

Pelatihan Pengolahan Keripik Usus Pepaya Muda sebagai Upaya Meningkatkan Keterampilan Masyarakat dalam Memanfaatkan Potensi Pepaya di Desa Kuapan

Aulia Syafitri^{*1}, Nur Malasari²

^{1,2}Program Studi Imu Administrasi Publik, Fakultas ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Riau,
Indonesia

*e-mail: asafitri766@gmail.com¹, malajune2001@gmail.com²

Abstrak

Salah satu sumber daya alam dimiliki Desa Kuapan adalah komoditas buah pepaya. Mengingat tumbuhan pekarangan rumah dan perawatannya cukup muda, menjadikan pepaya salah satu tumbuhan yang mudah ditemukan di desa Kuapan. Namun dibalik keunggulannya terdapat kelemahan dari pohon pepaya. Salah satunya, ketika cuaca buruk tiba terkadang pohon pepaya banyak yang tumbang. Hal ini menyebabkan banyak buah pepaya terutama masih dalam kondisi belum matang dibuang oleh masyarakat karena tidak tahu cara pengolahannya. Berawal dari kondisi ini sehingga memunculkan pemikiran tim untuk mengadakan pelatihan pembuatan keripik usus pepaya muda. Metode pemberdayaan masyarakat dilakukan dengan metode partisipatif. Sasaran pelatihan adalah PKK Desa Kuapan sebanyak 20 orang. Kegiatannya dilaksanakan satu kali pelatihan, namun tim ikut serta memantau, mengarahkan saat anggota PKK melakukan uji coba membuat kembali keripik usus pepaya muda. Pelatihan pembuatan keripik usus pepaya muda berjalan dengan lancar dan kondusif. Hasil kegiatan ini antara lain PKK Desa Kuapan mampu mengolah pepaya muda yang dulunya tidak dimanfaatkan menjadi olahan kuliner berupa keripik usus pepaya muda, nantinya dapat menjadi produk yang mempunyai harga jual tinggi dipasaran. Adanya pelatihan dapat meningkatkan pemahaman anggota PKK mengenai pengolahan buah pepaya muda. Tim pelaksana pelatihan terus melakukan pendampingan, memonitor dan evaluasi proses pembuatan produk oleh peserta.

Kata kunci: Buah Pepaya, Cuaca, Ibu-Ibu PKK, Manusia, Sumber Daya Alam

Abstract

One of the natural resources owned by Kuapan Village is papaya fruit commodities. Considering that the home yard plants and their care are quite young, making papaya one of the plants that are easy to find in Kuapan village. But behind its advantages, there are disadvantages of the papaya tree. One of them, when bad weather arrives, sometimes many papaya trees fall. This causes many papaya fruits, especially still in an immature condition, to be thrown away by the community because they do not know how to process them. Starting from this condition, it gave rise to the team's thoughts of holding training on making young papaya gut chips. The method of community empowerment is carried out by participatory methods. The target of the training was the Pkk of Kuapan Village as many as 20 people. The activity was carried out once training, but the team participated in monitoring, directing when PKK members conducted a trial of re-making young papaya gut chips. The training on making young papaya gut chips went smoothly and conductively. The results of this activity include the Kuapan Village PKK being able to process young papaya which was not used as a culinary process in the form of young papaya intestine chips, later it can become a product that has a high selling price in the market. The existence of training can increase the understanding of PKK members regarding the processing of young papaya fruit. The training implementation team continues to provide assistance, monitor and evaluate the process of making products by participants.

Keywords: Humans, Mother PKK, Natural Resources, Pawpaw Fruit, Weather

1. PENDAHULUAN

Desa kuapan merupakan salah satu desa di kecamatan Tambang, Kabupaten kampar, Dengan luas wilayah 8 km² dan jumlah penduduk sebanyak 5.562 jiwa. Wilayah desa kuapan terdiri dari V dusun yaitu Dusun I kuapan, Dusun II Botong, Dusun III ujung pedang, Dusun IV karangan tinggi, Dusun V karangan tinggi. Letak geografi desa kuapan terletak diantara sebelah utara (Desa Tapung), sebelah selatan (sungai Kampar), sebelah barat (Desa pulau Birandang),

sebelah timur (Desa Tambang, Balam Jaya dan sungai pinang). Sedangkan Topografi dari desa kuapan berupa pemukiman 900 ha, hutan 70 ha, rawa rawa 50 ha, ladang atau tegalan 600 ha, perkantoran 10 ha, sekolah 4 ha, lapangan sepak bola 2 ha.

Masyarakat desa kuapan pada umumnya bermata pencaharian petani sawah, petani karet, petani sawit, ladang, perkebunan, hanya sebagian kecil yang berprofesi sebagai wiraswasta dan PNS. Adapun tingkat pendidikan penduduk rata rata dimulai dari tingkat SD sampai tingkat SMA. Desa kuapan memiliki potensi Hasil pertanian dan perkebunan yang besar dari mata pencaharian lainnya. Selain itu masyarakat desa kuapan rata-rata memiliki perkebunan di sekitar pemukiman, tumbuhan yang sering ditanam yaitu tumbuhan berbiji seperti pepaya, mangga, jeruk nipis, sehingga dapat membantu memenuhi kebutuhan hidup sehari hari.

Berdasarkan Hasil observasi dan wawancara dengan mitra PKK serta masyarakat desa kuapan terdapat beberapa permasalahan. permasalahan pertama yang dihadapi oleh masyarakat yaitu minimnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya alam. Terutama pemanfaatan Buah buahan lokal yaitu buah pepaya. Tidak sedikit pohon pepaya sering tumbang akibatnya banyak buah pepaya yang belum matang dijadikan sampah. Hal ini menyebabkan pemanfaatan sumber daya alam berkurang.

Permasalahan ke dua yang dihadapi adalah belum berkembang usaha kelompok (PKK Desa Kuapan) yang telah di bentuk sebelumnya sebagai bentuk usaha unit desa. Usaha yang dilaksanakan oleh ibu PKK masih belum terjangkau untuk masuk dalam pasar nasional. Berbagai produk unggulan yang gagal di sebabkan masyarakat lebih memilih produk dari luar wilayah.

Permasalahan ke tiga yaitu belum optimalnya mitra sasaran dalam memasarkan produk lokal pada lingkup nasional. Mitra (ibu pkk) belum mempunyai kemampuan dalam pemasaran online dengan menggunakan platform marketpalce, shopee, lazada, blibli.

Adapun dari penelitian ini akan mengkaji mengenai pelatihan pengolahan keripik usus pepaya muda sebagai upaya meningkatkan keterampilan masyarakat dalam memnfaatkan potensi buah pepaya di desa kuapan. Berikut beberapa penelitian terdahulu dikaji baik teoritis maupun empiris sehubungan dengan penelitian dilakukan antara lain:

- a. Herlina, dkk (2016), "Optimasi manisan buah pepaya kering". Hasil penelitian adalah untuk mendapatkan rasio waktu atau lama penyimpanan manisan buah pepaya kering serta cara pembuatan manisan buah pepaya kering. Perbedaan penelitian ini terletak pada pengelolaan buah pepaya yang berbentuk manisan bukan berbentuk keripik. Sedangkan persamaan penelitian ini sama sama melakukan kegiatan pengolahan dengan menggunakan objek buah pepaya.
- b. Andreas, dkk (2017), "Buatan selai campuran buah pepaya dan buah Terung Belanda". Hasil dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan rasio yang tepat antara daging buah pepaya dengan buah Terung Belanda untuk menghasilkan selai yang bermutu. Perbedaan peneliti ini terletak pada pengelolaan buah pepaya yang di campur dengan terong Belanda menjadi selai. Sedangkan penelitian yang dilakukan pengelolaan buah pepaya menjadi keripik yang crispy. Persamaan penelitian ini terletak pada sama sama menggunakan objek buah pepaya muda.
- c. Agus, dkk (2022), "Diversifikasi olahan pepaya California inferior dan pengemasan produk untuk meningkatkan daya saing potensi pangan. Hasil penelitian penyuluhan mengenaidiversifikasi olahan pepaya California inferior dan potensi sebagai salah satu makanan kuliner, yaitu pembuatan abon pepaya, pengolahan keripik pepaya, dodol pepaya, manisan pepaya. Perbedaan penelitian ini terletak pada pengolahan pepaya jenis yang berbeda, pada penelitian terdahulu menggunakan jenis pepaya California sedangkan penelitian yang dilakukan menggunakan jenis pepaya lokal. Persamaan dari penelitian ini sama sama menggunakan objek buah pepaya.
- d. Ana, dkk (2019) "pelatihan inovasi produk pangan Abon Pepaya muda di Dusun pamagersari Desa Tanjungsari Sumedang. Hasil penelitian menunjukan kegiatan pelatihan dalam pembuatan Abon pepaya ini dapat meningkatkan kesadaran, ilmu pengetahuan, serta keterampilan dan juga motivasi usaha masyarakat. Perbedaan pada penelitian terletak

terhadap jenis pelatihan yang membuat produk abon pepaya sedangkan penelitian dilakukan membuat pelatihan pembuatan keripik usus pepaya muda. persamaan penelitian ini sama sama melakukan pelatihan pengolahan buah pepaya dengan metode ceramah, praktik secara langsung dengan masyarakat.

Buah pepaya merupakan sebagai salah satu tumbuhan berbiji yang digemari masyarakat. Selain perawatan yang mudah, buah pepaya ini merupakan sumber vitamin C dan likopen untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh, membantu pencernaan yang kuat. Namun buah pepaya selama ini hanya dikonsumsi dalam bentuk buah matang dikarenakan masyarakat masih kurang keterampilan dalam mengolah nuah pepaya menjadi sebuah inovasi kuliner.

Adanya potensi tersebut, perlunya membuat pengabdian dalam kegiatan pelatihan pembuatan keripik usus pepaya muda dengan tujuan memberikan pengetahuan dan keterampilan baru dalam pembuatan produk olahan pepaya muda. Khususnya mitra PKK memerlukan pendamping bisnis dan praktisi, akademisi untuk membantu membangun unit bisnis yang sukses dengan manajemen usaha yang baik, sehingga unit PKK desa kuapan di harapkan mampu menjadi wadah atau sarana penjualan produk olahan dari buah lokal yaitu buah pepaya. Sasaran kegiatan ini adalah ibu ibu PKK desa kuapan. Diharapkan dengan pelatihan ini masyarakat dapat membuat produk sendiri keripik usus pepaya muda yang dapat dijadikan camilan bagi keluarga dan dapat digunakan untuk membuka peluang usaha untuk menambah penghasilan dan memanfaatkan bahan bahan yang tersedia di lingkungan sekitar baik perkelompok maupun secara individu.

Pelatihan- pelatihan yang dilakukan di sesuaikan dengan potensi sumber daya alam di desa kuapan, baik ketersediaan bahan baku maupun keterampilan masyarakat. Desa kuapan dusun 1 dan dusun 2 memiliki potensi SDA nya perlu di optimalkan untuk meningkatkan pengalaman dan pengetahuan penduduk sekitar dan menambah keanekaragaman produk berbahan hasil alam di daerah setempat. Oleh karena itu masyarakat memerlukan adanya pelatihan pelatihan dalam memanfaatkan buah pepaya muda lokal untuk meningkatkan taraf hidup warga Desa kuapan. Proses ini dilakukan untuk menggerakkan dan meningkatkan penjualan produk olahan pepaya mudah didesa kuapan.

Adanya program kegiatan pelatihan pembuatan keripik usus pepaya muda di implementasikan kepada masyarakat untuk mengatasi permasalahan yaitu membuat produksi olahan pepaya lokal menjadi keripik usus pepaya muda. Tujuan dan pelatihan ini adalah meningkatkan keterampilan PKK desa kuapan dalam mengolah pepaya muda lokal menjadi produk unggulan. Sehingga harapan harapan melalui pengolahan Produk dari olahan pepaya lokal dapat membangun kelestarian alam, membangun stabilitas ekonomi dan mendorong masyarakat ke arah desa agribisnis.

2. METODE

Kegiatan ini dilakukan di Desa Kuapan Kecamatan Tambang, Kabupaten Kmapar, Riau pada bulan juli 2022. Sasaran dari pelatihan ini adalah PKK Desa Kuapan sejumlah 20 orang, kegiatan ini dilakukan secara langsung di Aula Kantor Desa Kuapan dengan dihadiri langsung oleh ketua penggerak PKK Desa Kuapan beserta 19 anggotanya. Implementasi program ini dilakukan dengan metode partisipatif menggunakan pendekatan sosial masyarakat. Tim melakukan pelatihan secara andragogi (pembelajaran orang dewasa). Adapun tahapan kegiatan yang dilakukan oleh tim antara lain:

- a. Penyampaian materi terkait bagaimana pengolahan buah pepaya muda menjadi produk kuliner berupa keripik usus pepaya muda.
- b. Praktek pembuatan produk kuliner keripik usus pepaya muda.
- c. Evaluasi tingkat pemahaman peserta dalam membuat produk kuliner kerupuk usus pepaya muda.

Kegiatan yang dilaksanakan, dievaluasi dengan metode berikut:

- a. Melakukan wawancara secara satu persatu kepada seluruh peserta pelatihan pada saat pertemuan rutin mingguan anggota PKK terkait bagaimana tingkat pemahaman peserta mengenai pengolahan keripik usus pepaya muda.
- b. Menganalisis hasil wawancara pemahaman peserta pelatihan.
Indikator keberhasilan program ini adalah adanya peningkatan pemahaman peserta mencapai 80%.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pelatihan keripik usus berbahan dasar buah pepaya muda ini dilakukan pada bulan Juli 2022 yang berlokasi di desa Kuapan kecamatan Tambang, kabupaten Kampar, tepatnya di Aula desa Kuapan. Sebagai salah satu program kerja yang telah dirancang oleh mahasiswa KUKERTA desa Kuapan tahun 2022, kegiatan pelatihan ini menjadikan para ibu-ibu PKK desa Kuapan sebagai target sasaran nya. Hal ini dilakukan karena mengingat para ibu-ibu PKK desa Kuapan berperan penting dalam UMKM milik desa, sehingga diharapkan melalui pelatihan pembuatan keripik usus pepaya muda ini nantinya dapat menjadi salah satu ide baru untuk UMKM desa dan membuka peluang home industry khususnya bagi ibu-ibu rumah tangga. Kegiatan pelatihan ini berjalan dengan sukses dan mendapatkan antusias besar dari para anggota PKK, begitupula aparat pemerintah desa. Pemerintah desa Kuapan sangat mendukung kegiatan ini untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mencetak wirausaha baru berbasis keunggulan desa. Dukungan pemerintah merupakan salah satu faktor keberhasilan dalam program pemberdayaan masyarakat (Sulastri dan Dilastri, 2015). Disisi lain, Kegiatan ini dapat digunakan sebagai wujud nyata dari implementasi ketahanan pangan masyarakat, penguatan ekonomi masyarakat, serta peningkatan skill masyarakat desa Kuapan terutama para perempuan. Adapun rangkaian kegiatan yang dilakukan antara lain:

3.1. Penyampaian materi mengenai pengolahan buah pepaya muda menjadi produk kuliner berupa keripik

Tahapan pertama dari program pelatihan keripik pepaya guna meningkatkan kreativitas masyarakat ini dimulai dengan penyampaian materi mengenai bagaimana cara pengolahan buah pepaya muda menjadi kuliner berupa keripik pepaya (Gambar 1). Pada tahap pertama ini materi disampaikan secara langsung dengan menggunakan bantuan power point yang berisi penjelasan materi serta alat infocus agar layar dan power point dapat dilihat secara langsung oleh ibu-ibu. Selain itu juga ada tampilan berupa video mengenai tahapan dalam proses pembuatan keripik usus pepaya, mulai dari tahap pengupasan buah pepaya, tahap pengirisan buah pepaya sampai pada tahap penjemuran pepaya yang telah di iris. Tujuan dari penyampaian materi adalah agar anggota PKK mendapatkan gambaran mengenai proses pembuatan keripik usus pepaya ini. Selain itu, penyampaian materi juga bertujuan untuk memperkenalkan mengenai bahan dan alat serta langkah-langkah yang harus dilakukan dalam proses pembuatan produk, mengingat inovasi keripik usus pepaya ini merupakan hal yang baru bagi ibu-ibu anggota PKK desa Kuapan sehingga pelatihan ini dilakukan guna memperkenalkan keripik usus pepaya muda sebagai olahan kuliner yang bisa dicoba oleh anggota PKK. Pendidikan atau pelatihan keterampilan wirausaha menurut Kadiyono dan Harding (2017) penting untuk dilakukan baik secara formal atau informal karena melalui wirausaha kecil yang mandiri akan terbentuk stabilitas perekonomian secara nasional. Maka dari itu pelatihan pembuatan keripik usus pepaya muda ini dilakukan.



Gambar 1. Penyampaian materi pengolahan keripik usus pepaya muda di kantor Aula Desa Kuapan

3.2 Praktik pembuatan olahan kuliner keripik usus pepaya muda secara langsung bersama ibu-ibu anggota PKK desa Kuapan

Tahapan kedua dari program pelatihan ini adalah praktik pembuatan olahan kuliner berupa keripik usus pepaya muda langsung bersama ibu-ibu anggota PKK ([Gambar 2](#)) . Hal ini juga dilakukan guna melihat sejauh apa pemahaman ibu-ibu PKK terkait materi yang sebelumnya telah disampaikan. Pelatihan ini dilakukan dengan ibu-ibu PKK sejumlah 20 orang termasuk ketua penggerak PKK desa Kuapan yang juga ikut serta dalam kegiatan ini.

Praktik pembuatan keripik usus berbahan dasar pepaya muda ini berjalan dengan lancar hingga selesai. Mengingat tim juga menyediakan alat dan bahan yang diperlukan dalam pengolahan kuliner berupa keripik usus pepaya muda ini. Alat yang digunakan seperti panci, baskom, pisau, kuali, sendok, spatula, kompor, serta piring. Sedangkan bahan yang digunakan adalah pepaya yang telah dikeringkan dan diiris, tepung bumbu serbaguna, tepung terigu, tepung tapioka, lada bubuk, kunyit bubuk, bawang putih bubuk, ketumbar bubuk, daun jeruk, garam dan penyedap serta minyak goreng dan kemiri. Cara pembuatan dari produk keripik usus pepaya muda ini adalah:

- a. Buah pepaya yang masih muda dan keras dikupas terlebih dahulu, kemudian dipotong menjadi empat bagian agar mempermudah proses pengirisan buah pepaya.
- b. Mengiris buah pepaya tipis-tipis menggunakan alat pengiris.
- c. Setelah dicuci bersih, pepaya yang telah diiris tipis kemudian disiram menggunakan air panas.
- d. Diamkan selama beberapa menit didalam air panas, kemudian angkat pepaya dan lakukan proses selanjutnya yakni menjemur pepaya.
- e. Proses penjemuran pepaya memakan waktu minimal 3 hari hingga pepaya dapat benar-benar kering.

Usai dengan proses penjemuran, maka selanjutnya adalah proses penggorengan keripik adapun tahapan nya antara lain:

- a. Buah pepaya yang telah kering disiram terlebih dahulu dengan air panas, diamkan selama beberapa menit di dalam air panas.
- b. Campurkan tepung terigu dan tepung tapioka serta garam secukupnya sebagai adonan tepung kering.
- c. Untuk adonan tepung basah campurkan tepung bumbu serbaguna, daun jeruk yang telah di iris, lada bubuk, ketumbar bubuk, kunyit bubuk, bawang putih bubuk, garam dan penyedap, kemiri, serta air secukupnya.
- d. Masukkan pepaya yang sebelumnya telah direndam air panas kedalam adonan tepung basah, kemudian dilanjutkan kedalam adonan tepung kering.
- e. Setelah adonan merata, goreng pepaya yang telah dibaluri tepung kedalam minyak panas, tunggu hingga berwarna kecoklatan sebelum diangkat dan ditiriskan.



Gambar 2. Kegiatan praktik pengolahan pembuatan keripik usus pepaya muda

3.3 Ketercapaian Pemahaman Anggota PKK Dalam Membuat Produk Kuliner Olahan Pepaya Berupa Keripik Usus Pepaya muda

Indikator keberhasilan program dapat dilihat dari pemahaman para peserta terhadap pelatihan yang dilakukan. Ketercapaian keberhasilan pembuatan produk menunjukkan kemampuan secara kognitif dan teknis peserta (Permana dkk., 2021).

Kelebihan dari produk olahan berupa keripik usus pepaya ini antara lain:

1. Memperluas pangsa pasar dan mempermudah distribusi
 2. Memperpanjang masa simpan dan persediaan pangan
 3. Meningkatkan harga jual produk
 4. Mengurangi pencemaran lingkungan akibat pembusukan
 5. Berpotensi menjadi produk unggulan desa
 6. Meperoleh hasil pertanian yang menarik baik dari segi penampilan, rasa dan sifat fisik
- Berdasarkan hasil wawancara dengan 20 peserta pelatihan yang terdiri dari 7 pertanyaan mengenai pemahaman materi pelatihan, maka diperoleh data bahwa sebanyak 15 orang dengan kriteria pemahaman materi yang sangat baik, 3 orang baik, dan 2 orang cukup baik.

Tabel 1. Hasil ketercapaian pemahaman materi pelatihan

Heading	Heading	Heading	Heading
1.	Ningsih	90	Sangat baik
2.	Wulan	80	Sangat baik
3.	widya	85	Sangat baik
4.	Nita	90	Sangat baik
5.	Inur	75	Baik
6.	Neni	80	Sangat baik
7.	Imar	70	Baik
8.	Ida	85	Sangat baik
9.	Mulia	90	Sangat baik
10.	Roya	65	Cukup baik
11.	Neti	80	Sangat baik
12.	Iyul	80	Sangat baik
13.	Indah	90	Sangat baik
14.	Ita	85	Sangat baik
15.	Siya	60	Cukup baik
16.	Masna	75	Baik
17.	Yeni	80	Sangat baik
18.	Inar	90	Sangat baik
19.	Isur	90	Sangat baik
20.	Rina	90	Sangat baik

Dari table diatas dapat dilihat bahwa tingkat pemahaman peserta pelatihan terhadap materi yang disajikan rata-rata sangat baik. Hal ini dapat dilihat dengan keberhasilan anggota ibu-ibu PKK Desa Kuapan dalam mempraktekkan secara mandiri pengolahan buah pepaya

menjadi keripik usus pepaya muda. keterampilan masyarakat sudah terbentuk melalui kegiatan pelatihan yang diikuti dengan antusias dan produk yang dihasilkan termasuk kepada kategori produk yang menarik di masyarakat dan dibazarkan di saat peringatan HUT-RI KE-77 tahun 2022 di Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar, Riau. Indikator ketercapaian tersebut menunjukkan bahwa peserta pelatihan paham terhadap materi yang diberikan. Tingkat ketercapaian ini sangat baik untuk tingkat peserta pemula. Tim memilih pendekatan partisipatif yang relevan, sehingga target pemahaman dapat tercapai. Dengan model pemberdayaan secara partisipatif melibatkan peserta langsung sebagai subyek pelatihan secara *hands on* (Retno, Utami, dan Yuhanna, 2020). Sehingga tujuan pelatihan ini berhasil dalam meningkatkan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan potensi buah pepaya muda.



Gambar 3. Kegiatan bazar Bagholek Godang di Kec. Tambang tahun 2022

Upaya selanjutnya adalah tim akan terus melakukan pendampingan, *monitoring* dan evaluasi selama 3 minggu kedepan. Pendampingan sangat penting dilakukan untuk membentuk wirausaha baru dimasyarakat. Kegiatan ini sangat berpotensi untuk menumbuhkan wirausaha baru dalam bisnis kuliner. Pelatihan produk dan manajemen usaha memberikan pengalaman baru bagi masyarakat desa kuapan dalam mengembangkan usaha yang dapat menghasilkan profit dan memberikan tambahan inkom di masyarakat. Sumber daya manusia di desa lebih kreatif dan terampil maka akan menciptakan sikap yang lebih mandiri serta dapat membuka peluang usaha dan tidak tergantung pada pihak lain.

4. KESIMPULAN

Simpulan dari kegiatan pelatihan pembuatan keripik pepaya muda ini adalah PKK Desa Kuapan mampu mengolah pepaya muda yang sebelumnya di buang dan tidak dimanfaatkan menjadi olahan kuliner yang menarik dan bernilai ekonomis yakni keripik usus berbahan dasar papaya muda. Adanya pelatihan ini dapat meningkatkan pemahaman ibuk – ibuk PKK mengenai cara pemanfaatan buah pepaya yang masih muda sehingga kedepannya melalui pelatihan ini dapat meningkatkan keahlian yang dapat dimiliki ibuk – ibuk PKK, serta disisi lain keripik usus pepaya muda ini juga dapat menjadi produk baru bagi usaha kelompok PKK yang juga ditaja oleh Bumdes Kuapan.

Saran untuk kegiatan ini selanjutnya adalah adanya pelatihan lanjutan tentang pengemasan dan pemasaran produk agar terlihat menarik bagi konsumen. Ibu – ibu PKK desa kuapan agar lebih termotivasi serta mampu mengembangkan wirausaha baru. Tim juga akan ikut bergabung terutama dalam upaya ibu – ibu pkk untuk menjadikan produk ibu – ibu PKK untuk menjadikan produk ini menjadi usaha baru di Desa Kuapan.

DAFTAR PUSTAKA

Cahyani, A. E., Fadillah, N., Oktaviana, P., & Yuhanna, W. L. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Desa Kerik Dalam Membuat Produk Olahan Pepaya California. *Jurnal Abdi Masyarakat*

- Indonesia*, 4(1), 12–19. <https://doi.org/10.25105/jamin.v4i1.10344>
- Manisan, O., Pepaya, B., Wati, H., Jaya, J. D., & Lestari, E. M. A. (2016). *Agro-Industri Issn 2407-4624. 3(1)*, 8–21.
- Pandiangan, A., Hamzah, F., & Rahmayuni. (2017). Pembuatan Selai Campuran Buah Pepaya Dan Buah Terung Belanda. *Jom Fakultas Pertanian*, 4(2), 1–15.
- Setiyoko, A., Lesateri, R. D., & Nurdiarti, R. P. (2022). Diversifikasi Olahan Pepaya California Inferior Dan Saing Potensi Pangan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Membangun Negeri*, 28(1), 50–55.
- Widiana, A., Cahyanto, T., Supriyatna, A., Kusumorini, A., Hafsa, A. R., Suryani, Y., Julita, U., Kinashih, I., Salim, M. A., Ulfa, R. A., Adawiyah, A., Kurniawan, I. D., MA, R. T., Kulsum, Y., & Darniwa, A. V. (2019). Pelatihan Inovasi Produk Pangan Abon Pepaya Muda di Dusun Pamagersari Desa Tanjungsari Sumedang. *Pambudi*, 3(1), 1–7. <https://doi.org/10.33503/pambudi.v3i1.538>