

PELATIHAN PENGOLAHAN KERIPIK PEPAYA BERBASIS POTENSI LOKAL UNTUK MENINGKATKAN KEMANDIRIAN EKONOMI KADER PKK DESA PLANDI

Rahma Andriani¹, Ratna Indria
Melani², Ulfah Nur Diana³,
Batrotul Azizah⁴, Tias Ayu
Anjani⁵, Cahyo Apri Setiaji⁶

^{1,2,3,4,5,6} Pendidikan Ekonomi,
Universitas Muhammadiyah
Purworejo, Purworejo, Indonesia

Artikel

Diterima : 18 November 2025

Disetujui : 5 Februari 2026

Terbit : 27 Februari 2026

Email :

rahmaandriani223@gmail.com

Abstrak

Pepaya (*Carica papaya L.*) merupakan buah tropis unggulan Indonesia yang memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk olahan dengan nilai tambah yang tinggi. Namun, di Desa Plandi, Kecamatan Purwodadi, Kabupaten Purworejo, buah pepaya masih terbatas pada konsumsi pribadi dalam bentuk matang dan sayuran. Melalui kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan pada Oktober 2025, dilakukan pelatihan pengolahan pepaya muda menjadi keripik sebagai upaya meningkatkan keterampilan dan pengetahuan ibu-ibu PKK setempat dalam memanfaatkan hasil panen lokal. Pelatihan ini menggunakan metode Pelatihan Berbasis Tindakan (*Action-Based Training*), dengan tahapan yang mencakup pemilihan bahan baku, pengolahan dengan bumbu khas, penggorengan, serta pengemasan produk. Produk keripik pepaya yang dihasilkan diberi nama "Payabites", dengan tiga varian rasa yaitu original, balado, dan coklat. Pelatihan ini diikuti oleh 23 anggota PKK dan berhasil memperkenalkan inovasi pengolahan pepaya yang memiliki potensi meningkatkan nilai jual buah pepaya lokal. Selain itu, produk ini berpotensi menjadi peluang usaha mikro (UMKM) yang mendukung kemandirian ekonomi keluarga. Hasil pelatihan menunjukkan antusiasme peserta dan keterampilan yang berkembang, yang diharapkan dapat mendorong diversifikasi pangan serta memperpanjang umur simpan pepaya.

Kata Kunci: Diversifikasi Pangan, Keripik Pepaya, Pelatihan PKK, Pepaya

Abstract

Papaya (Carica papaya L.) is a superior Indonesian tropical fruit with great potential for processing into high-value-added products. However, in Plandi Village, Purwodadi District, Purworejo Regency, papaya is still limited to personal consumption in ripe and vegetable form. Through community service activities carried out in October 2025, training was conducted on processing young papaya into chips as an effort to improve the skills and knowledge of local PKK mothers in utilizing local harvests. This training used the Action-Based Training method, with stages including raw material selection, processing with special spices, frying, and product packaging. The resulting papaya chip product is named "Payabites", with three flavor variants: original, balado, and chocolate. This training was attended by 23 PKK mothers and successfully introduced papaya processing innovations that have the potential to increase the selling value of local papaya fruit. In addition, this product has the potential to become a micro-enterprise (MSME) opportunity that supports family economic independence. The results of the training showed enthusiasm and improved skills of participants, which are expected to encourage food diversification and extend the shelf life of papaya.

Keywords: Food diversification, Papaya chips, Training PKK, Papaya

PENDAHULUAN

Pepaya (*Carica papaya L.*) adalah tanaman yang sering dibudidayakan dan tumbuh di sekitar rumah. Buah pepaya cukup populer dan disukai oleh masyarakat karena harganya terjangkau serta kandungan gizinya cukup tinggi. (Kresnatita et al., 2022). Pepaya merupakan salah satu buah tropis unggulan Indonesia, baik untuk ekspor maupun konsumsi domestik. Buah ini memegang peranan penting dalam perdagangan (Yantini & Handira, 2024). Selain itu, pepaya juga memiliki banyak potensi untuk diolah menjadi berbagai produk turunan yang memiliki nilai tambah lebih. Buah pepaya segar sangat rentan terhadap kerusakan, yang menyebabkan daya simpannya menjadi lebih pendek (Munawaroh & Islam, 2021). Tantangan ini sering kali memicu permasalahan kurang optimalnya pemanfaatan hasil panen di tingkat masyarakat.

Di banyak wilayah pedesaan, termasuk Desa Plandi, Kecamatan Purwodadi, Kabupaten Purworejo buah pepaya selama ini hanya dikonsumsi dalam bentuk buah yang sudah matang. Hal ini menunjukkan masih rendahnya keterampilan masyarakat dalam mengolah buah papaya menjadi produk inovatif yang memiliki nilai tambah dan stabilitas lebih tinggi (Syafitri & Malasari, 2023). Padahal, papaya khususnya papaya muda memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai produk turunan. Salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan pepaya adalah dengan membuatnya menjadi keripik. Keripik merupakan produk makanan olahan yang aroma, rasa, tekstur, dan penampilannya mencerminkan bahan aslinya (Yantini & Handira, 2024). Pemanfaatan pepaya muda sebagai bahan baku keripik terbukti mampu meningkatkan nilai tambah komoditas lokal yang sebelumnya hanya dimanfaatkan sebagai bahan konsumsi rumah tangga (Razak et al., 2025).

Keripik pepaya memiliki kadar air rendah, yang dapat disimpan dalam jangka waktu lama. Dengan mengolah pepaya muda menjadi keripik, masyarakat dapat memanfaatkan buah yang belum matang menjadi produk olahan yang mempunyai stabilitas tinggi. Proses pembuatan keripik pepaya melalui beberapa langkah, termasuk mengiris pepaya, menambahkan bumbu, menggorengnya, dan kemudian mengemasnya, sehingga menghasilkan camilan yang praktis dan tahan lama (Basir et al., 2025). Pelatihan dan pendampingan dalam pengolahan hasil pertanian menjadi produk inovatif dapat mendorong kreativitas masyarakat.

Kegiatan pengabdian masyarakat di PKK Desa Plandi dalam pelatihan pengolahan pepaya menjadi keripik bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan ibu-ibu PKK Desa Plandi, sehingga mereka memiliki kemampuan dalam memanfaatkan hasil panen lokal menjadi olahan yang berguna bagi keluarga. Kegiatan ini juga relevan dengan konsep pengabdian kepada masyarakat berbasis potensi lokal, dimana hasil bumi setempat dimanfaatkan sebagai bahan baku utama pengembangan produk pangan (Fitrayadi & Juwandi, 2023). Banyak kegiatan pengabdian serupa yang berfokus pada pengolahan hasil pertanian menjadi produk inovatif dilakukan untuk mendorong kreativitas dan menciptakan peluang usaha baru bagi ibu rumah tangga. Buah pepaya diolah menjadi keripik dengan memanfaatkan keterampilan dan kemauan untuk menghasilkan makanan yang enak dan bermanfaat (Sulfianna et al., 2024).

Kebaruan dari kegiatan pengabdian ini terletak pada fokus dan tujuannya yang spesifik. Berbeda dengan kegiatan sebelumnya yang cenderung berorientasi pada aspek komersialisasi dan pemasaran produk untuk peningkatan pendapatan, kegiatan di PKK Desa Plandi ini memperkenalkan teknik pengolahan tanpa proses penjemuran untuk menjaga higienitas dan efisiensi waktu. Selain itu, aspek pembaruan produk diwujudkan melalui diversifikasi rasa coklat yang modern serta pemberian rekomendasi kemasan yang standar guna menjaga daya simpan. Posisi kegiatan ini adalah sebagai penguatan kapasitas masyarakat dalam diversifikasi pangan rumah tangga di Desa Plandi yang sekaligus membekali Ibu-Ibu PKK dengan keterampilan produksi rumahan yang aplikatif. Kegiatan pengabdian di PKK Desa Plandi secara eksplisit bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan ibu-ibu PKK dalam memanfaatkan hasil panen lokal menjadi olahan yang berguna bagi keluarga, dan tidak ditujukan untuk pengembangan usaha atau pemasaran produk (Leiwakabessy et al., 2025). Posisi kegiatan ini adalah sebagai penguatan kapasitas masyarakat untuk diversifikasi produk pangan rumah tangga murni dan ketahanan pangan keluarga di Desa Plandi, Kecamatan Purwodadi, Kabupaten Purworejo. Pelatihan yang diberikan pada Ibu-Ibu PKK dapat bermanfaat dalam usaha produksi rumahan (Sulfianna et al., 2024). Hasil kegiatan ini diharapkan dapat memberikan kemampuan kepada ibu-ibu PKK untuk memanfaatkan potensi buah pepaya yang melimpah menjadi produk olahan yang bermanfaat dan tahan lama untuk konsumsi serta kebutuhan keluarga.

METODE

Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Plandi Kecamatan Purwodadi Kabupaten Purworejo pada bulan Oktober 2025. Sasaran pada pelatihan ini yaitu PKK Desa Plandi sejumlah 20-25 orang, kegiatan ini dilaksanakan secara langsung di BUMDes Plandi dengan dihadiri oleh 23 anggota PKK Desa Plandi. Implementasi program ini dilakukan dengan metode pelatihan berbasis tindakan (*Action-Based Training*) dengan membangun partisipatif menggunakan pendekatan sosial masyarakat. Kelompok 3 praktikum kewirausahaan pendidikan melakukan sosialisasi materi yang dilanjut dengan demonstrasi cara pembuatan yang diikuti oleh tiap kelompok PKK Desa Plandi. Dampak yang diperoleh setelah adanya pelatihan ini dapat diukur melalui tingkat partisipasi aktif dan keberhasilan demonstrasi. Tercatat 23 anggota PKK yang hadir dari 25 jumlah kepengurusan (sekitar 92% dari target maksimal) hadir dan terlibat penuh selama proses pengolahan hingga pengemasan produk. Keberhasilan transfer keterampilan diukur dari kemampuan tiap kelompok dalam menyelesaikan produk secara mandiri sesuai dengan instruksi yang diberikan saat demonstrasi meski setiap kelompok hanya ada satu pendamping. Capaian program dinilai secara objektif dengan melihat kualitas produk akhir yang dihasilkan oleh kelompok PKK. Ketepatan teknik pembuatan yang dipraktikkan oleh peserta menjadi indikator utama bahwa materi sosialisasi telah terserap dengan baik. Pengukuran dampak juga dilakukan melalui sesi tanya jawab dan diskusi saat dan setelah praktik terkait teknik pengolahan, jenis pepaya, harga jual, kemasan, dan target pasar. Respons positif serta adanya aspirasi dari anggota PKK ingin melanjutkan produksi di bawah naungan BUMDes Plandi menjadi parameter keberhasilan pendekatan sosial masyarakat yang digunakan.

Adapun alat dan bahan yang digunakan oleh tiap kelompok antara lain:

1. Alat

Kegiatan pengabdian ini menggunakan alat dan bahan yang mudah dijangkau dan relevan untuk skala rumah tangga serta industri kecil dan menengah. Tidak ada alat-alat besar atau khusus yang digunakan. Alat-alat utama meliputi kompor gas untuk proses penggorengan, pisau dapur untuk mengupas dan memotong buah, serutan manual berbahan stainless steel untuk mengiris tipis buah pepaya, baskom untuk mencampur bumbu dan terigu, wajan cekung berbahan besi untuk penggorengan, spatula untuk mengaduk, dan serok untuk meniriskan keripik dari minyak

2. Bahan

Bahan-bahan yang digunakan dalam pelatihan ini disesuaikan untuk menghasilkan keripik pepaya dengan cita rasa lokal. Bahan utama yang digunakan adalah pepaya muda yang masih keras dan berwarna hijau. Lalu setengah sendok makan kapur sirih untuk menghilangkan getah dan mempertahankan tekstur. Untuk adonan pencelup, menggunakan tiga jenis tepung, yaitu tepung beras 600 gr, tepung terigu 400 gr, tepung kanji 200 gr. Bahan bumbu meliputi garam 1 sdt, kunyit bubuk 1 bks, penyedap (MSG) secukupnya. Untuk inovasi rasa menggunakan coklat batangan yang dicairkan sebagai bahan pelapis akhir dan juga bubuk balado untuk varian rasa pedas.

Tahapan-tahapan pembuatan keripik pepaya yaitu sebagai berikut:

- a. Persiapan bahan baku: Pepaya mentah dicuci, dikupas, dan dibuang bijinya. Kemudian, buah pepaya diiris kecil menggunakan serutan manual. Irisan pepaya direndam dalam larutan kapur sirih selama kurang lebih 30 menit. Proses ini bertujuan untuk menghilangkan getah dan mengokohkan tekstur.
- b. Pembuatan adonan bumbu: Bumbu dasar keripik (kunyit, garam, penyedap) campurkan. Adonan pencelup keripik dibuat dengan mencampurkan tiga jenis tepung (tepung terigu, tepung beras, dan tepung kanji). Komposisi ini dirancang untuk mendapatkan kerenyahan yang optimal dan daya rekat yang baik saat digoreng.
- c. Pelatihan penggorengan kering: Irisan pepaya yang telah ditiriskan dimasukkan ke dalam adonan bumbu hingga seluruh permukaannya tertutup. Pepaya digoreng dengan api sedang hingga gelembung minyak berkurang, yang menandakan kadar air keripik sudah minimal, dan warnanya berubah menjadi kuning keemasan. Kemudian tiriskan dan beri tambahan balado dan coklat batang yang dilelehkan sebagai variasi rasa yang berbeda.
- d. Pengemasan: Keripik yang sudah dingin dikemas secara praktis menggunakan kemasan plastik berlabel.

Evaluasi Kualitas Produk: Kegiatan diakhiri dengan evaluasi organoleptik atau uji rasa dan tekstur untuk melihat sejauh mana kualitas keripik yang telah dibuat oleh peserta. Sesi ini berfungsi sebagai tolok ukur keberhasilan transfer pengetahuan dan keterampilan.

PEMBAHASAN

Kunjungan Awal ke Lokasi Pengabdian



Gambar 1. Survei Tempat

Survei pertama dilakukan pada tanggal 27 September 2025 untuk mencari permasalahan yang ada di desa mitra. Desa Plandi menjadi tujuan utama kami untuk melakukan praktikum kewirausahaan karena selain masih dalam lingkup wilayah yang ditentukan juga memiliki akses yang mudah. Selama melakukan survei ditemukan beberapa persoalan yang dihadapi yaitu adanya buah pepaya yang melimpah tetapi tidak memiliki nilai jual tinggi dan hanya dikonsumsi pribadi, terbatasnya informasi bagi penggerak PKK mengenai inovasi yang dapat dilakukan untuk menambah nilai jual suatu produk karena selama ini belum pernah mendapatkan pelatihan.

Pepaya merupakan salah satu buah tropis unggulan Indonesia. Sebagian besar masyarakat Indonesia mengkonsumsi pepaya sebagai pelengkap sajian empat sehat lima sempurna yang ramah kantong. Pepaya sangat mudah ditemukan di Indonesia karena pada umumnya masyarakat menanam tanaman pepaya di pekarangan rumah atau tegalan. Pepaya sering sengaja ditanam oleh masyarakat juga disebabkan karena kegunaan pepaya yang cukup beragam dan hampir seluruh bagian dari tanaman ini dapat dimanfaatkan terutama buahnya yang dapat diolah menjadi berbagai macam olahan. Begitu juga di Desa Plandi sangat mudah menemukan tanaman pepaya di sekitar rumah warga dan juga terdapat tegalan yang memiliki banyak tanaman pepaya. Sayangnya pemanfaatan buah pepaya hanya sebatas dinikmati ketika matang dan buah yang masih mentah hanya disayur. Warga sekitar belum menemukan inovasi untuk pengolahan pepaya. Mereka sebatas tahu bahwa pepaya dapat dijadikan keripik tetapi, belum ada yang praktik atau adanya pelatihan untuk pengolahan kripik tersebut.

Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) merupakan sebuah gerakan nasional untuk pemberdayaan masyarakat yang bertujuan meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan mewujudkan keluarga yang sehat, sejahtera, maju, serta mandiri (Anwar et al., 2025). Gerakan ini dikelola oleh sekelompok tim yang disebut Tim Penggerak PKK (TP PKK) yang berfungsi sebagai mitra pemerintah untuk melaksanakan berbagai program sesuai dengan 10 program pokok PKK. Dalam menjalankan

perannya TP PKK terbagi menjadi empat kelompok kerja (pokja). Pokja 1 menjalankan fungsi pengamalan Pancasila dan gotong royong. Pokja 2 mempunyai ruang lingkup di bidang pendidikan dan keterampilan. Pokja 3 di bidang pangan, sandang, serta perumahan dan tata laksana rumah tangga. Pokja 4 di bidang kesehatan, kelestarian hidup, dan perencanaan sehat (Fitrianti, 2025). Tataran pelaksanaan TP PKK Desa Plandi sudah berjalan. Saat survei dilakukan, Desa Plandi memiliki kelompok PKK yang mengadakan pertemuan rutin di Hari Jumat minggu pertama setiap bulannya. Namun, hingga saat ini belum pernah mengadakan program pelatihan pembuatan produk terutama produk berbahan dasar pepaya.

Melihat tersedianya bahan baku dan adanya forum yang mendukung maka pelatihan pengolahan pangan berbahan dasar pepaya dilakukan. Banyaknya inovasi baru dari buah pepaya menjadi berbagai produk salah satunya keripik pepaya yang dapat dikonsumsi dengan banyak varian rasa. Olahan ini semakin populer karena disukai semua kalangan mulai dari anak-anak, remaja, hingga dewasa sebagai camilan. Namun, wawasan dan keterampilan pengurus PKK terkait hal tersebut masih terbatas, maka dengan diadakannya pelatihan pembuatan keripik pepaya yang diberi nama Payabites ini diharapkan dapat menjadi inspirasi ibu-ibu PKK membuka usaha sendiri yang dapat membantu perekonomian mereka melalui produk UMKM sehingga salah satu dari 10 pokok program PKK dapat terealisasi. Produk yang dibuat diberi nama Payabites. Penamaan produk diambil dari kata “paya” yang merujuk langsung pada bahan utama pembuatan produk yaitu pepaya. Sementara kata “bites” berarti bentuk produk yang berbentuk potongan kecil, renyah, dan hanya membutuhkan sekali gigitan untuk dinikmati. Payabites memiliki tiga varian rasa yaitu original, balado, dan coklat. Belum banyak orang tau pepaya dapat diolah menjadi keripik sehingga dengan pemberian nama dan variasi rasa produk dapat meningkatkan harga jual dari pepaya dan diharapkan dapat memberi efek domino yang bagus bagi petani pepaya atau pelaku UMKM. Referensi kemasan dan nama produk bisa digunakan kelompok PKK Desa Plandi jika akan meneruskan produksinya.

Bentuk Kegiatan, Waktu, Tempat Kegiatan

Praktikum yang dilakukan berbentuk penyuluhan dan pelatihan secara langsung pengolahan keripik pepaya muda kepada kelompok PKK Desa Plandi pada Hari Sabtu, 11 Oktober 2025 pukul 09.30 - 11.30 WIB yang berlangsung di Balai Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Desa Plandi, Kecamatan Purwodadi, Kabupaten Purworejo.

Manfaat Kegiatan Pelatihan

Melalui serangkaian sesi praktikum, peserta berhasil menguasai teknik dan resep inovatif untuk mengolah pepaya muda yang selama ini memiliki nilai jual rendah atau hanya dimanfaatkan sebagai sayur biasa. Pelatihan ini memiliki capaian untuk berkontribusi langsung pada diversifikasi pangan dengan lahirnya produk-produk baru berbahan dasar pepaya muda agar memiliki nilai jual lebih tinggi. Inovasi ini mengubah paradigma pemanfaatan komoditas lokal, membuka peluang ekonomi kreatif di tingkat masyarakat desa melalui Kelompok PKK. Pengetahuan dari pelatihan ini mendorong kelompok PKK untuk lebih menyadari dan menghargai potensi lokal yang selama ini

terabaikan dan dianggap biasa saja. Kegiatan pelatihan ini juga dimaksudkan untuk memperkenalkan inovasi baru dalam pengolahan pepaya kepada ibu-ibu PKK Desa Plandi, sehingga diharapkan dapat menjadi inspirasi bagi kelompok PKK untuk mengembangkan potensi lokal menjadi produk makanan ringan yang bernilai jual yang lebih tinggi.

Partisipasi Masyarakat Sasaran

Peserta pelatihan yang ditargetkan berkisar 20-25 partisipan. Pada saat sesi pelatihan dihadiri oleh 23 partisipan yang terdiri dari 8 pengurus inti dan 15 anggota yang mewakili masing-masing RW atau dusun. Selama kegiatan berlangsung mereka menunjukkan antusiasme yang tinggi. Hal ini dapat dilihat dari kesediaan ibu-ibu PKK untuk membawa peralatan seperti kompor beserta gas, wajan, dan serok sutil. Selama pemaparan awal materi hingga proses pelatihan selesai banyak partisipan yang mengajukan pertanyaan. Keikutsertaan masyarakat dalam program kegiatan pengabdian sangat membantu pelaksanaan kegiatan karena program ini memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat tentang cara membuat keripik pepaya muda California untuk cemilan.

Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Pembuatan Keripik Pepaya Payabites

Tahap awal dari kegiatan pelatihan pembuatan keripik pepaya bagi kelompok PKK Desa Plandi diawali dengan menyampaikan materi tentang proses mengolah buah pepaya muda menjadi produk olahan berupa keripik pepaya. Materi disampaikan secara langsung melalui penjelasan yang disertai dengan menunjukan alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembuatan keripik pepaya. Materi yang disampaikan mencakup tahapan lengkap dalam proses pembuatan, mulai dari pemilihan buah pepaya yang masih muda, tahap pengupasan dan pengirisan, perendaman dengan kapur sirih, hingga proses marinasi sebelum digoreng. Setiap langkah dijelaskan secara detail agar ibu-ibu PKK benar-benar paham dan memahami teknik dasar yang diperlukan dalam pengolahan kripik pepaya. Penyampaian materi ini bertujuan memberikan pemahaman awal kepada ibu-ibu PKK tentang tahapan pengolahan kripik pepaya serta memperkenalkan alat dan bahan yang dibutuhkan.

Tahap selanjutnya yaitu mempraktikkan secara langsung proses pengolahan pepaya muda menjadi keripik pepaya. Kegiatan praktik ini diikuti oleh 23 ibu-ibu PKK yang dibagi menjadi 5 kelompok agar lebih efisien dan setiap dari partisipan dapat mencoba langsung proses pengolahannya. Setiap kelompok disediakan alat dan bahan yang diperlukan. alat yang diperlukan seperti kompor, pisau, serutan, baskom, wajan, serok sutil. Bahan yang diperlukan yaitu pepaya, kapur sirih, tepung terigu, tepung tapioka, tepung beras, lada bubuk, ketumbar bubuk, bawang putih bubuk, kunyit bubuk, minyak goreng, garam, penyedap rasa, bubuk balado, coklat. Pelatihan yang kami laksanakan berlangsung dengan lancar sampai acara selesai dan produk yang dibuat tersaji sesuai harapan.

Langkah-Langkah Pembuatan Keripik Pepaya Payabites

1. Persiapan bahan utama

Pada praktikum yang dilakukan menggunakan buah pepaya jenis california. Tidak ada ketentuan khusus untuk jenis pepaya yang digunakan tetapi disarankan untuk memakai jenis Pepaya Clifornia karena meski masih muda sudah terdapat rasa manis. Buah pepaya muda yang masih keras

dikupas kemudian dipotong menjadi 4 bagian, agar mudah diserut menggunakan serutan pepaya agar menghasilkan potongan panjang-panjang yang berbentuk seperti korek api atau potongan stick. Setelah itu, hasil potongan direndam menggunakan air larutan kapur sirih dan diamkan selama 30 menit. Perendaman ini bertujuan agar potongan pepaya menjadi lebih kaku dan menghasilkan cita rasa yang renyah setelah digoreng. Terdapat fakta bahwa semakin tinggi persentase kapur sirih dan semakin lama perendaman, akan memperoleh tekstur keripik yang lebih renyah dan kering (Lasar et al., 2025). Setelah perendaman potongan pepaya dicuci menggunakan air bersih dan ditiriskan. Stik pepaya yang akan diberi rasa balado setelah ditiriskan langsung dimarinasi menggunakan bumbu lada bubuk 1,5 gram, kunyit bubuk 1,5 gram, bawang putih bubuk 3 gram, ketumbar bubuk 1,5 gram dan garam. Takaran ini digunakan untuk satu buah pepaya muda California.

2. Pembuatan lapisan tepung

Mencampurkan tepung terigu, tepung tapioka, tepung beras dengan perbandingan 3:2:1 dan ditambahkan sedikit garam untuk keripik pepaya varian rasa coklat. Sedangkan untuk varian rasa pedas tepung dicampur dengan lada bubuk, kunyit bubuk, bawang putih bubuk, ketumbar bubuk, garam dan penyedap.

3. Penggorengan keripik

Pepaya yang sudah ditiriskan dan dimarinasi kemudian ditaburi dengan campuran tepung kering hingga permukaan stik pepaya benar-benar tertutup tepung, setelah itu pepaya digoreng dengan minyak panas dengan api sedang hingga setengah matang lalu angkat dan ditiriskan. Keripik pepaya yang setengah matang di goreng kembali sampai benar-benar kering hingga berwarna kuning kecoklatan, kemudian angkat dan ditiriskan. Setelah dingin keripik pepaya diberi varian rasa yang berbeda. Keripik yang tidak dimarinasi sebagai rasa original dan cokelat sementara keripik yang dimarinasi bumbu diberi taburan bumbu balado.

4. Pengemasan

Keripik yang telah diberi rasa dimasukkan kedalam kemasan berupa *standing pouch* berukuran 12x20 cm. Keripik yang dimasukkan ke dalam kemasan ditimbang dengan berat 150gr. Kemasan juga sudah dibuatkan stiker label Payabites sebagai nama produk.

Selama proses pelatihan pembuatan keripik pepaya. Partisipan menunjukkan antusiasme tinggi dan mampu mengikuti setiap tahapan dengan baik, produk yang dihasilkan pun memiliki warna yang menarik tekstur yang renyah dan memiliki cita rasa yang pedas dan manis. Hal ini menunjukkan bahwa partisipan telah memahami materi pelatihan yang kami sampaikan dengan baik, baik dari segi pengetahuan maupun teknis. Beberapa diantara mereka juga memperhitungkan untuk harga jual per kemasan produk.



Gambar 2. Proses Penepungan



Gambar 3. Proses Penggorengan



Gambar 4. Proses Penirisan



Gambar 5. Pegemasan

Kelebihan produk olahan keripik pepaya yang dihasilkan antara lain :

1. Mengurangi limbah buah pepaya yang tidak termanfaatkan
2. Memperpanjang masa simpan produk
3. Meningkatkan nilai tambah pepaya lokal
4. Mendorong kemandirian dan kreativitas warga desa

Melihat kelebihan tersebut kegiatan pelatihan ini memiliki peran penting untuk mengubah *mindset* kelompok PKK Desa Plandi agar lebih kreatif dan inovatif dalam memanfaatkan buah pepaya yang melimpah di Desa Plandi. Melalui pelatihan yang ini, diharapkan para peserta tidak lagi memandang buah pepaya hanya sebagai buah konsumsi atau sayuran saja, tetapi sebagai bahan baku potensial yang dapat diolah menjadi produk makanan ringan yang bernilai ekonomi tinggi.

Meskipun telah banyak studi yang membahas pemanfaatan buah dan sayur lokal, fokus pada inovasi produk bernilai tambah tinggi dari pepaya muda masih relatif terbatas. Oleh karena itu, analisis komparatif berikut akan menguraikan persamaan dan perbedaan antara pendekatan pelatihan Payabites dengan literatur terkait, terutama dalam hal teknik pengolahan dan peningkatan nilai jual. Untuk menempatkan hasil pelatihan Payabites dalam konteks ilmiah yang lebih luas, bagian ini akan membandingkan temuan yang diperoleh dengan hasil pengabdian sebelumnya yang berfokus pada diversifikasi olahan pepaya. Perbandingan ini bertujuan untuk mengidentifikasi celah inovasi yang berhasil diisi oleh program pengabdian ini serta untuk menegaskan kontribusi spesifik dari pengembangan produk Payabites. Dalam penelitian sebelumnya terdapat proses penjemuran keripik sebelum digoreng. Proses penjemuran pepaya memakan waktu minimal 3 hari hingga pepaya dapat benar-benar kering sebelum memasuki proses penggorengan keripik (Syafitri & Malasari, 2023). Pada pelatihan keripik Payabites sama sekali tidak memerlukan waktu penjemuran melainkan setelah dibalut tepung kering langsung proses penggorengan yang tentu saja akan menghemat waktu dan jugaantisipasi jangka panjang jika musim hujan Payabites akan tetap dapat berproduksi.

Hasil pengabdian sebelumnya belum memberikan contoh nyata dari kemasan produk. Tahapan berikutnya yaitu memikirkan untuk melakukan kemasan produk pepaya muda dengan menggunakan label yang dirancang sesuai dengan kesepakatan bersama (Amar Sani, 2022). Sementara dalam hasil pengabdian ini telah disediakan juga contoh nyata kemasan

serta label yang sudah didesain dan disetujui oleh partisipan. Partisipan merasa label awal buatan dari kelompok 3 Praktikum Kewirausahaan yang terpasang di kemasan sudah cocok dan menggambarkan produk Payabites.



Gambar 6. Keripik PayaBites

Rencana Tahapan Berikutnya

Jika pengabdian yang dilakukan berjalan sesuai dengan harapan di mana terdapat pokja atau salah seorang partisipan yang berminat untuk membuat produk dan akan dijual sudah tidak perlu memikirkan kemasan dan desain label karena desain dan model kemasan yang ditawarkan sudah

disetujui. Proses selanjutnya yaitu pemasaran produk melalui langsung dengan dititipkan di toko-toko atau menggunakan media *e-commerce*.

SIMPULAN

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di Desa Plandi, Kecamatan Purwodadi, Kabupaten Purworejo, berhasil memberikan pelatihan yang signifikan bagi kader PKK dalam mengolah pepaya muda menjadi keripik yang bernilai tambah tinggi. Dari pelatihan ini diperoleh tiga hasil nyata yaitu: **peningkatan keterampilan** melalui pelatihan ini, para peserta menguasai teknik pengolahan pepaya muda menjadi produk olahan dengan tiga varian rasa (original, balado, dan coklat) yang memiliki masa simpan lebih lama, memiliki kualitas yang baik dari segi tekstur, rasa, serta daya tarik kemasan. **Optimalisasi bahan baku** dengan memanfaatkan melimpahnya potensi pepaya lokal yang sebelumnya bernilai rendah menjadi produk olahan bernilai tambah tinggi. **Dampak ekonomi** membuka peluang kemandirian ekonomi baru bagi masyarakat desa melalui potensi UMKM di Desa Plandi. Diharapkan, ke depan produk ini dapat berkembang lebih lanjut, baik untuk konsumsi lokal maupun untuk dijual di pasar yang lebih luas, mendukung ketahanan pangan keluarga dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa.

Saran

Untuk menjaga keberlanjutan program pengolahan keripik pepaya di Desa Plandi, perlu dilakukan pelatihan yang berlangsung secara rutin, terutama mengenai variasi produk, peningkatan teknik produksi, dan kemampuan dalam pengemasan agar keterampilan dan pengetahuan ibu-ibu PKK Desa Plandi terus meningkat. Sementara untuk memperluas pasar dapat dilakukan pelatihan terkait dengan *marketing* untuk menunjang keterampilan ibu-ibu PKK dalam penggunaan media sosial sebagai sarana penjualan, promosi, serta membangun identitas produk sebagai salah satu oleh-oleh khas Desa Plandi.

DAFTAR PUSTAKA

- Amar Sani, D. (2022). *Celebes Journal of Community Services*. 1(1), 14–21.
- Anwar, R., Hadiyoso, S., & Putri, H. (2025). Pemberdayaan PKK melalui Implementasi Pertanian Hidroponik di RW. 08 Desa Cipagalo, Kabupaten Bandung Guna Mendukung Ketahanan Pangan. *Abdibaraya: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(01), 27–36. <https://doi.org/10.53863/abdibaraya.v4i01.1510>
- Basir, N., Rafly, M., & Fadly, M. (2025). *Peningkatan ekonomi masyarakat melalui inovasi produk olahan keripik pepaya di desa stadong kecamatan dampal utara*. 1(1), 169–176.
- Fitrayadi, D. S., & Juwandi, R. (2023). Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Berbasis Hasil Budidaya Pertanian Sebagai Wujud Ketahanan Pangan Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 74–80. <https://doi.org/10.56393/jpkm.v3i2.1753>
- Fitrianti, L. (2025). Peningkatan Pemahaman Ibu PKK Tentang Peran Strategis PKK Dalam Mewujudkan Keluarga Sejahtera: dari 10 Program Pokok Ke Tindakan Nyata. *JGEN: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 318–322. <https://doi.org/10.60126/jgen.v3i3.938>
- Kresnatita, S., Astuti, M. H., & Paulini. (2022). Meningkatkan Pendapatan Keluarga Melalui Pengolahan Buah Pepaya Muda Pada Kelompok Ibu PKK di Kelurahan Kalampangan Kota Palangka Raya. *Pengabdian Kampus: Jurnal Informasi Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat*, 9(2), 121–126. <https://doi.org/10.52850/jpmupr.v9i2.7971>
- Lasar, T. B., Mushollaeni, W., & Sasongko, P. (2025). Pembuatan Keripik Jantung Pisang Kepok (Kajian Pengaruh Konsentrasi Dan Lama Perendaman Menggunakan Air Kapur). *Buana Sains*, 25(1), 11–18. <https://doi.org/10.33366/bs.v25i1.7329>
- Leiwakabessy, I. M., Yanti, D. I. W., Penda¹, J., Petta, D., Joi, L. S., Masengi, M., Clan, E., Syauta, N., Sapulette,

- R. O., Msp, P. S., Pertanian, F., Papua, U. K., Studi, P., Fakultas, M., Papua, U. K., Ilmu, S., Hukum, H., & Kristen, U. (2025). *Diversifikasi Pangan Berbasis Potensi Lokal Sebagai Strategi Ketahanan Pangan Keluarga Di Kepulauan Sop , Kota Sorong*. 3(3), 120–127.
- Munawaroh, A. A., & Islam, A. F. (2021). Pemanfaatan buah pepaya sebagai keripik pepaya. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 29–34.
- Razak, S. R., & Sahari, S. (2025). Pemanfaatan Pepaya Muda Menjadi Keripik Buah di Dusun Alerang, Kabupaten Gowa. *Jurnal Balireso: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 10(1), 41-47.
- Ridwanulloh, M. U., Safira, I., Hidayah, F. N., & Amrullah, M. S. U. (2025). Pemanfaatan Buah Pepaya Menjadi Kripik Pepaya Guna Meningkatkan Ekonomi Dan Kreativitas Warga Desa Panjer Melalui Sosialisasi Dan Pelatihan Produksi. *Jurnal Abdi Citra*, 2(1), 41-51.
- Syafitri, A., & Malasari, N. (2023). Pelatihan Pengolahan Keripik Usus Pepaya Muda sebagai Upaya Meningkatkan Keterampilan Masyarakat dalam Memanfaatkan Potensi Pepaya di Desa Kuapan. *Inovasi Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 13–20. <https://doi.org/10.54082/ijpm.67>
- Sulfianna, S., Sobirin, S., & Hasruddin, H. (2024). Pelatihan Pembuatan Keripik Pepaya Muda California Pada Masyarakat Ta'bampang Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros. *Celebes Journal of Community Services*, 3(2), 118-132.
- Yantini, E., & Handira, F. (2024). *Uji Organoleptik Keripik Pepaya Pada Produk Inovasi Pangan Yang Bergizi* *Organoleptic Testing Of Papaya Chips On Nutritional Food Innovation Products*. 3(1), 21–28.