

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia sangat kaya akan sumber daya tanaman hortikultura, diantaranya adalah jenis tanaman buah-buahan. Salah satu jenis buah asal luar negeri yang sudah lama berkembang dan ditanam di wilayah Indonesia adalah pepaya. Di Indonesia pohon pepaya dapat tumbuh dengan baik didataran rendah sampai ketinggian 700 meter di atas permukaan laut. Tumbuhan pepaya lebih menyukai tumbuh di daerah yang lembab dan suhu kurang lebih 25°C.

Pepaya merupakan buah yang sangat familiar oleh masyarakat terutama di Indonesia, memiliki nama ilmiah *Carica papaya*, jenis tumbuhan jenis genus yang tumbuh dengan subur pada daerah beriklim tropis. Buah pepaya mempunyai kandungan zat-zat yang bermanfaat bagi tubuh karena memiliki banyak kandungan yang baik untuk memproteksi tubuh dari berbagai macam penyakit. Daging yang lembut banyak membantu orang melancarkan gangguan pencernaan, karena buah ini memang mudah dicerna.

Tanaman pepaya banyak ditanam orang, baik di daerah tropis maupun sub tropis, di daerah-daerah basah dan kering atau di daerah-daerah daratan dan

pengunungan. Pepaya ialah tumbuhan yang berasal dari negara tropis, tanaman pepaya ini memiliki batang yang tumbuh lurus keatas dengan tinggi batang tinggi 3-8 m, pada kondisi-kondisi khusus tinggi batang pepaya akan bisa mencapai ketinggian 10 m. Pohon pepaya biasanya tidak memiliki cabang, daun-daun dan buah tumbuh secara langsung dari batang yang bisa mempunyai diameter sampai 20 cm. Hanya dalam peristiwa-peristiwa langka ketika batangnya patah bisa berbentuk cabang-cabang. Pepaya dapat lebih cepat tumbuh dan memiliki “kayu” yang lunak. Tanaman pepaya tidak tahan dingin.¹

Sifat khas varietas pepaya Solo adalah ukuran buahnya yang kecil dan bentuknya mirip buah apukat berleher. Varietas pepaya Bangkok dikenal dengan nama pepaya Thailand kulit luarnya mirip pepaya Cibinong, yaitu kasar dan tidak rata atau berbenjol-benjol. Demikian juga cara masaknya yang dimulai dari ujung buah. Sedikit yang membedakannya adalah pepaya Bangkok ini bentuknya lebih bulat dan lebih besar dibandingkan pepaya Cibinong. Pepaya jingga varietas pepaya semangka daging buahnya berwarna merah dan berair

¹ A. & Sabarina Mardhiah, “Pengolahan Pepaya Muda (*Carica Papaya* L.) Menjadi Abon,” *Jurnal Pendidikan, Sains, dan Humaniora* 9, no. 3 (2021): 512–517.

banyak, rasanya manis. Kulit buahnya berwarna kuning, berat buah kurang lebih 1,5 kg/ buah.²

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

² Mardi Horowitz et al., “Deskripsi Pepaya,” *Radiology* 234, no. 1 (2000): 1–2, <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3624763/pdf/nihms412728.pdf>.

makanan olahan dapat diperdagangkan sehingga mampu menambah pendapatan keluarga.³

Selain jumlahnya yang melimpah, pepaya juga kaya akan zat gizi. Pepaya mengandung zat gizi seperti vitamin A, vitamin C, zat besi, magnesium, kalium dan kalsium. Dalam 100g buah pepaya segar mengandung karbohidrat sebesar 9,81g, protein 0,61g, lemak 0,41g, vitamin A 328 μ g, vitamin C 61, 9mg. Pepaya dapat menjadi salah satu sumber vitamin C yang baik bagi tubuh karena dapat memenuhi kebutuhan vitamin C sebesar 74%. Buah pepaya mengandung senyawa antioksidan seperti alkaloid, flavonoid, steroid, dan terpenoid yang bermanfaat untuk menangkalkan radikal bebas dan menjaga daya tahan tubuh. Buah pepaya dalam kondisi yang segar tidak dapat disimpan dalam waktu yang lama. Hal tersebut karena kandungan air pada buah pepaya yang cukup tinggi.

Pepaya mempunyai nilai tambah yang besar karena dapat digunakan sebagai bahan dasar. Pepaya biasanya hanya dimakan biasa saja dan belum ada masyarakat yang membuat usaha olahan pepaya, padahal

³ Siti Rohima et al., "Pelatihan Pembuatan Abon Pepaya Untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga," *Sricommerce: Journal of Sriwijaya Community Services* 3, no. 1 (2022): 45–50.

pepaya ini bisa dibuat menjadi berbagai macam olahan makanan, salah satunya abon pepaya. Masyarakat biasanya jarang menjual pepaya karena biasanya disetiap halaman rumah warga terdapat tanaman pepaya, maka jika pepaya ini dibuat menjadi produk olahan abon pepaya dapat meningkatkan harga jual pepaya sehingga meningkatkan penghasilan masyarakat setempat. Abon pepaya merupakan inovasi produk olahan makanan dari pepaya yang digoreng, sebelum di goreng pepaya yang telah diserut dicampurkan dengan bumbu- bumbu dan tepung lalu bisa memakai bumbu kering sehingga dapat menarik perhatian konsumen mulai dari kalangan anak-anak hingga dewasa.⁴

Salah satu pengolahan pepaya yang bisa membuat pepaya bertahan lebih lama adalah dengan diolah menjadi abon pepaya. Pepaya mentah jarang digunakan atau dikonsumsi oleh masyarakat dapat diolah menjadi abon pepaya yang akan menjadi alternatif makanan selain abon daging yang harga jualnya lebih mahal.

Untuk menambah ketertarikan dari buah pepaya ini diciptakan inovasi baru supaya masyarakat tertarik untuk mengkonsumsinya, yaitu dengan cara membuat pepaya

⁴ Siti Sutiati and Tuti Kurnia, "Inovasi Olahan Pepaya (Abon Pepaya) Guna Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Kampung Mekarjaya Desa Padamulya Kecamatan Pasirkuda Kabupaten Cianjur," *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1, no. 1 (2021): 46–49.

menjadi Abon Pepaya (ABOYA). Dibuatnya inovasi baru ini supaya masyarakat tidak bosan dengan buah pepaya yang cara penyajiannya monoton.

Abon merupakan salah satu jenis makanan awetan berasal dari daging (sapi, kerbau, ikan laut) yang disuwir-suwir dengan berbentuk serabut atau dipisahkan dari seratnya. Kemudian ditambahkan dengan bumbu-bumbu selanjutnya digoreng. Abon termasuk makanan ringan atau lauk yang siap saji. Produk tersebut sudah dikenal oleh masyarakat umum sejak dulu. Abon dibuat dari daging yang diolah sedemikian rupa sehingga memiliki karakteristik kering, renyah dan gurih. Pada umumnya daging yang digunakan dalam pembuatan abon yaitu daging sapi. Abon biasanya dikonsumsi sebagai lauk atau peneman makan. Abon saat ini masih memiliki peminat yang cukup banyak, baik itu di kalangan anak-anak hingga kalangan dewasa. Di kalangan remaja kekinian, abon masih cukup diminati, karena rasanya yang gurih, dan harga yang terjangkau namun terdapat beberapa kekurangan yaitu kandungan lemak dan gulanya yang cukup tinggi.

Ada beberapa hal yang membuat penulis tertarik untuk mengolah pepaya menjadi abon pepaya. Pertama untuk menambah ketertarikan dari buah pepaya ini diciptakan inovasi baru supaya masyarakat tertarik untuk

mengkonsumsinya, yaitu dengan cara membuat pepaya menjadi Abon Pepaya (ABOYA) supaya masyarakat tidak bosan dengan buah pepaya yang cara penyajiannya monoton. Buah pepaya masih sangat mudah untuk ditemukan dan pengolahannya pun tidak begitu susah dan juga Abon Pepaya ini bisa dinikmati dari berbagai kalangan. Maka dari itu penulis memiliki ide untuk mengolah pepaya menjadi Abon Pepaya. Salah satu bentuk inovasi yang penulis lakukan adalah dengan membuat suatu produk, yaitu **“Pengolahan Buah Pepaya Menjadi Abon Pepaya (ABOYA) Bekerja Sama Dalam Pemasaran Produk Di Koperasi Konsumen Al-Muawanah Syariah UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu”**.⁵

B. Tujuan Program

1. Inovasi baru pengolahan yang berbahan dasar buah pepaya yaitu abon pepaya, agar dapat menarik minat konsumen
2. Membuka peluang usaha baru
3. Mengetahui cara memasarkan Produk Abon Pepaya
4. Meningkatkan kreativitas dan jiwa kewirausahaan

⁵ Ni Luh Mira Astiti, “Pembuatan ‘BONYA’ Abon Berbahan Dasar Pepaya,” *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis* 1, no. 4 (2022): 988–1007, <https://dx.doi.org/10.22334/paris.v1i4>.

C. Manfaat Program

1. Meningkatkan kreatifitas mahasiswa dalam mengolah sumber daya lokal menjadi makanan yang dapat bersaing dipasaran.
2. Meningkatkan potensi mahasiswa untuk berwirausaha dan pintar dalam mencari peluang untuk memperoleh keuntungan dari daya pikir yang kreatif.
3. Sebagai sarana pembelajaran kewirausahaan untuk bekal dan modal memasuki dunia persaingan usaha.

D. Luaran yang Diharapkan

Menghasilkan produk Abon Pepaya sebagai inovasi produk baru yang belum lumrah di kalangan masyarakat guna menarik minat konsumen. Dapat membuka peluang usaha bagi masyarakat maupun mahasiswa. Mengetahui bagaimana cara memasarkan produk Abon Pepaya dalam meningkatkan pendapatan melalui pemasaran yang bekerjasama dengan Koperasi Al-Muawanah Syariah juga dipasarkan secara *online* maupun *offline*. Dan meningkatkan kreativitas dan jiwa kewirausahaan mahasiswa dalam menghasilkan suatu yang bermanfaat.