

BAB I

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Inovasi dalam pengolahan hasil pertanian tidak hanya bertujuan meningkatkan nilai ekonomi produk, tetapi juga menciptakan lapangan kerja baru dan memberdayakan masyarakat secara menyeluruh. Dalam konteks ini, pemberdayaan masyarakat desa, khususnya ibu-ibu rumah tangga, menjadi sangat penting untuk mendorong kemandirian ekonomi keluarga. Dengan memanfaatkan sumber daya lokal yang melimpah seperti pepaya dan mengolahnya menjadi produk kreatif seperti permen, masyarakat tidak hanya mengurangi ketergantungan pada pasar luar tetapi juga membangun potensi industri rumahan berbasis agroindustri. Kegiatan ini juga sejalan dengan upaya pelestarian lingkungan karena mengurangi limbah hasil pertanian yang terbuang sia-sia. Oleh karena itu, inovasi produk olahan pepaya berbasis ekonomi kreatif dapat menjadi langkah strategis dalam menciptakan desa yang mandiri, produktif, dan berdaya saing tinggi.

Desa Tebat Monok, yang terletak di Kabupaten Kepahiang, merupakan desa dengan sumber daya alam yang melimpah, khususnya dalam sektor pertanian. Desa ini memiliki iklim tropis yang sangat cocok untuk budidaya berbagai jenis tanaman buah, salah satunya adalah pepaya.

Pepaya merupakan salah satu komoditas pertanian utama yang dihasilkan oleh masyarakat desa, namun pemanfaatan pepaya sejauh ini masih terbatas pada konsumsi rumah tangga dan pasar lokal dalam bentuk segar.

Produksi Pepaya di Kabupaten Kepahiang sudah sejak lama dikenal sebagai penghasil buah pepaya di Bengkulu dengan tingkat produksi 1.917,9 ton/tahun (Dinas Pertanian Kabupaten Kepahiang, 2011).¹ namun hanya sebagian kecil yang diolah menjadi produk bernilai tambah. Sebagian besar pepaya dijual mentah dengan harga yang rendah, dan jika tidak segera dijual, pepaya sering kali menjadi busuk karena minimnya pengetahuan dan fasilitas pengolahan. Yang penulis lihat di daerah kepahiang terkhususnya didesa Tebat Monok, banyak sekali buah papaya yang melimpah , karena dari itu penulis berinovasi menjadikan papaya menjadi olahan permen, sayang sekali kalau papaya tidak dimanfaatkan. Minimnya Inovasi Produk juga menjadi kendala. Sebagian besar masyarakat masih bergantung pada penjualan produk mentah tanpa adanya diversifikasi olahan, sehingga peluang ekonomi dari komoditas ini belum maksimal. Mayoritas penduduk Desa Tebat Monok bekerja sebagai petani dengan pendapatan yang relatif rendah dan tidak menentu.

Pepaya (*Carica papaya L.*) merupakan jenis buah tropis

¹ pariang simanjuntak, herri fariadi, and rika dwi yuli h, 'prospek pengembangan usaha dodol pepaya (*carica papaya l.*) pada home industri “dua saudara” desa tebat monok kecamatan kepahiang kabupaten kepahiang’, *agritepa*, i.1 (2014), hal .45.

yang buahnya manis dan dagingnya berwarna kuning kemerahan. Buah pepaya mengandung banyak vitamin terutama vitamin A, vitamin B9, vitamin C dan vitamin E. Selain vitamin, pepaya juga mengandung mineral seperti fosfor, magnesium, zat besi, dan kalsium (Surtiningsih, 2005). Menurut penelitian Marelli, et al. (2008) buah pepaya memiliki kandungan vitamin C dan β -karoten yang bermanfaat sebagai antioksidan. Buah pepaya terkandung vitamin C sebesar 70,2 mg/100 g berat pepaya dan kandungan β karoten sebesar 20,722 μ g/100 g berat pepaya.²

Dalam bidang pangan khas dari Indonesia pun banyak ragamnya. Salah satunya adalah makanan khas buatan Indonesia yaitu manisan. Manisan merupakan makanan awetan yang dicampur dengan gula, dapat digunakan sebagai makanan camilan ataupun campuran pembuatan kue. Bahan yang digunakan untuk membuat manisan pun beragam seperti mangga, rambutan, salak, nangka, kedondong dengan tekstur buah yang masih keras dan belum matang. Akan tetapi, warga Indonesia sering kali membuatnya dengan pepaya. Hal ini dikarenakan pepaya merupakan salah satu tanaman hortikultura yang mudah penanamannya di daerah tropis dan sub tropis. Tanaman ini termasuk kedalam genus *Carica* yang berasal dari keluarga *Caricaceae*. Selain itu, pepaya tergolong

² Desy Rizky Amalia Program Mira Miranti, Bina Lohitasari, 'Formulasi Dan Aktivitas Antioksidan Permen Jelly Sari Buah Pepaya California (*Carica Papaya L.*)', *Fitofarmaka*, 11.1 (2017), hal. 37.

buah yang populer dan umumnya digemari oleh sebagian penduduk dunia. Hal ini disebabkan karena daging buahnya yang lunak dengan warna merah atau kekuningan, rasanya manis dan menyegarkan serta mengandung banyak air.³

Ketergantungan pada hasil panen tahunan sering kali menimbulkan ketidakstabilan ekonomi, terutama ketika harga komoditas pertanian mengalami fluktuasi. Meskipun banyak masyarakat yang terlibat dalam pertanian, kurangnya peluang pekerjaan lain menyebabkan pengangguran musiman, terutama di luar musim panen. Namun yang dilihat ibu-ibu di lingkungan sekitar masih banyak sekali yang menganggur, maka dari itu alasan Penulis mengangkat judul ini untuk membantu meningkatkan ekonomi bagi masyarakat, terutama dikalangan ibu-ibu, sebagai salah satu aktivitas kreatif yang menghasilkan uang,

Banyak masyarakat belum memiliki keterampilan dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah lebih tinggi. Hal ini menyebabkan pendapatan masyarakat stagnan, meski ada potensi besar dari hasil pertanian lokal.

Ekonomi kreatif menjadi salah satu solusi untuk mengatasi permasalahan ekonomi di pedesaan. Melalui inovasi dalam mengolah pepaya menjadi produk olahan seperti permen, masyarakat dapat meningkatkan pendapatan

³ meilani dwi anggraeni and others, 'pemberdayaan masyarakat melalui pendampingan pengelolaan', pp. 319–26.

mereka. Selain itu, pendekatan berbasis syariah menjamin bahwa seluruh proses produksi dan distribusi dilakukan sesuai dengan prinsip-prinsip Islam, seperti keadilan, kejujuran, dan halal.

Kabupaten/Kota	Produksi (Kuintal)		Abstrak (%)	Persentase (%)
	2019	2020		
1 Bengkulu Selatan	4.707	3.123	-1.544	-33,86
2 Rejang Lebong	14.840	11.366	-3.474	-23,41
3 Bengkulu Utara	2.114	6.743	4.629	218,97
4 Kaur	6.019	6.452	433	7,19
5 Seluma	99	1.990	1.891	1.910,10
6 Mukomuko	162	220	58	35,8
7 Lebong	964	452	-512	-53,11
8 Kepahiang	13.851	14.635	784	5,66
9 Bengkulu Tengah	1.251	1.308	57	4,56
10 Kota Bengkulu	1.277	1.262	-15	-1,22
Jumlah	40.184	47.511	7.327	18,24

sumber : Publikasi Sayur dan Buah Provinsi Bengkulu 2020

Gambar 1.1

Produksi Pepaya Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Bengkulu Tahun 2019-2020⁴

Menurut data BPS Provinsi Bengkulu Kota Kepahiang memperoleh data sebesar 13 851 Kuintal pada tahun 2019, Provinsi Bengkulu memiliki potensi pertanian yang cukup besar, salah satunya dalam produksi pepaya. Pepaya merupakan komoditas buah tropis yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan permintaan pasar yang stabil. Data produksi pepaya dari tahun 2019 sebesar sebesar 13 851 Kuintal, hingga mengalami kenaikan sebesar 5,66 di tahun 2020,⁵ yang dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti luas panen, kondisi cuaca, serta teknik budidaya yang diterapkan

⁴ ‘Ekonomi Kreatif :Pilar Pembangunan Indonesia.Surakarta’, 2016.

⁵ Diakses pada link bps.go.id pada tanggal 24 Februari 2025

oleh petani.

Kabupaten/Kota	Produksi Nenas (kuintal) (Kw)	Produksi Pepaya (kuintal) (Kw)	Produksi Pisang (kuintal) (Kw)
Bengkulu Selatan	95,40	3.493,00	6.265,00
Rejang Lebong	680,60	9.010,00	77.460,85
Bengkulu Utara	2.075,00	15.284,00	32.003,00
Kaur	292,90	10.233,00	21.290,00
Seluma	556,50	271,00	2.419,00
Mukomuko	488,10	2.074,50	6.636,50
Lebong	219,44	1.462,70	5.472,10
Kepahiang	375,60	32.965,50	51.611,00
Bengkulu Tengah	386,50	464,00	3.700,10
Kota Bengkulu	20,64	413,17	495,00
Bengkulu	5.190,68	75.670,87	207.352,55

Gambar 1.2 Jumlah produksi buah-buahan di Kabupaten/Kota Kepahiang

Berdasarkan data pada Gambar 1.2, produksi pepaya di Kabupaten Kepahiang menunjukkan angka yang cukup tinggi dan stabil dibandingkan dengan komoditas buah lainnya seperti pisang, nanas, dan semangka. Pada tahun 2019, produksi pepaya mencapai 13.851 kuintal dan mengalami peningkatan sebesar 5,66% pada tahun 2020.⁶ Kestabilan ini

⁶ Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Bengkulu: Laporan Produksi

menunjukkan bahwa pepaya memiliki potensi besar sebagai bahan baku produk olahan. Sementara itu, buah lain seperti semangka dan nanas cenderung memiliki fluktuasi produksi dan karakteristik fisik yang kurang mendukung untuk dijadikan produk olahan seperti permen. Misalnya, semangka mengandung air yang tinggi sehingga tidak efisien untuk pengolahan permen, sedangkan nanas memiliki tingkat keasaman dan serat yang tinggi, yang bisa memengaruhi tekstur produk akhir.

Dengan mempertimbangkan data produksi dan karakteristik buah, pepaya dinilai paling sesuai untuk diolah menjadi permen. Selain produksinya melimpah, pepaya juga memiliki tekstur lembut dan rasa manis alami yang memudahkan proses kristalisasi dalam pembuatan permen. Pengolahan pepaya menjadi permen tidak hanya meningkatkan nilai jual buah yang cepat rusak jika dijual segar, tetapi juga membuka peluang ekonomi kreatif berbasis syariah di pedesaan. Permen pepaya dapat dipasarkan melalui koperasi syariah dan toko halal, memberikan peluang ekonomi berkelanjutan yang sesuai dengan prinsip keadilan, kejujuran, dan kehalalan dalam Islam. Oleh karena itu, pemanfaatan pepaya sebagai bahan utama dalam inovasi produk olahan merupakan langkah strategis yang didukung oleh potensi lokal dan

prinsip syariah.

Mengolah pepaya menjadi permen dapat meningkatkan nilai jual pepaya, terutama jika dibandingkan dengan pepaya segar yang memiliki masa simpan terbatas. Produk olahan ini lebih tahan lama dan dapat dijual di pasar lokal maupun internasional. Permen Pepaya tidak hanya akan memenuhi permintaan lokal, tetapi juga bisa masuk ke pasar syariah yang lebih luas, seperti melalui kemitraan dengan toko halal dan koperasi syariah. Dengan adanya pemberdayaan berbasis ekonomi kreatif syariah, masyarakat dapat terlibat dalam usaha yang berkelanjutan dan beretika, memberikan stabilitas jangka panjang. Meskipun ada potensi besar dalam pengembangan pepaya menjadi permen, terdapat beberapa tantangan yang perlu diatasi:

Saat ini, belum ada fasilitas pengolahan yang memadai di Desa Tebat Monok untuk mengolah pepaya menjadi permen secara massal. Investasi dalam alat produksi dan pengolahan sangat dibutuhkan. Sebagian besar masyarakat belum memiliki keterampilan teknis untuk memproduksi permen dari pepaya. Pelatihan intensif perlu dilakukan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat. Produk olahan yang dihasilkan oleh masyarakat desa sering kali tidak memiliki akses yang luas ke pasar, terutama pasar modern dan syariah. Keterbatasan jaringan pemasaran menjadi hambatan dalam pengembangan produk ini.

Dengan memanfaatkan potensi pepaya yang melimpah dan mengembangkan produk olahan seperti permen berbasis syariah, Desa Tebat Monok memiliki peluang untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakatnya. Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan dan pendampingan usaha akan memberikan keterampilan baru, serta membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat setempat.

Pemberdayaan ini juga dapat meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya ekonomi berbasis syariah, yang tidak hanya mengutamakan keuntungan, tetapi juga kesejahteraan bersama dan keberlanjutan. Dengan dukungan pemerintah daerah, lembaga keuangan syariah, dan partisipasi aktif masyarakat, Desa Tebat Monok dapat menjadi contoh sukses dalam pemberdayaan ekonomi kreatif berbasis syariah. Desa Tebat Monok memiliki potensi besar untuk mengembangkan ekonomi kreatif berbasis syariah melalui pengolahan pepaya menjadi permen. Meskipun terdapat tantangan dalam hal fasilitas pengolahan dan keterampilan masyarakat, peluang yang ada sangat menjanjikan jika disertai dengan dukungan yang tepat dari berbagai pihak.

B. Permasalahan di Lokasi

Desa Tebat Monok memiliki potensi alam yang melimpah, terutama dalam budidaya pepaya. Namun, hingga saat ini, hasil panen pepaya hanya dimanfaatkan untuk konsumsi pribadi atau dijual dalam bentuk mentah di pasar

lokal. Tidak adanya inovasi dalam pengolahan pepaya menyebabkan nilai tambah komoditas ini sangat rendah. Hal ini membuat petani pepaya di Desa Tebat Monok belum bisa memaksimalkan pendapatan mereka dari hasil pertanian pepaya

Sebagian besar masyarakat Desa Tebat Monok masih minim pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah pepaya menjadi produk bernilai tinggi, seperti permen. Mereka belum memiliki keahlian teknis dalam proses produksi, pengawetan, dan pengemasan produk olahan. Hal ini membuat masyarakat belum bisa memanfaatkan pepaya sebagai bahan baku produk kreatif yang dapat dipasarkan lebih luas dan bernilai ekonomi tinggi.

Selain kurangnya keterampilan, ketiadaan fasilitas pengolahan menjadi hambatan utama dalam mengembangkan industri rumahan berbasis pengolahan pepaya. Peralatan dan teknologi yang mendukung proses pembuatan permen pepaya masih sangat terbatas. Hal ini menghambat upaya masyarakat dalam menciptakan produk yang bisa bersaing di pasar lokal maupun regional. Sebagian besar penduduk Desa Tebat Monok bekerja sebagai petani dengan pendapatan yang relatif rendah dan tidak stabil. Ketergantungan pada sektor pertanian membuat masyarakat rentan terhadap fluktuasi harga komoditas dan cuaca, yang mempengaruhi hasil panen. Tanpa diversifikasi sumber

pendapatan, masyarakat desa sulit meningkatkan taraf ekonomi mereka.

Produk pepaya segar yang dijual oleh petani lokal hanya memiliki akses terbatas ke pasar, baik dari segi jangkauan maupun nilai jual. Hal ini disebabkan oleh kurangnya pengetahuan tentang strategi pemasaran, serta minimnya hubungan dengan pasar yang lebih luas, seperti supermarket atau pasar syariah. Ketika pepaya hanya dipasarkan dalam bentuk segar, masa simpan yang pendek juga menjadi kendala, sehingga produk mudah rusak dan akhirnya .

Konsep ekonomi kreatif berbasis syariah masih belum banyak dikenal oleh masyarakat Desa Tebat Monok. Sebagian besar usaha yang dilakukan masyarakat masih berdasarkan model bisnis tradisional tanpa memperhatikan prinsip-prinsip ekonomi syariah, seperti keadilan, transparansi, dan keberlanjutan. Ketidaktahuan ini membatasi peluang mereka untuk terlibat dalam industri yang sesuai dengan nilai-nilai Islam dan memiliki pangsa pasar yang berkembang di Indonesia.

Desa Tebat Monok juga menghadapi keterbatasan dalam hal dukungan dari pemerintah dan lembaga keuangan syariah. Meski potensi ekonomi berbasis syariah besar, masyarakat desa masih kesulitan mendapatkan modal atau pendanaan yang halal untuk memulai usaha. Keterbatasan ini disebabkan oleh rendahnya akses terhadap informasi tentang

program pemberdayaan dan lembaga keuangan syariah yang bisa mendukung usaha mereka.

Salah satu permasalahan lainnya adalah kurangnya kesadaran masyarakat terhadap potensi ekonomi kreatif dari produk lokal seperti pepaya. Banyak masyarakat yang belum menyadari bahwa produk hasil pertanian bisa diolah menjadi sesuatu yang lebih bernilai tinggi, misalnya dengan mengubah pepaya menjadi permen. Pemikiran masyarakat yang masih tradisional cenderung berfokus pada pola usaha yang sudah ada tanpa mencoba inovasi baru.

Desa Tebat Monok memiliki potensi besar dalam pengembangan pepaya sebagai produk olahan kreatif berbasis syariah, namun terdapat sejumlah permasalahan yang menghambat. Permasalahan tersebut mencakup kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan, minimnya fasilitas pengolahan, akses pasar yang terbatas, serta kesadaran yang rendah terhadap ekonomi kreatif dan prinsip syariah. Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan dan pendampingan usaha kreatif berbasis syariah dapat menjadi solusi untuk mengatasi tantangan tersebut dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

]

C. Tujuan Kegiatan

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Meningkatkan Keterampilan Masyarakat

Memberikan pelatihan kepada masyarakat Desa Tebat Monok mengenai teknik pengolahan pepaya menjadi produk bernilai tambah, yaitu permen. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan masyarakat dapat memiliki keterampilan baru dalam mengolah pepaya yang selama ini hanya dimanfaatkan sebagai buah segar.

2. Mendorong Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat

Mengembangkan usaha ekonomi kreatif berbasis pepaya yang diolah menjadi permen sebagai upaya untuk meningkatkan pendapatan masyarakat desa. Usaha ini diharapkan mampu menciptakan sumber pendapatan baru yang berkelanjutan dan lebih stabil dibandingkan hanya menjual pepaya segar.

3. Mengenalkan dan Mengaplikasikan Prinsip Ekonomi Syariah

Menerapkan prinsip-prinsip syariah dalam proses produksi dan pemasaran permen pepaya, sehingga masyarakat dapat mengelola usaha mereka sesuai dengan ajaran Islam. Tujuan ini juga meliputi peningkatan pemahaman masyarakat tentang pentingnya menerapkan nilai-nilai syariah dalam kegiatan ekonomi sehari-hari.

4. Membangun Kesadaran akan Potensi Ekonomi Kreatif Lokal

Meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya inovasi dalam memanfaatkan potensi sumber daya lokal, seperti pepaya, untuk menciptakan produk kreatif yang dapat bersaing di pasar lokal dan nasional. Dengan demikian, masyarakat desa diharapkan lebih proaktif dalam mengembangkan potensi desa mereka.

5. Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat melalui Pemberdayaan Berbasis Kearifan Lokal

Meningkatkan taraf hidup masyarakat Desa Tebat Monok dengan memaksimalkan sumber daya lokal dan kearifan lokal dalam pengembangan produk berbasis syariah. Tujuan ini juga diharapkan dapat mengurangi ketergantungan masyarakat pada pertanian tradisional dan membuka peluang usaha baru yang lebih inovatif.

6. Menciptakan Produk Bernilai Tinggi yang Berdaya Saing

Menghasilkan produk permen pepaya yang memiliki kualitas tinggi, halal, dan dapat bersaing di pasar lokal, regional, dan nasional. Produk ini diharapkan bisa menjadi ciri khas Desa Tebat Monok dan menjadi salah satu komoditas unggulan yang dihasilkan oleh masyarakat desa.

Dengan pencapaian tujuan-tujuan tersebut, penelitian ini diharapkan dapat memberikan dampak

positif yang signifikan terhadap peningkatan kesejahteraan ekonomi dan sosial masyarakat di Desa Tebat Monok secara berkelanjutan.

D. Manfaat Kegiatan

Penelitian ini memiliki beberapa manfaat penting bagi berbagai pihak, yaitu :

1. Manfaat bagi Masyarakat Desa Tebat Monok

- a. **Peningkatan Keterampilan:** Masyarakat akan memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru dalam mengolah pepaya menjadi produk olahan, seperti permen, yang bernilai jual lebih tinggi.
- b. **Pemberdayaan Ekonomi:** Dengan adanya pelatihan dan pendampingan, masyarakat dapat memulai usaha baru yang berbasis pengolahan pepaya, yang berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga dan kesejahteraan ekonomi mereka.
- c. **Kemandirian Ekonomi:** Usaha pembuatan permen pepaya dapat menjadi sumber pendapatan alternatif yang membantu masyarakat lepas dari ketergantungan pada pertanian tradisional yang hasilnya tidak selalu stabil.
- d. **Pemahaman tentang Ekonomi Syariah:** Masyarakat akan lebih memahami dan menerapkan prinsip-prinsip

syariah dalam aktivitas ekonomi sehari-hari, seperti dalam produksi, pemasaran, dan transaksi keuangan.

2. Manfaat bagi Pemerintah Daerah

- a. Pengembangan Ekonomi Lokal: Program pemberdayaan ini dapat membantu pemerintah daerah dalam mengembangkan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal, serta mendorong desa-desa lain untuk melakukan hal serupa.
- b. Pengurangan Pengangguran dan Kemiskinan: Dengan menciptakan lapangan kerja baru melalui usaha pengolahan permen pepaya, program ini dapat berkontribusi dalam menurunkan angka pengangguran dan meningkatkan taraf hidup masyarakat desa.
- c. Promosi Produk Lokal: Produk permen pepaya yang dihasilkan dapat menjadi komoditas unggulan daerah yang membantu mempromosikan produk-produk kreatif lokal di pasar regional maupun nasional.

3. Manfaat bagi Akademisi dan Peneliti

- a. Pengembangan Ilmu Pengetahuan: Penelitian ini memberikan kontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan terkait pemberdayaan masyarakat, ekonomi kreatif, dan penerapan prinsip-prinsip syariah dalam pengembangan usaha lokal.
- b. Model Pemberdayaan Berbasis Syariah: Hasil dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai model atau

referensi bagi penelitian lain yang berfokus pada pengembangan ekonomi masyarakat berbasis syariah dan kearifan lokal.

4. Manfaat bagi Pengusaha dan Investor

- a. Peluang Usaha Baru: Bagi pengusaha dan investor, kegiatan ini membuka peluang usaha baru di bidang produk olahan pepaya, terutama produk-produk yang halal dan berbasis syariah yang semakin diminati di pasar.
- b. Kolaborasi dengan Usaha Kecil Menengah (UKM): Pengusaha dapat menjalin kerjasama dengan usaha kecil di Desa Tebat Monok untuk mengembangkan usaha pengolahan pepaya dan memasarkan produk secara lebih luas.

5. Manfaat bagi Lingkungan

- a. Pengurangan Limbah Pertanian: Dengan diolah menjadi produk olahan seperti permen, pepaya yang sebelumnya berpotensi menjadi limbah karena tidak terjual dalam bentuk segar dapat dimanfaatkan secara optimal, sehingga mengurangi pemborosan sumber daya alam.
- b. Pengembangan Pertanian Berkelanjutan: Inisiatif ini mendorong pemanfaatan hasil pertanian lokal secara lebih efisien dan berkelanjutan, sehingga dapat

meningkatkan keseimbangan antara pertanian dan lingkungan.

6. Manfaat bagi Konsumen

- a. Tersedianya Produk Halal dan Berkualitas: Konsumen, khususnya yang membutuhkan produk halal, akan mendapatkan pilihan produk baru yang berkualitas, sehat, dan diolah dengan mengikuti prinsip syariah.
- b. Variasi Produk Lokal: Produk permen pepaya ini juga menawarkan variasi baru dari hasil pertanian lokal yang dapat menarik minat konsumen untuk mencoba produk olahan berbasis buah alami.

Dengan manfaat yang mencakup berbagai aspek sosial, ekonomi, dan lingkungan, kegiatan penelitian ini diharapkan mampu memberikan dampak positif jangka panjang bagi masyarakat Desa Tebat Monok dan para pemangku kepentingan lainnya.