

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kewirausahaan merupakan sikap mental dan sifat jiwa yang selalu aktif dalam berusaha untuk memajukan karya baktinya dalam rangka upaya meningkatkan pendapatan di dalam kegiatan usahanya. Kewirausahaan adalah kemampuan kreatif dan inovatif yang dijadikan dasar, kiat dan sumber daya untuk mencari peluang menuju sukses, jeli melihat peluang dan selalu terbuka untuk setiap masukan dan perubahan yang positif yang mampu membawa bisnis terus bertumbuh serta memiliki nilai. Jiwa kewirausahaan termasuk juga dalam kepribadian yang kreatif sebagai nilai, suka berjuang, kuat dalam menghadapi tantangan, kepercayaan diri, dan karakter yang telah tertanam menjadi nilai-nilai yang dipercaya kebenarannya. Perilaku wirausaha menunjukkan kemampuan wirausaha untuk selalu berpikir dengan perhitungan mencari pilihan dari beberapa alternatif masalah dan solusinya serta harus bisa melihat peluang yang ada.¹

Tanaman pepaya (*Carica papaya L*) merupakan tanaman buah berupa herbal dari family Caricaceae yang berasal dari Amerika Tengah dan Hindia Barat bahkan sekitar kawasan

¹ Gede Mekse Korri Arisena, "Diktat Kewirausahaan", *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53.9 (2017), 1689–99.

Meksiko dan Kosta Rika. Pepaya merupakan tanaman yang cukup banyak dibudidayakan di Indonesia. Kegunaan tanaman pepaya cukup beragam dan hampir semua bagian tanaman pepaya dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan. Selain bernilai ekonomi tinggi, tanaman pepaya juga mencukupi kebutuhan gizi. Tanaman pepaya banyak ditanam orang, baik daerah tropis maupun subtropis, daerah basah dan kering atau di daerah dataran rendah dan pegunungan. Tanaman pepaya dapat diperbanyak dengan cara vegetatif (sambung dan cangkok) tetapi relatif sulit pelaksanaannya, perbanyakan yang biasa digunakan adalah secara generatif yaitu dengan menggunakan biji. Biji dapat ditanam langsung dikebun atau disemai terlebih dahulu pada persemaian atau polybag.²

Pepaya merupakan salah satu buah tropika yang berpotensi untuk dikembangkan. Buah pepaya sangat potensial untuk dijadikan bahan pangan pelengkap sebagai buah segar karena harga yang relatif murah, mudah didapat dan mengandung vitamin A, vitamin C dan mineral terutama kalsium. Setiap 100 gram mengandung 3,65 mg vitamin A dan 78 mg vitamin C. Pepaya sudah dibudidayakan secara intensif di Indonesia. Budidaya pepaya mudah dilakukan, karena di daerah tropika tanaman ini memiliki adaptasi yang

² Muhammad Holis Seprizal, "Respon Pertumbuhan Bibit Pepaya (Carica Papaya L.) Pada Perbandingan Media Tanam Kompos Limbah Sagu". *Skripsi*, 2021.

luas dan tidak bermusim. Pemanfaatan buah pepaya dalam kehidupan masyarakat, umumnya sebagai konsumsi ketika buahnya ranum atau matang. Buah pepaya tergolong buah yang populer dan umumnya digemari oleh sebagian besar penduduk dunia. Hal ini disebabkan karena daging buahnya yang lunak dengan warna merah atau kuning, rasanya manis dan menyegarkan serta banyak mengandung air. Tanaman pepaya merupakan tanaman tahunan sehingga buah ini dapat tersedia setiap saat. Buah pepaya merupakan buah yang memiliki ciri fisik yaitu berwarna orange ketika sudah masak dan berwarna hijau ketika masih mentah.³

Pepaya memiliki manfaat yang sangat besar sekali bagi tubuh. Kandungan vitamin serta nutrisinya sangat dibutuhkan sang tubuh. buat memenuhi kebutuhan akan vitamin dan nutrisi tersebut dibutuhkan asupan yang banyak, salah satunya dengan mengkonsumsi pepaya. Tanaman pepaya sangat bermanfaat bagi kesehatan. Tidak hanya buah pepaya dalam kondisi yang matang saja yang dapat dikonsumsi sehari-hari. Buah pepaya muda, biji, daun, bunga, maupun akarnya dapat dimanfaatkan dalam bidang kesehatan, antara lain sebagai pelancar ASI, mengobati kekurangan darah (anemia) biji buah pepaya digunakan sebagai obat demam, abortivum, pembesaran hati dan limpa, obat hepatitis

³ A Mardhiah and Sabariana, "Pengolahan Pepaya Muda (Carica Papaya L) Menjadi Abon", *Jurnal Pendidikan, Sains, Dan Humaniora*, 9.3 (2021), 512–17.

(bunga), obat beri-beri, cacingan (daun), kekurangan ASI (buah muda). Sembelit (buah matang), gangguan lambung, sariawan. Getah dapat dimanfaatkan sebagai obat luka terbakar, jerawat, dan penyakit kulit.⁴

Tabel 1.1
Kandungan Nutrisi Buah Pepaya Mentah

Kandungan Gizi (Nutrisi)	Jumlah
Kalori	46,00 Kal
Protein	0,50 g
Lemak	-g
Karbohidrat	12,20 g
Posfor	12,00 mg
Zat Besi	1,70 mg
Vitamin A	365,00 S.I
Vitamin	BI 0,004 mg
Vitamin C	78,00 mg
Air	86,70 mg
Calcium	23,00 mg

Sumber data: Krishna KL, Paridhavi M, Patel JA. Review on nutritional, medicinal and pharmacological properties of papaya (*Carica papaya* linn.). *Indian J Nat Prod Resour.* 2008;7(4):364–73

Buah pepaya matang biasa dikonsumsi secara langsung dan buah pepaya yang masih mentah bisa dijadikan sebagai bahan rujak dan dijadikan lalapan. Kandungan buah pepaya matang (100 gr), kalori 39 kalori, air 86,7, lemak 0,0 gram,

⁴ Agustina, "Kajian Karakterisasi Tanaman Pepaya (*Carica Papaya* L.) Di Kota Madya Bandar Lampung", *Skripsi*, 2016, 1–23.

protein 0,5 gram, kalsium 23,0 mg, fosfor 12,0 mg, besi 0,4 mg, vitamin A 5365 SI, vitamin B1 0,04 mg, vitamin C 78 mg. Karena buah pepaya yang sangat melimpah namun cara mengonsumsinya yang sedikit maka perlu dilakukan inovasi produk olahan berbahan dasar buah pepaya. Buah pepaya muda ini dapat dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan abon. Buah pepaya merupakan inovasi pembuatan abon yang memiliki kelebihan jumlah gizi dan rasa yang baik, dan harga yang murah.⁵

Abon yang beredar di masyarakat merupakan abon hewani, yang biasanya berasal dari daging sapi atau kerbau. Pengolahan abon dengan cara direbus, disuwir-suwir, diberi bumbu dan digoreng. Abon umumnya produk pengawetan antara perebusan dan penggorengan dengan menambahkan bumbu-bumbu yang telah dihaluskan. Variasi pembuatan abon adalah untuk menambah jenis sehingga memiliki daya saing yang baik pada peningkatan mutu dan efisiensi.⁶

Bonpay (Abon Pepaya) Crispy ini berbeda dengan abon pepaya lainnya karena biasanya abon terbuat dari hewani sedangkan Bonpay ini terbuat dari buah pepaya muda. Abon yang biasanya tidak crispy sedangkan Bonpay (Abon

⁵ Ni Luh Mira Astiti, "Pembuatan "BONYA" Abon Berbahan Dasar Pepaya", *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis*, 1.4 (2022), 988–1007

⁶ Rani Agustin, "Pengaruh Penambahan Pepaya (*Carica Papaya L.*) Terhadap Kualitas Abon Ayam (*Gallus Gallus Domestica*)", *Skripsi*, 6.1 (2018), 1–8

Pepaya) Crispy ini memiliki tekstur yang gurih dan crispy. Ada yang crispy namun dari segi rasanya juga berbeda, terdapat bebarapa pilihan rasa dari Bonpay (Abon Pepaya) Crispy ini yaitu original dan balado. Abon yang berbahan baku dari buah pepaya muda ini lebih rendah kolestrol dan rendah lemak namun tetap memiliki kandungan gizi yang banyak. Cocok dijadikan cemilan sekaligus lauk makan. Abon ini diharapkan dapat mengurangi kebosanan terhadap buah pepaya yang hanya dimakan sebagai buah meja saja.⁷ Berdasarkan paparan tersebut, maka penulis tertarik untuk meneliti dengan judul “Produksi Bonpay (Abon Pepaya) Crispy Dengan Permodalan Koperasi Konsumen Al-Muawanah Syariah Bengkulu”.

B. Tujuan Program

Tujuan yang hendak dicapai berdasarkan Program Kreativitas Mahasiswa ini, diantaranya yaitu :

1. Menciptakan usaha yang kreatif dan inovatif.
2. Untuk mengetahui proses pembuatan Bonpay (Abon Pepaya) Crispy.
3. Untuk membuka peluang usaha baru.

⁷ Ana Widiana, "Pelatihan Inovasi Produk Pangan Abon Pepaya Muda Di Dusun Pamagersari Desa Tanjungsari Sumedang", *Skripsi*, 3.1 (2019), 1-7

C. Manfaat Program

1. Menambah jenis kewirausahaan di daerah kota Bengkulu
2. Meningkatkan nilai ekonomis buah pepaya muda sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat setempat.
3. Meningkatkan kreatifitas mahasiswa dalam mengolah hasil sumber daya yang di miliki dari kegiatan peluang usaha yang baru
4. Dapat memberikan informasi kepada mahasiswa ataupun masyarakat yang dapat mengolah produk Bonpay (Abon Pepaya) Crispy dengan bahan utama yaitu dari buah pepaya muda yang dapat memberikan nilai jual yang lebih baik.

D. Luaran Yang Diharapkan

Luaran yang ingin dicapai yaitu menghasilkan produk Bonpay (Abon Pepaya) Crispy tanpa bahan pengawet dengan cita rasa yang disukai oleh masyarakat yang berada di Indonesia khususnya di wilayah Bengkulu. Memberikan manfaat dalam pengolahan buah pepaya muda menjadi abon yang bergizi karena terdapat banyak vitamin didalam buah pepaya dan dapat membuat peluang usaha bagi mahasiswa maupun masyarakat dalam bentuk usaha dan dapat menginspirasi masyarakat dalam menciptakan produk baru yang dapat bersaing dipasaran dengan memanfaatkan sumber daya yang di miliki.