



PELATIHAN POTENSI DESA (PEPAYA DAN UBI JALAR) DAN PENGUATAN KAPASITAS BUMDES BALU

Fransina Thersiana Nomleni^{1*}, Gabriela Elysia Hetharia²

^{1,2}Universitas Kristen Artha Wacana
nomlenifince@gmail.com*

Article History:

Received: 01-11-2023

Revised: 07-11-2023

Accepted: 08-11-2023

Keywords: Pelatihan,
Abon Pepaya,
Manajemen BUMDes,
Peningkatan BUMDes

Abstract: *Pengolahan Abon pepaya dan keripik ubi jalar ini dapat mendorong pengelolaan dan peningkatan kapasitas BUMDes sebagai produk yang dijadikan salah satu alternatif pemanfaatan potensi lokal dalam peningkatan BUMDes. Hal ini juga dapat meningkatkan penanganan Kesehatan dan ketahanan ekonomi dan pangan keluarga. Pelatihan diharapkan adanya peningkatan kapasitas BUMDes serta meningkatnya taraf hidup masyarakat. Penguatan ekonomi masyarakat melalui penggalian potensi Desa. Target yang dihasilkan produk Abon Pepaya dan keripik ubi berbagai rasa. Tujuan dari PKM DPL menghasilkan peningkatan kapasitas BUMDes, peningkatan pengetahuan pembuatan Abon Pepaya dan keripik dengan berbagai rasa dan peningkatan kerjasama UKAW dan mitra. Metode yang digunakan: penyuluhan dan penyadaran dan manajemen Bumdes, pengelolaan produk, rancangan produk (pengemasan), pemasaran dan pendampingan berkelanjutan. Hasilnya dari kegiatan ini adalah adanya kesadaran dari para aparat Desa dalam hal ini pengurus BumDes untuk memajukan pengurusan dan pengelolaan BumDes yang sudah terbentuk namun tidak berjalan dengan baik. Adanya juga peningkatan pemahaman dan pengetahuan serta keterampilan dalam pengelolaan abon pepaya dan kripik bagi ibu-ibu di Desa Balu maupun pengurus BumDes untuk meningkatkan pengelolaan BumDes.*

© 2022 SWARNA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

PENDAHULUAN

Desa Balu adalah salah satu Desa yang ada di Kecamatan Polen, Kabupaten Timor Tengah Selatan. Desa Balu adalah salah satu Desa yang telah memiliki potensi desa yang baik antara lain: bidang pertanian (Pisang, dan Ubi Kayu), peternakan (sapi, ayam kampung), dan Perikanan (ikan Nila dan Lele). Di Desa Balu juga sudah memiliki Badan Usaha Milik Desa (BUMDes). BUMDes ini sudah berjalan tetapi mengalami kendala sehingga tidak berjalan lagi. Hal ini dibutuhkan adanya proses penataan kembali karena karena BUMDES sudah tidak berjalan lagi. Sehingga Perlu adanya kesadaran dalam berorganisasi dan kesatuan dalam menjalankan kegiatan BUMDes. Hal ini dikarenakan masih kurangnya inovasi dan dukungan dari masyarakat. Untuk identifikasi potensi unggulan adanya unggulan dari potensi ini salah satunya potensi pertanian berupa pisang dan ubi kayu, akan tetapi masih kurangnya pemahaman tentang pengolahan hingga pemasaran produk.

Dalam pengajian ini kami lakukan sejalan dengan Kegiatan Belajar dan Pendampingan Masyarakat (KBPM) yang dilakukan UKAW pada ini Desa Balu Kecamatan Polen dan di Gereja Ora et Labora Balu. KBPM menjadi bentuk nyata kontribusi UKAW bagi masyarakat, karena itu KBPM tematik ini mensyaratkan Dosen Pendamping Lapangan (DPL) dan mahasiswa KBPM berperan aktif dalam memberikan solusi di lapangan. Salah satu kegiatan di Jemaat GMIT Ora et Labora Balu adalah melakukan sensus jemaat. Sedangkan di Desa Balu DPL bersama mahasiswa memberikan pelatihan pengabdian kepada masyarakat melalui dua tahap yakni tahap yang pertama adalah Penguatan kapasitas BUMDES melalui Pelatihan penyusunan Laporan keuangan. Untuk tahap dua dilakukan adalah pelatihan potensi desa (pepaya dan ubi jalar) dan penguatan kapasitas BUMDES Balu.

Pepaya mempunyai manfaat bagi kesehatan. Biasanya pepaya hanya dimakan sebagai buah muda (untuk sayur) dan buah pencuci mulut (buah masak) tanpa pengolahan. Buah pepaya yang digunakan tanpa pengolahan kurang memberikan nilai tambah bagi masyarakat. Diupayakan suatu cara untuk memberikan nilai tambah buah pepaya yang dapat diolah menjadi produk olahan yang mampu memberikan nilai ekonomi tinggi. Salah satu yang dapat diolah dari buah pepaya adalah dibuat abon. Makanan sejenis abon tidak asing bagi masyarakat. Biasanya dikonsumsi sebagai makanan pendamping nasi, mie goreng atau taburan bubur ayam. Selain itu, abon digunakan sebagai isi lempeng atau bahan pendamping makanan lainnya. Bahan baku pembuat abon biasanya berasal dari daging sapi atau daging ikan, sehingga orang menyebutnya “abon sapi” atau “abon ikan”. Adanya pengolahan pepaya dapat dibuat menjadi abon memberikan alternatif pilihan dalam mengkonsumsi pangan. Selain dapat menambah variasi pangan, adanya makanan olahan dapat diperdagangkan sehingga mampu menambah pendapatan.

Pengolahan Abon pepaya dan kripik ubi jalar ini diharapkan dapat mendorong pengelolaan dan peningkatan kapasitas BUMDes sebagai produk yang dijadikan salah satu alternatif pemanfaatan potensi lokal dalam peningkatan BUMDes. Hal ini juga dapat meningkatkan penanganan Kesehatan dan ketahanan ekonomi dan pangan keluarga. Produk yang dihasilkan ini sangat mudah karena memanfaatkan potensi yang ada di desa antara lain pepaya dan ubi jalar. Pepaya dan ubi jalar adalah tanaman yang ada di Desa Balu yang sering dalam pemanfaatannya hanya secara sederhana yakni untuk pepaya hanya dimanfaatkan untuk membuat sayur atau pun sebagai makanan ternak. Ubi jalar pun pemanfaatannya hanya dimasak untuk dimakan tidak ada pemanfaatan yang beragam. Sehingga dengan adanya pelatihan pengolahan abon pepaya dan kripik ubi jalar ini diharapkan adanya peningkatan kapasitas BUMDes serta meningkatnya taraf hidup masyarakat. Penguatan ekonomi masyarakat melalui penggalan potensi Desa. Target yang dihasilkan produk Abon Pepaya dan kripik ubi berbagai rasa. Tujuan dari PKM DPL menghasilkan peningkatan Pengetahuan pembuatan Abon Pepaya dan kripik dengan berbagai rasa dan Peningkatan kerjasama UKAW dan mitra.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Balu, Kegiatan PKM ini melibatkan pengurus BUMDes di ibu-ibu Wanita GMIT Ora et Labora. Kegiatan ini berlangsung selama 2 kali yakni tanggal 23 Februari 2022-14 Maret 2022 dan dihadiri oleh 14 orang ibu rumah tangga dan para pengurus BUMDes. Kegiatan ini menggunakan metode yaitu: pendidikan orang dewasa, penyuluhan dan kesadaran dan manajemen produksi, rancang alat dan pendampingan. Untuk kegiatan ini dilakukan dengan memberikan penyuluhan dan

penyadaran dan manajemen Bumdes, pengelolaan produk, rancangan produk (pengemasan), pemasaran dan pendampingan berkelanjutan. Penyuluhan dengan memberi demonstrasi langsung dan rancangan pengemasan yang dibuat langsung oleh ibu-ibu Wanita GMT Ora et Labora, Perangkat BUMDes dalam bentuk kelompok yang didampingi oleh ketua dan anggota kegiatan PKM dan mahasiswa KBPM.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam pelatihan pembuatan abon pepaya, selain buah pepaya muda ada beberapa bahan tambahan yang dibutuhkan meliputi rempah-rempah (bumbu), gula, garam, minyak goreng, tepung beras. Peralatan yang harus disiapkan diantaranya kompor, kuai, sendok, penyaring minyak, dan baskom. Adapun langkah-langkah pembuatan abon buah pepaya, yaitu (1) Buah pepaya mentah dikupas hingga bersih, kemudian dibelah menjadi 4 bagian. Cuci bersih di air mengalir untuk menghilangkan getahnya; (2) Parutlah buah pepaya dengan menggunakan parutan kasar, sehingga bisa seukuran batang korek api; (3) Taburkan 2 sdm garam ke dalam parutan buah pepaya tersebut sembari diremas-remas. Fungsinya untuk menghilangkan getah pepaya, mengurangi kandungan kadar air dan menjadikan daging pepaya lemas atau lembut. Kemudian peraslah daging pepaya tersebut sehingga airnya keluar. Setelah itu peras kembali sampai kadar airnya benar-benar menyusut; (4) Kemudian cuci parutan pepaya dan diuraikan sehingga tidak menggumpal; (5) Siapkan bumbu yang dihaluskan. Setelah itu bumbu halus dicampurkan dengan parutan pepaya. Kembali diaduk hingga semua tercampur dengan rata; (6) Baskom besar telah disiapkan, lalu masukkan bumbu-bumbu kering seperti tepung tapioka, tepung beras, tepung bumbu serbaguna, garam dan kaldu kemasan secukupnya; (7) Masukkan parutan pepaya, segenggam demi segenggam ke dalam baskom berisi bumbu kering. Jangan lupa tetap diremas-remas dengan harapan bumbu menempel sempurna. Setelah itu diletakan di saringan dengan menggunakan saringan (ayakan) tepung, agar tepung yang tidak menempel; (8) Siapkan minyak panas di penggorengan. Selanjutnya goreng parutan pepaya tersebut. Setelah matang lalu diangkat dan tiriskan; (9) Ulangi langkah tersebut (terkhusus 8 dan 9) hingga semuanya selesai digoreng; (10) Sekarang abon pepaya yang gurih siap dipacking. Abon pepaya yang telah diolah kemudian dikemas memiliki daya tarik dan nilai jual.

Kegiatan ini berjalan dengan baik, yakni pada PKM pertama dengan memberikan penyuluhan mengenai penguatan kapasitas BUMDes melalui pelatihan penyusunan laporan keuangan yang bertempat di Desa Konbaki. Kegiatan ini dihadiri oleh perangkat Desa dan pengurus BUMDes. Peningkatan pengetahuan dalam menyusun laporan keuangan bagi para pengurus BUMDes yang dapat mereka gunakan dalam penyusunan laporan keuangan dalam pengelolaan BUMDes di Desa mereka. Untuk PKM yang kedua dilakukan pada tanggal 14 Maret 2022 dengan memberikan pelatihan potensi Desa (Pepaya dan Ubi Jalar dan penguatan kapasitas BUMDes Desa Balu.

Hasil PKM DPL memberikan sejumlah kegunaan, antara lain: Meningkatnya pengetahuan serta informasi mekanisme pembuatan abon pepaya dan Keripik ubi berbagai rasa dari bahan alam atau dari potensi Desa. Adanya pengalaman langsung tentang pembuatan Abon Pepaya dan Keripik ubi berbagai rasa sehingga dapat ditindaklanjuti sebagai produk berkelanjutan dalam mendukung Peningkatan kuantitas dan kualitas hasil pertanian, khususnya pemanfaatan tanaman Pepaya sebuah produk berupa *Abon Pepaya* dan pemanfaatan bahan lain yakni Ubi Jalar sebagai keripik.



Gambar 1. Kegiatan PKM

Kegiatan ini menjawab tujuan dan manfaat dari kegiatan pengabdian. Tujuan pelaksanaan kegiatan ini yaitu meningkatkan pengetahuan, keterampilan berpikir dan keterampilan lainnya (*softskill dan hardskill*) pada masyarakat di Desa Balu dan khususnya para Pengurus BUMDes dalam memanfaatkan potensi Desa yang ada yakni Pepaya dan Ubi Jalar. Sosialisasi dan pendampingan untuk membantu mitra dalam pemahaman mekanisme pembuatan secara detail serta pelatihan langsung pembuatan abon pepaya dan kripik beraneka rasa dengan dimulai dari persiapan bahan, proses pembuatan, pengemasan dan cara memasarkan. Metode yang digunakan dalam tahapan ini adalah pendidikan orang dewasa, penyuluhan dan kesadaran dan manajemen produksi, rancang alat dan pendampingan. Manfaat yang diperoleh adalah dapat memanfaatkan potensi Desa yang ada untuk dapat dijadikan sebagai peningkatan ekonomi masyarakat sendiri maupun dalam usaha untuk pengelolaan BUMDes yang ada di Desa Balu. Melalui bahan dan metode sederhana sampai pengemasan dan pemasaran sangatlah berguna, yaitu seperti menambah pengetahuan pemanfaatan pengelolaan buah pepaya dan uji jalar yang selama ini hanya dimanfaatkan secara sederhana dengan hanya langsung menjual atau pengelolaan sederhana yakni direbus dan langsung dikonsumsi.

Output kegiatan pengabdian ini adalah (1) Minat dan keinginan menanam buah pepaya; (2) Meningkatkan kreatifitas mengolah buah pepaya menjadi abon; (3) Menambah pengetahuan dan kualitas diri dalam mengolah pepaya dapat dijadikan sumber pendapatan keluarga; (4) Sebagai peluang usaha bagi BUMDes. Dampak (*impact*) dari kegiatan ini adalah ibu rumah tangga mempunyai pengetahuan dan wawasan untuk memanfaatkan pekarangan rumah dengan menanam pepaya. Pepaya sangat bermanfaat untuk kesehatan keluarga dan dapat dijual dan diolah untuk menambah pendapatan keluarga.

Setelah menjadi pengelolaan abon pepaya dan kripik ubi aneka rasa dapat dikonsumsi dan juga dapat dijual dalam skala kecil atau besar. Selain itu langkah-langkah membuat pembuatan produk ini sangat mudah dan alat-alatnya dan bahan mudah didapatkan sehingga ibu-ibu maupun pengurus BUMDes mudah untuk dilakukan. Pengelolaan produk yang baik akan memberikan nilai ekonomi. Dari hasil pengumpulan data dari angket kepuasan mitra terhadap kegiatan pengabdian kepada masyarakat diperoleh datanya dengan 100 % ibu-ibu di Desa Balu dan para Pengurus BUMDes puas terhadap kegiatan pengabdian ini.

KESIMPULAN DAN SARAN

Dari kegiatan pengabdian masyarakat melalui pelatihan ini dapat disimpulkan bahwa para peserta dapat mengikuti dengan baik kegiatan pelatihan ini karena berhasil membuat Abon pepaya dan olahan kripik aneka rasa dari pembuatan, pengemasan dan pemasaran.

Saran dari hasil pelatihan ini adalah perlu pendampingan lebih lanjut lagi sampai kepada pemasaran hasil pengolahan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang mendanai kegiatan Pengabdian Masyarakat dan berkontribusi positif dalam kegiatan ini antara lain: Dinas DPMD, LPM UKAW, mahasiswa KBPM, masyarakat Desa Balu, Pengurus BUMDes Desa Balu yang telah membantu sampai selesai kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Agunggunanto, E. Y., Arianti, F., Kushartono, E. W., & Darwanto, D. (2016). Pengembangan desa mandiri melalui pengelolaan badan usaha milik desa (BUMDes). *Jurnal Dinamika Ekonomi & Bisnis*, 13(1).
- [2] Fithriyana, E. (2020). Pengolahan Produk Berbahan Dasar Buah Pepaya Sebagai Upaya Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan. *AL-UMRON: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 1-9.
- [3] Panjaitan, H., Telaumbanua, F., & Siswanto, R. I. (2019). Pengolahan Abon Ikan Bandeng Desa Karangcangkring, Kecamatan Dukun, Gersik. *Jurnal Abdikarya: Jurnal Karya Pengabdian Dosen dan Mahasiswa*, 3(1), 28-33.
- [4] Suyanti, Setyadjit, & Arif, A. B. (2012). Produk diversifikasi olahan untuk meningkatkan nilai tambah dan mendukung pengembangan buah pepaya (*Carica pepaya L*) di Indonesia. *Buletin Teknologi Pasca Panen*, 8(2), 62.