



## Papaya Chips: Pelatihan Pembuatan Produk dari Olahan Pepaya

A.M.Miftah Anshori<sup>1\*</sup>, Syamsul Arifin<sup>2</sup>, Shoin Nur Hasanatin<sup>3</sup>, Siti Fatimah<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah, Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Al-Hikmah Indonesia, 62361, Indonesia

<sup>2</sup>Hukum Keluarga Islam, Fakultas Syariah, Universitas Al-Hikmah Indonesia, 62361, Indonesia

<sup>3</sup>Manajemen Pendidikan Islam, Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Al-Hikmah Indonesia, 62361, Indonesia

\*Corresponding author, email: [miftahanshori20@gmail.com](mailto:miftahanshori20@gmail.com)<sup>1</sup>, [arifnbhadi@gmail.com](mailto:arifnbhadi@gmail.com)<sup>2</sup>, [shoinhasanatin@gmail.com](mailto:shoinhasanatin@gmail.com)<sup>3</sup>, [sitifatihmah1411@gmail.com](mailto:sitifatihmah1411@gmail.com)<sup>4</sup>

### ARTICLE INFO

#### Article history:

Received 29 November 2025

Revised 3 December 2025

Accepted 15 December 2025

Available online 3 January 2026

#### Keywords:

*Papaya Chips*

Kebonharjo

Pelatihan

Hasil Desa

Produk

#### Turabian style in citing this article: [citation Heading]

Anshori, A.M. Miftah. et al. "

Papaya Chips: Pelatihan

Pembuatan Produk dari

Olahan Pepaya" JCEE: *Journal*

*of Community Engagement in*

*Economics* 3, no. 2 (December

2025): 1-10. 2025.

<https://doi.org/xxxxxxx>

### ABSTRACT

Hasil alam desa merupakan kekayaan alam yang tumbuh dan banyak ditemukan di suatu desa. Tulisan ini bertujuan untuk mendeskripsikan hasil pengabdian masyarakat dengan bentuk pelatihan pembuatan *papaya chips* dari olahan buah pepaya yang banyak tumbuh di Desa Kebonharjo Kec. Jatirogo Kab. Tuban. Pepaya merupakan salah satu hasil alam yang ditanam oleh masyarakat desa Kebonharjo dengan jumlah cukup massif. Belum optimalnya pengolahan hasil pepaya oleh warga membuat buah pepaya hanya dipasarkan dengan harga murah dan beberapa terpaksa dibuang karena mengalami pembusukan. Melalui program KKN Tematik PAR yang dilaksanakan oleh Universitas Al-Hikmah Indonesia, mahasiswa memanfaatkan hasil desa ini menjadi produk berupa *papaya chips*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan buah pepaya menjadi produk *papaya chips* memberikan alternatif yang solutif bagi warga. Pengolahan ini secara signifikan dapat menekan jumlah pembusukan buah pepaya dan memberikan nilai ekonomis bagi warga dengan menjual produk berupa kripik stik pepaya.

2022 Journal of Community Engagement in Economics with CC BY SA license.

## PENDAHULUAN

Desa merupakan wilayah yang memiliki potensi sumber daya alam, sumber daya manusia, serta kearifan lokal yang melimpah. Hasil desa seperti produk pertanian, perkebunan, perikanan, peternakan, dan kerajinan sering kali tersedia dalam jumlah besar. Namun, melimpahnya hasil desa tidak selalu berbanding lurus dengan kesejahteraan masyarakat desa. Kondisi ini disebabkan oleh lemahnya pengelolaan, keterbatasan akses pasar, rendahnya nilai tambah produk, serta minimnya inovasi dan dukungan kelembagaan.<sup>1</sup> Oleh karena itu, diperlukan langkah-langkah strategis agar hasil desa dapat dimanfaatkan secara optimal dan berkelanjutan.

<sup>1</sup> Suharto, E. (2014). *Membangun Masyarakat Memberdayakan Rakyat*. Bandung: Refika Aditama.

Hasil desa merupakan modal utama dalam pembangunan ekonomi pedesaan. Potensi tersebut mencakup komoditas unggulan lokal, tenaga kerja produktif, serta budaya gotong royong yang masih kuat. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik, sebagian besar desa di Indonesia memiliki lebih dari satu potensi unggulan yang dapat dikembangkan secara ekonomi.<sup>2</sup> Selain itu, Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2014 tentang Desa menegaskan bahwa desa memiliki kewenangan untuk mengelola sumber daya dan asetnya demi meningkatkan kesejahteraan masyarakat.<sup>3</sup>

Desa Kebonharjo, Kecamatan Jatirogo, Kabupaten Tuban merupakan salah satu desa dengan potensi pertanian yang cukup melimpah. Sebagian besar masyarakatnya memanfaatkan lahan pekarangan dan ladang untuk menanam berbagai tanaman pangan, salah satunya adalah pepaya. Hampir setiap rumah di desa ini memiliki pohon pepaya yang tumbuh subur karena kondisi tanah dan iklim yang sesuai. Pepaya dapat berbuah sepanjang tahun sehingga ketersediaannya relatif stabil dan tidak mengenal musim. Namun, kondisi ini justru menimbulkan masalah baru, ketika hasil panen melimpah, harga pepaya di pasaran menurun drastis karena daya serap pasar yang terbatas.

Ketersediaan pepaya yang berlimpah tentu menjadi potensi besar bagi masyarakat. Namun, kenyataannya, potensi tersebut belum dimanfaatkan secara optimal. Buah pepaya umumnya hanya dikonsumsi sebagai buah segar atau dijual dalam bentuk utuh di pasar tradisional dengan harga yang relatif murah. Pada saat musim panen raya, jumlah pepaya yang melimpah membuat harga semakin jatuh karena daya serap pasar terbatas. Kondisi ini menyebabkan petani dan masyarakat sering mengalami kerugian, bahkan tidak jarang pepaya dibiarkan membusuk di pohon atau dibuang karena tidak laku dijual.

Permasalahan utama yang dihadapi masyarakat Desa Kebonharjo adalah belum adanya keterampilan dan pengetahuan untuk melakukan diversifikasi produk olahan pepaya. Selama ini, masyarakat masih terbatas pada pola pikir bahwa pepaya hanya bisa dimakan langsung atau dijual segar. Padahal, dengan inovasi pengolahan, pepaya dapat diubah menjadi berbagai jenis produk olahan yang lebih awet, menarik, lezat, serta memiliki nilai jual yang lebih tinggi.<sup>4</sup>

## TINJAUAN PUSTAKA

Berdasarkan sasaran tema yang menjadi pokok bahasan dalam program ini, terdapat beberapa tinjauan pustaka yang melandasi serta mendasari pentingnya dan efektifnya program ini. Beberapa tinjauan yang perlu dijelaskan di antaranya mengenai pengelolaan hasil desa dan pengolahan buah pepaya.

### Pengelolaan Hasil Desa

Pengelolaan hasil desa perlu diperhatikan dengan saksama sebab hal tersebut dapat memberikan banyak manfaat bagi masyarakat. Terdapat beberapa hal yang dapat dilakukan dalam mengelola hasil desa. Berikut penjelasan mengenai pemanfaatan dan optimalisasi hasil desa yang melimpah.

#### 1. Pemetaan dan identifikasi potensi desa

Langkah awal yang perlu dilakukan adalah pemetaan potensi desa secara menyeluruh.

Pemetaan ini mencakup jenis hasil desa, jumlah produksi, kualitas produk, serta peluang

---

<sup>2</sup> Badan Pusat Statistik. (2023). *Statistik Potensi Desa Indonesia*. Jakarta: BPS.

<sup>3</sup> Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2014 tentang Desa.

<sup>4</sup> Sherif Shaheen, Charis M. Galanakis, and Mohamed A. Farag, "Carica Papaya Biowaste Valorization: Biorefinery Advances and Extraction Optimization," *Food Reviews International* 39, no. 7 (August 25, 2023): 4745–60, <https://doi.org/10.1080/87559129.2022.2057527>.

- pengembangannya. Perencanaan pembangunan wilayah yang efektif harus didasarkan pada data potensi lokal yang akurat agar kebijakan yang diambil tepat sasaran.<sup>5</sup>
2. Peningkatan kualitas sumber daya manusia  
Sumber daya manusia merupakan faktor kunci dalam pengelolaan hasil desa. Pelatihan dan pendampingan bagi masyarakat desa, khususnya dalam bidang pengolahan hasil, manajemen usaha, dan pemasaran, perlu dilakukan secara berkelanjutan. Suharto (2014) menegaskan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan kapasitas individu akan mendorong kemandirian ekonomi dan sosial.<sup>6</sup>
  3. Pengolahan dan peningkatan nilai tambah produk  
Hasil desa yang dijual dalam bentuk bahan mentah umumnya memiliki nilai jual rendah. Oleh karena itu, pengolahan hasil desa menjadi produk olahan merupakan langkah strategis untuk meningkatkan nilai tambah. Pengembangan produk olahan berbasis potensi lokal dapat meningkatkan pendapatan masyarakat desa sekaligus memperluas peluang pasar.<sup>7</sup>
  4. Penguatan kelembagaan ekonomi desa  
Kelembagaan ekonomi desa seperti Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) dan koperasi berperan penting dalam mengelola dan memasarkan hasil desa. BUMDes dapat menjadi motor penggerak ekonomi desa karena mampu mengelola potensi desa secara kolektif dan profesional.<sup>8</sup> Dengan kelembagaan yang kuat, hasil desa dapat dipasarkan secara lebih efektif dan berdaya saing.
  5. Pemanfaatan teknologi dan digitalisasi  
Perkembangan teknologi informasi membuka peluang besar bagi desa untuk memasarkan produknya secara luas. Pemanfaatan media sosial dan platform digital dapat membantu desa menjangkau pasar yang lebih besar tanpa bergantung pada perantara. Digitalisasi desa juga mendukung efisiensi produksi dan transparansi pengelolaan usaha desa.<sup>9</sup>
  6. Pengembangan jaringan dan kemitraan  
Kerjasama dengan pemerintah daerah, perguruan tinggi, lembaga swadaya masyarakat, dan sektor swasta sangat penting dalam pengembangan hasil desa. Kemitraan ini dapat memberikan dukungan dalam bentuk pendampingan, inovasi, serta akses permodalan dan pasar.<sup>10</sup>
  7. Pengelolaan berkelanjutan dan berwawasan lingkungan  
Pemanfaatan hasil desa harus memperhatikan aspek keberlanjutan lingkungan. Pengelolaan sumber daya alam secara bijaksana akan menjamin kelangsungan produksi dan kesejahteraan masyarakat desa dalam jangka panjang. Prinsip pembangunan berkelanjutan perlu diterapkan agar eksploitasi berlebihan dapat dihindari.<sup>11</sup>

### **Pengolahan Buah Pepaya**

Menurut beberapa penelitian, pepaya termasuk buah tropis yang kaya akan nutrisi seperti vitamin C, vitamin A (karotenoid), serat pangan, flavonoid, serta enzim papain yang memiliki aktivitas biologis penting. Kandungan ini tidak hanya menjadikan pepaya sebagai buah bergizi,

---

<sup>5</sup> Rustiadi, E., Saefulhakim, S., & Panuju, D. R. (2011). *Perencanaan dan Pengembangan Wilayah*. Jakarta: Crestpent Press.

<sup>6</sup> Suharto, E. (2014). *Membangun Masyarakat Memberdayakan Rakyat*. Bandung: Refika Aditama.

<sup>7</sup> Rustiadi, E., Saefulhakim, S., & Panuju, D. R. (2011). *Perencanaan dan Pengembangan Wilayah*. Jakarta: Crestpent Press.

<sup>8</sup> Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal, dan Transmigrasi. (2020). *Panduan Pendirian dan Pengelolaan Badan Usaha Milik Desa (BUMDes)*. Jakarta: Kemendes PDTT.

<sup>9</sup> Badan Pusat Statistik. (2023). *Statistik Potensi Desa Indonesia*. Jakarta: BPS.

<sup>10</sup> Suharto, E. (2014). *Membangun Masyarakat Memberdayakan Rakyat*. Bandung: Refika Aditama.

<sup>11</sup> Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2014 tentang Desa.

tetapi juga memberi peluang untuk dijadikan bahan baku produk olahan fungsional yang menyehatkan. Pengolahan yang tepat mampu menjaga kandungan gizi tersebut sekaligus menghasilkan produk yang disukai konsumen.<sup>12</sup> Kandungan ini tidak hanya menjadikan pepaya sebagai buah bergizi, tetapi juga memberi peluang untuk dijadikan bahan baku produk olahan fungsional yang menyehatkan. Pengolahan yang tepat mampu menjaga kandungan gizi tersebut sekaligus menghasilkan produk yang disukai konsumen.

Sejumlah penelitian menyebutkan bahwa teknologi pengolahan seperti *vacuum frying* mampu menghasilkan keripik pepaya dengan tekstur renyah, warna menarik, dan penyerapan minyak yang lebih rendah dibanding metode penggorengan biasa. Irisan pepaya dengan ketebalan tertentu yang digoreng pada suhu rendah (sekitar 100 °C) menghasilkan camilan dengan kualitas sensoris tinggi, kandungan gizi lebih baik, dan daya simpan lebih lama. Selain itu, pra-perlakuan seperti partial drying sebelum proses penggorengan dapat memperbaiki tekstur, mempertahankan kandungan fitokimia, dan meningkatkan penerimaan konsumen.<sup>13</sup>

Berdasarkan beberapa hal di atas, dengan adanya pelatihan ini, pepaya yang sebelumnya dianggap tidak bernilai saat panen melimpah, dapat diolah menjadi produk bernilai ekonomi yang mampu mengangkat kesejahteraan masyarakat. Inisiatif ini menjadi wujud nyata kontribusi mahasiswa KKN dalam memberikan solusi kreatif, aplikatif, dan berdaya guna bagi masyarakat Desa Kebonharjo Kec. Jatirogo Kab. Tuban.<sup>14</sup> Harapan besar dari kegiatan ini adalah terciptanya produk unggulan Desa Kebonharjo berupa snack berbahan dasar pepaya yang lezat, sehat, dan bernilai jual tinggi. Produk ini di masa depan berpotensi dipasarkan secara lebih luas, baik di pasar tradisional, toko modern, hingga platform digital, sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Selain itu, kegiatan ini juga mendukung program pembangunan desa berbasis potensi lokal yang berkelanjutan.

## **METODE**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah PAR (*Participatory Action Research*) atau metode penelitian kolaboratif. Metode ini sejalan dengan program yang digagas oleh Universitas Al-Hikmah Indonesia, yaitu KKN Tematik PAR. Kegiatan pelatihan ini berlangsung pada tanggal 16 Agustus 2025 yang mana telah direncanakan sejak awal kegiatan KKN berlangsung. PAR (*Participatory Action Research*) adalah penelitian kegiatan yang berasal dari hasil sutau alur penelitian, yaitu dimulai dengan perencanaan, tindakan atau aksi, dan dilengkapi dengan evaluasi dari hasil Tindakan (Intyaswati, et all, 2025).<sup>15</sup> Kegiatan pelatihan ini menjadi jawaban permasalahan utama desa Kebonharjo yang memiliki hasil buah pepaya melimpah, namun warga belum memiliki inisiatif dan kemampuan untuk mengolahnya menjadi sesuatu yang lebih bernilai.

---

<sup>12</sup> Kumarasinghe, H.S., Kim, JH., Kim, SL. et al. Bioactive constituents from *Carica papaya* fruit: implications for drug discovery and pharmacological applications. *Appl Biol Chem* 67, 103 (2024). <https://doi.org/10.1186/s13765-024-00962-y>.

<sup>13</sup> Dyah Sri Wulandari et al., "Training on Making Healthy and Nutritious Snack Products: KEPAYA (Papaya Chips) in Bati-Bati District, Tanah Laut Regency," *Community Development Journal* 7, no. 2 (August 27, 2023): 50–55, <https://doi.org/10.33086/cdj.v7i2.4441>.

<sup>14</sup> Irene Albertos, Daniel Rico, and Ana B. Martin-Diana, "Improving the Texture of Healthy Apple Snacks by Combining Processing and Technology (High Pressure and Vacuum Frying)," *Journal of Food Processing and Preservation* 44, no. 3 (March 19, 2020), <https://doi.org/10.1111/jfpp.14352>.

<sup>15</sup> Intyaswati, Drina, dkk. Pembiasaan Sholat Dhuha untuk Pembentukan Karakter dan Disiplin Siswa Madrasah Ibtidaiyah Khoirul Huda Depok dengan Metode Participatory Action Research (PAR). *Smart Dedication: Jurnal Pengabdian Masyarakat* Vol.2, No.1, Januari 2025, Hal. 102-108.

Berdasarkan hasil FGD dengan *stakeholder* Desa Kebonharjo, maka disepakati pengadaan pelatihan pengolahan pepaya dengan pemateri dari mahasiswi KKN Tematik PAR Universitas Al-Hikmah Indonesia. Langkah-langkah kegiatan PAR ini dijelaskan sebagai berikut.

1. Perencanaan

Melalui FGD atau (*Focus Group Discussion*) antara mahasiswa KKN Tematik PAR Universitas Al-Hikmah Indonesia dengan *stakeholder* Desa Kebonharjo Kec. Jatirogo Kab. Tuban yang dalam hal ini dihadiri oleh Kepala Desa, BPD (Badan Pengawas Desa), karang taruna, serta perwakilan masyarakat desa.

2. Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan di halaman rumah Kepala Desa Kebonharjo Kec. Jatirogo Kab. Tuban dengan peserta ibu-ibu PKK desa setempat. Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 16 Agustus 2025.

3. Evaluasi

Evaluasi dilakukan secara mandiri, penilaian dari panitia KKN Tematik PAR, dan penilaian dari Dosen Pendamping Lapangan (DPL). Evaluasi ditujukan untuk memperbaiki produk yang dihasilkan dan tindak lanjut kegiatan setelah kegiatan KKN Tematik PAR usai.

4. Refleksi

Refleksi mandiri dilakukan oleh peserta KKN Tematik PAR mengenai hal-hal yang dapat diperbaiki dari hasil evaluasi mandiri maupun penilaian lainnya.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil FGD peserta KKN Tematik PAR Universitas Al-Hikmah Indonesia di Desa Kebonharjo beserta *stakeholder* desa setempat, telah teridentifikasi permasalahan utama yang perlu dipecahkan. Permasalahan tersebut yakni belum optimalnya pengolahan pepaya hasil desa sehingga Sebagian hasil desa tersebut terbuang sia-sia. Oleh karena itu, mahasiswa yang sedang melaksanakan KKN Tematik PAR dari Universitas Al-Hikmah Indonesia di Desa Kebonharjo berinisiatif untuk mengadakan kegiatan Pelatihan Kreatif Mengolah Pepaya Menjadi Snack Lezat dan Bernilai Jual Tinggi. Pelatihan ini dirancang sebagai solusi terhadap beberapa permasalahan utama, yaitu:

1. Mengatasi turunnya harga pepaya saat panen raya dengan mengolahnya menjadi produk yang tahan lama.
2. Mengurangi pemborosan hasil panen yang selama ini sering terbuang karena tidak laku dijual.
3. Meningkatkan keterampilan masyarakat terutama ibu rumah tangga dan pemuda dalam mengolah bahan lokal.
4. Menciptakan produk olahan khas desa yang memiliki daya tarik pasar, baik lokal maupun sebagai oleh-oleh khas.
5. Mendorong kemandirian ekonomi masyarakat melalui usaha mikro berbasis potensi lokal.

Berikut rangkaian kegiatan PAR (*Participatory Action Research*) pelatihan pembuatan keripik stik dari pepaya Desa Kebonharjo Kec. Jatirogo Kab. Tuban.

## **A. Perencanaan**

Dalam proses perencanaan program kerja KKN Tematik PAR, kami sebagai mahasiswa melakukan identifikasi masalah utama yang dihadapi oleh masyarakat Desa Kebonharjo, khususnya dalam sektor pertanian. Salah satu komoditas yang paling menonjol adalah buah pepaya, yang jumlahnya sangat melimpah hampir sepanjang tahun. Akan tetapi, berdasarkan hasil diskusi bersama masyarakat dan perangkat desa, diketahui bahwa baik pepaya mentah maupun pepaya matang seringkali memiliki harga jual yang sangat rendah di pasaran. Hal ini membuat para petani kurang mendapatkan keuntungan yang layak, bahkan tak jarang sebagian hasil panen pepaya dibiarkan membusuk karena tidak terserap oleh pasar.

Melihat kondisi tersebut, kami merasa perlu menghadirkan sebuah solusi inovatif agar hasil panen pepaya tidak hanya dijual dalam bentuk buah segar, tetapi juga dapat diolah menjadi produk yang lebih tahan lama dan bernilai jual tinggi. Dari sinilah muncul ide untuk membuat keripik pepaya atau yang kami kemas dengan nama Papaya Chips. Produk ini dipilih karena memiliki peluang besar untuk diterima masyarakat luas, mengingat tren konsumsi camilan renyah terus meningkat, baik di kalangan anak-anak, remaja, maupun orang dewasa.

Dalam merancang program ini, kami menentukan sasaran utama yaitu masyarakat Desa Kebonharjo secara umum dan kelompok ibu-ibu PKK secara khusus. Pertimbangan kami memilih ibu-ibu PKK sebagai target utama adalah karena mereka merupakan kelompok masyarakat yang memiliki peran strategis dalam kegiatan rumah tangga sekaligus ekonomi keluarga. Banyak ibu rumah tangga yang selama ini hanya memiliki aktivitas terbatas di rumah, sehingga program pendampingan ini diharapkan dapat memberikan keterampilan baru, menambah aktivitas produktif, serta membuka peluang penghasilan tambahan. Dengan demikian, keberadaan program ini tidak hanya bermanfaat untuk pemanfaatan hasil panen pepaya, tetapi juga mampu memberikan pemberdayaan ekonomi bagi perempuan desa.

Sebelum turun langsung untuk melakukan eksekusi kegiatan, kami melakukan tahap persiapan alat dan bahan. Beberapa peralatan yang dipersiapkan antara lain: kompor, wajan, spatula, saringan minyak, baskom, pisau, serutan pepaya, serta perlengkapan lain yang mendukung proses pengolahan. Sedangkan bahan utamanya adalah pepaya mentah dengan kualitas terbaik. Untuk bahan baku ini, kami mendapat dukungan penuh dari masyarakat Desa Kebonharjo, di mana para petani dengan sukarela menyediakan pepaya untuk diolah. Hal ini menunjukkan bahwa ide membuat keripik pepaya mendapatkan respon positif dan penerimaan yang baik dari masyarakat. Dukungan tersebut sekaligus menjadi motivasi bagi kami untuk lebih serius dalam menjalankan program ini.

Dengan adanya kolaborasi antara mahasiswa dan masyarakat, kami berharap program Papaya Chips ini dapat menjadi awal dari inovasi desa. Harapannya, masyarakat tidak hanya berhenti pada tahap belajar mengolah pepaya menjadi keripik, tetapi juga mampu mengembangkan produk ini secara mandiri dalam jangka panjang. Produk Papaya Chips yang dikemas dengan baik berpotensi besar untuk dipasarkan ke berbagai segmen, mulai dari warung kecil, toko oleh-oleh, hingga melalui platform pemasaran digital. Dengan begitu, pepaya yang selama ini nilainya rendah akan memiliki nilai ekonomi yang jauh lebih tinggi, sekaligus memberikan identitas baru bagi Desa Kebonharjo sebagai desa penghasil produk olahan pepaya.

## **B. Pelaksanaan**

Pada hari Sabtu, 16 Agustus 2025, kami selaku mahasiswa program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik PAR melaksanakan kegiatan eksekusi program kerja berupa pendampingan dan pelatihan pengolahan pepaya menjadi camilan chips. Kegiatan ini merupakan tindak lanjut dari hasil Forum Group Discussion (FGD) bersama masyarakat Desa Kebonharjo beberapa waktu sebelumnya, di mana salah satu permasalahan utama yang ditemukan adalah kurangnya pemahaman masyarakat dalam mengolah hasil pertanian, khususnya pepaya, yang jumlahnya sangat melimpah di desa. Dalam pelaksanaan kegiatan ini, langkah pertama yang kami lakukan adalah mengupas buah pepaya yang telah dipilih dengan kualitas terbaik. Pepaya yang digunakan dipastikan masih setengah matang agar teksturnya lebih renyah ketika diolah menjadi chips. Setelah dikupas, pepaya dicuci menggunakan air garam. Pencucian ini bertujuan untuk menghilangkan getah yang menempel pada buah, sebab getah pepaya dapat menimbulkan rasa pahit dan membuat tekstur chips kurang enak. Proses pencucian dilakukan berulang kali hingga ketika disentuh, pepaya sudah terasa bersih dan tidak lengket di tangan.

Tahap selanjutnya adalah penyerutan pepaya dengan bentuk memanjang menyerupai potongan kentang mustofa. Bentuk serutan ini dipilih karena menghasilkan tekstur yang lebih renyah, mudah digoreng, dan menarik secara visual. Setelah itu, serutan pepaya yang sudah siap diberi campuran tiga jenis tepung, yaitu tepung terigu, tepung tapioka, dan tepung beras, yang berfungsi untuk memberikan lapisan renyah pada chips. Selain tepung, ditambahkan pula berbagai bumbu penyedap seperti garam, penyedap rasa (royco), bubuk lada (ladaku), dan bawang putih bubuk. Semua bahan ini kemudian dicampurkan secara merata sehingga pepaya benar-benar terbalut dengan tepung dan bumbu. Proses berikutnya adalah penggorengan pepaya chips. Pada tahap ini, kami menggunakan teknik penggorengan dua suhu. Pertama, pepaya dimasukkan ke dalam minyak panas dengan api besar agar air yang terkandung di dalam pepaya cepat menyusut. Setelah air mulai berkurang, api kemudian dkecilkan agar proses penggorengan berlangsung lebih merata hingga pepaya berubah warna menjadi cokelat keemasan. Salah satu indikator bahwa pepaya chips sudah matang adalah ketika minyak tidak lagi mengeluarkan banyak gelembung. Pada saat itulah chips segera diangkat dan ditiriskan.

Tahap penirisan minyak menjadi sangat penting, karena apabila chips masih mengandung banyak minyak, kualitas produk akan menurun ketika dikemas. Minyak yang berlebih dapat menyebabkan rasa cepat tengik, membuat kemasan berminyak, dan mengurangi daya simpan produk. Oleh karena itu, pepaya chips benar-benar ditiriskan dengan baik sebelum dikemas. Untuk menarik minat konsumen, kami menghadirkan tiga varian rasa pada produk pepaya chips, yaitu:

- 1) Rasa original – menghadirkan cita rasa gurih dan renyah khas pepaya chips tanpa tambahan bumbu pedas.
- 2) Rasa pedas manis – memadukan sensasi manis gurih dengan kepedasan ringan yang cocok untuk semua kalangan.
- 3) Rasa pedas daun jeruk – memberikan aroma khas daun jeruk yang segar dengan rasa pedas gurih yang lebih kuat.

Dari ketiga varian tersebut, ternyata rasa pedas manis menjadi varian *best seller* yang paling banyak diminati masyarakat. Hal ini terbukti dari tingginya permintaan setelah masyarakat mencoba produk tersebut. Antusiasme masyarakat terlihat bukan hanya dari warga Desa Kebonharjo saja, tetapi juga datang dari masyarakat luar desa yang penasaran dengan cita rasa olahan pepaya chips ini. Dalam kurun waktu hanya dua hari setelah pelaksanaan pelatihan, pesanan produk pepaya chips yang kami terima mencapai lebih dari 100 pcs. Hal ini menjadi pencapaian yang sangat membanggakan sekaligus membuktikan bahwa produk olahan pepaya memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk unggulan desa.

Melalui kegiatan ini, kami berharap masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK, dapat melanjutkan keterampilan yang telah dipelajari untuk dikelola secara mandiri. Pepaya *chips* ini bukan hanya dapat menjadi camilan rumah tangga, tetapi juga berpeluang untuk dikembangkan sebagai produk usaha mikro yang dapat dipasarkan secara lebih luas, baik di toko oleh-oleh, pasar, maupun melalui pemasaran digital. Dengan demikian, Desa Kebonharjo tidak hanya dikenal sebagai desa dengan hasil panen pepaya yang melimpah, tetapi juga sebagai desa yang mampu mengolah hasil alam menjadi produk bernilai tambah tinggi.

### **C. Evaluasi**

Dalam pelaksanaan program kerja ini, kami selaku mahasiswa KKN Tematik PAR tidak hanya fokus pada proses pembuatan dan pendampingan produk semata, tetapi juga memikirkan keberlanjutan dari apa yang sudah kami rintis bersama masyarakat. Kami menyadari bahwa sebuah program tidak akan memiliki arti yang mendalam apabila hanya berhenti pada masa pelaksanaan KKN saja. Oleh karena itu, kami berusaha keras agar produk olahan pepaya berupa Papaya Chips ini tidak hilang begitu saja setelah kami kembali ke kampus, melainkan dapat terus dilanjutkan oleh masyarakat Desa Kebonharjo. Salah satu bentuk keseriusan kami dalam menjaga keberlangsungan program adalah dengan menyerahkan produk ini kepada kelompok ibu-ibu PKK dan masyarakat setempat. Ibu-ibu PKK dipilih karena mereka adalah kelompok yang memiliki komitmen tinggi terhadap kegiatan pemberdayaan desa, serta memiliki potensi besar untuk mengembangkan produk ini lebih lanjut.

Selain itu, keterlibatan mereka akan membuka peluang agar lebih banyak masyarakat, khususnya para ibu rumah tangga, bisa berperan aktif dalam mengelola usaha olahan pepaya. Kami percaya bahwa dengan adanya pendampingan awal dari mahasiswa, kemudian dilanjutkan dengan pengelolaan oleh masyarakat, produk Papaya Chips ini dapat menjadi salah satu ikon desa yang bernilai jual tinggi. Pepaya yang sebelumnya hanya dijual dengan harga murah, kini bisa memiliki nilai tambah yang signifikan ketika diolah menjadi camilan renyah dengan berbagai varian rasa. Bahkan, produk ini tidak hanya berpotensi dipasarkan di dalam desa saja, tetapi juga bisa menembus pasar luar desa, toko oleh-oleh, bahkan pemasaran digital yang jangkauannya lebih luas.

Dengan menyerahkan program ini kepada masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK, kami berharap akan tercipta kemandirian ekonomi berbasis potensi lokal. Masyarakat tidak lagi bergantung sepenuhnya pada penjualan pepaya segar, melainkan bisa mengolahnya menjadi produk bernilai tinggi yang mampu meningkatkan kesejahteraan. Selain itu, keberlanjutan

program ini juga akan memberikan dampak positif terhadap pemberdayaan perempuan desa, di mana ibu-ibu rumah tangga yang sebelumnya banyak menghabiskan waktu di rumah tanpa aktivitas produktif, kini bisa ikut serta dalam kegiatan usaha yang menghasilkan pendapatan tambahan.

Pada akhirnya, keberadaan produk Papaya Chips ini diharapkan bukan hanya sekadar hasil dari program KKN yang bersifat sementara, tetapi juga menjadi warisan kecil dari mahasiswa untuk Desa Kebonharjo. Harapan terbesar kami adalah agar program ini terus tumbuh, berkembang, dan memberikan manfaat nyata bagi masyarakat, sehingga pepaya yang selama ini dianggap sebagai komoditas dengan nilai jual rendah dapat berubah menjadi produk unggulan desa yang membanggakan.

## **KEESIMPULAN**

Kegiatan pendampingan atau pelatihan pengolahan pepaya menjadi pepaya *chips* di Desa Kebonharjo memberikan manfaat nyata baik bagi mahasiswa KKN maupun masyarakat. Program ini berhasil menjawab permasalahan utama, yaitu melimpahnya hasil panen pepaya yang sebelumnya kurang dimanfaatkan. Melalui pendampingan dan pelatihan, masyarakat memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru dalam mengolah pepaya menjadi produk bernilai jual, sementara mahasiswa mendapatkan pengalaman praktik pemberdayaan yang relevan dengan kebutuhan desa.

## **ACKNOWLEDGEMENT**

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada seluruh pihak yang terlibat dalam kegiatan ini, mulai dari identifikasi masalah dalam perencanaan hingga program dapat menghasilkan produk dari kegiatan KKN Tematik PAR ini.

## **DAFTAR RUJUKAN**

- Badan Pusat Statistik. (2023). Statistik Potensi Desa Indonesia. Jakarta: BPS.
- Dyah Sri Wulandari et al., "Training on Making Healthy and Nutritious Snack Products: KEPAYA (Papaya Chips) in Bati-Bati District, Tanah Laut Regency," *Community Development Journal* 7, no. 2 (August 27, 2023): 50–55, <https://doi.org/10.33086/cdj.v7i2.4441>.
- Intyaswati, Drina, dkk. Pembiasaan Sholat Dhuha untuk Pembentukan Karakter dan Disiplin Siswa Madrasah Ibtidaiyah Khoirul Huda Depok dengan Metode Participatory Action Research (PAR). *Smart Dedication: Jurnal Pengabdian Masyarakat* Vol.2, No.1, Januari 2025, Hal. 102-108.
- Irene Albertos, Daniel Rico, and Ana B. Martin-Diana, "Improving the Texture of Healthy Apple Snacks by Combining Processing and Technology (High Pressure and Vacuum Frying)," *Journal of Food Processing and Preservation* 44, no. 3 (March 19, 2020), <https://doi.org/10.1111/jfpp.14352>.
- Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal, dan Transmigrasi. (2020). Panduan Pendirian dan Pengelolaan Badan Usaha Milik Desa (BUMDes). Jakarta: Kemendes PDTT.
- Kumarasinghe, H.S., Kim, JH., Kim, SL. et al. Bioactive constituents from Carica papaya fruit: implications for drug discovery and pharmacological applications. *Appl Biol Chem* 67, 103 (2024). <https://doi.org/10.1186/s13765-024-00962-y>.

- Rustiadi, E., Saefulhakim, S., & Panuju, D. R. (2011). *Perencanaan dan Pengembangan Wilayah*. Jakarta: Crestpent Press.
- Shaheen, Sherif, Charis M. Galanakis, and Mohamed A. Farag, “Carica Papaya Biowaste Valorization: Biorefinery Advances and Extraction Optimization,” *Food Reviews International* 39, no. 7 (August 25, 2023): 4745–60, <https://doi.org/10.1080/87559129.2022.2057527>.
- Suharto, E. (2014). *Membangun Masyarakat Memberdayakan Rakyat*. Bandung: Refika Aditama.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2014 tentang Desa.