawali dengan meninjau lokasi disekitar tempat PKM terutama wilayah lingkungan Desa Marisi Kecamatan Angkola Timur Kabupaten Tapanuli Selatan Kemudian kami mulai melakukan sosialisasi langsung turun ke lingkungan.Maksud baik kami pun disambut hangat oleh para masyarakatdisana saat itu.Sehingga membuat kegiatan sosialisasi kami berjalan dengan baik.

### B. Tahap Pelaksanaan

Metode yang akan dilaksanakan dalam kegiatan ini adalah metode praktikum secara langsung. Sebelum dimulai kegiatan praktek Pengolahan buah pepaya diawali Semangat Agar Menghasilkan Cuan Bersama NNB Desa Marisi. Penerapan digunakan untuk membantu Para Mahasiswa Atau masyarakat sdalam mencari cuan dengan mudah.. Masing-masing anggota akan diberikan kerja yang akan dikerjakan masing masing. Adapun pembagian dibagi sebagai berikut:



## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dibawah ini adalah gerakan identifikasi ketercapaian ditinjau dari luaran program:

Kegiatan penerapan Pengelolah Buah Pepaya Sebagai Penghasil Cuan adalah di Desa Marisi Kecamatan Angkola Timur Kabupaten Tapanuli Selatan

Kegiatan belajar mengajar berbasis game ini telah dilaksanakan pada hari selasa tanggal 23 Mei 2022. Dengan peserta 3 orang dalam sekelompok, bekerja sama Masyarakat untuk Pengolahan Buah Pepaya, kegiatan ini akan memebari materi terlebih dahulu sebelum mulai melakukan kegiatan. Kegiatan ini juga dibekali dengan peralatan yang sesuai dengan tema materi yang dibawakan

1. Terbentuknya minat serta rasa penasaran masyarakat

Setelah terlaksananya kegiatan PKM ini, bukan hanya pengetahuan namun juga rasa minat serta penasara yang tinggi memicu masyarakat untuk berkreativitas.

2. Memudahkan masyarakat dalam menambahkan penghasilan

Kegiatan ini memicu keinginan masyarakat untuk membuat kreativitas lebih banyak agar kebutuhan mereka juga akan terpenuhi.



**Gambar3.1.**Foto Bersama Kepala Desa Marisi Kecamatan Angkola Timur Kabupaten Tapanuli Selatan



**Gambar 3.2.** Memasak buah pepaya

#### 4. SIMPULAN

Terselenggaranya kegiatan PKM Pengabdian Masyarakat sebagai upaya meningkatkan keinginan masyarakat dalam berkeaktivitas. Kegiatan tersebut terlaksana melalui dari beberapa rangkaian kegiatan maupun persiapan yang bertujuan untuk memudahkan masyarakat dalam berkeaktivitas. Kegiatan ini memberikan materi materi untuk menggunakan apapun di lingkungan sekitar.

Diharapkan dengan adanya kegiatan ini, akan memicu masyarakat agat mau berkeaktivitas lebih banyak untuk mencerahkan masa depannya.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Sofianis, N., & Febrina, R. (2021). IMPLEMENTASI PROGRAM PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI KEGIATAN POSYANDU TERKAIT KESADARAN HIDUP SEHAT PADA MASA PANDEMI DIDESA BUATAN II KECAMATAN KOTO GASIB. Jurnal Trias Politika, 5(1), 74-81.*
- Hardi, H. (2015). Karakteristik Karya Tari Syofyani Dalam Berkeaktivitas Tari Minangkabau Di Sumatera Barat. Ekspresi Seni: Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Karya Seni, 17(1), 57-70.*
- Choresyo, B., Nulhaqim, S. A., & Wibowo, H. (2017). Partisipasi Masyarakat dalam Pengembangan Kampung Wisata Kreatif Dago Pojok. Prosiding Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, 4(1), 60-79.*
- Ramli, H. A. M., SH, M., & Arb, F. C. B. (2021). Hak Cipta Disrupsi Digital Ekonomi Kreatif. Penerbit Alumni.*