

## PENGOLAHAN PANGAN BERBAHAN BAKU DAUN PEPAYA JEPANG UNTUK DIJADIKAN MAKANAN (STUDI KASUS PADA KWT MELATI II KELURAHAN KARAWACI)

Lukman Nulhakim<sup>1</sup>, Ikhsan Anugrah Yuliamsal<sup>1</sup>, Vini Hafidzatul Hakima<sup>1</sup>, Fauziatul Ula<sup>1</sup>, Annisa Aurellia Ismiandini<sup>1</sup>, Emia Erliasna<sup>1</sup>, Indri Ayu Disa Ramli<sup>1</sup>, Rahmi Meilisti Dini<sup>1</sup>, Nisrina Maulida Fadhilah<sup>1</sup>, Rizki Fauzi Gunawan<sup>1</sup>, Arsyia Aditya Pratama<sup>1</sup>, Muhammad Ibnu Fajar<sup>1</sup>, Muhammad Reza Jodea<sup>1</sup>, Muhammad Riyadi<sup>1</sup>, Wahyu Nugroho<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

E-mail : [lukman.nulhakim@untirta.ac.id](mailto:lukman.nulhakim@untirta.ac.id)

### Abstrak

*KWT Melati II Kelurahan Karawaci memiliki tanaman pangan yakni tanaman pepaya jepang. Daun pepaya jepang dapat diolah menjadi berbagai olahan pangan mengingat terdapat kandungan gizi yang mengandung protein, kalsium, zat besi, fosfor, vitamin A, niacin, riboflavin dan vitamin C yang baik untuk tubuh dan dapat pula diolah menjadi pangan olahan sebagai pengganti lauk diantaranya untuk pembuatan dendeng dan rempeyek. Tujuan dari pengabdian ini adalah meningkatkan pengolahan daun pepaya jepang menjadi makanan. Dipilihnya lingkungan Rw.02 Kelurahan Karawaci dikarenakan banyaknya tanaman pepaya jepang sehingga disebut kampung pepaya jepang. Metode yang dilakukan dengan tehnik survey produk dendeng pepaya jepang. Diskusi dilakukan dengan anggota Kelompok Wanita Tani terkait cara pengelolaan dendeng pepaya tersebut. Selain itu, perbaikan kemasan produk dan pengenalan teknologi juga kami jelaskan dengan baik agar anggota Kelompok Wanita Tani dapat melakukan pemasaran sendiri setelah kami selesai melakukan pengabdian ini. Adapun hasil dari pengabdian tersebut terjadi peningkatan pengolahan dendeng daun pepaya jepang dan rempeyek.*

Kata kunci : Pangan, daun papaya, makanan

### 1. PENDAHULUAN

Imbas pandemi Covid-19 semakin dirasakan oleh masyarakat di Indonesia khususnya dalam bidang perekonomian. Indikator tersebut dapat dilihat dari melemahnya daya beli masyarakat, pertumbuhan ekonomi yang mengalami penyusutan, harga komoditas turun, dan ekspor dari Indonesia ke beberapa negara juga terhenti. Hal ini tidak hanya dirasakan oleh negara Indonesia saja, melainkan beberapa negara yang juga terdampak oleh pandemi Covid-19. Dalam laporan World Economic Outlook, The International Monetary Fund (IMF) mengatakan bahwa Produk Domestik Bruto (PDB) dunia

turun sebanyak 4,9% tahun ini dan ekonomi di Indonesia mengalami *minus* hingga 0,3% akibat pandemi Covid-19 ini. Kondisi demikian jika tidak ditangani secara cepat, maka akan menimbulkan masalah baru, salah satunya adalah produk impor akan membanjiri pasar-pasar domestik tanah air, termasuk produk pangan. Dampaknya akan memperburuk kondisi perekonomian di Indonesia dikarenakan apabila hal itu terjadi, maka sumber daya lokal tidak dapat bersaing dengan produk impor, pola konsumtif masyarakat akan terus meningkat, dan puncaknya adalah angka pengangguran semakin meningkat.

Guna memperbaiki keadaan ekonomi yang sedang menurun, maka pembangunan perlu diarahkan kepada pemanfaatan potensi sumber daya lokal masyarakat terutama dalam memperkuat ketahanan pangan berkelanjutan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat serta sebisa mungkin tidak tergantung input dari luar (impor). Majdi (2007) mengatakan bahwa potensi adalah serangkaian kemampuan, kesanggupan, kekuatan, ataupun daya yang mempunyai kemungkinan untuk bisa dikembangkan lagi menjadi bentuk yang lebih besar. Bentuk ini biasanya diperoleh melalui pembangunan untuk kesejahteraan dalam kehidupan masyarakat. Dengan memanfaatkan potensi lokal masyarakat, maka pembangunan yang dilakukan merupakan pembangunan dari masyarakat, oleh masyarakat, dan untuk masyarakat. Dari masyarakat berarti dalam menghasilkan nilai tambah pembangunan, haruslah menggunakan sumber daya (faktor produksi) yang dimiliki dan atau dikuasai masyarakat banyak (keunggulan komparatif). Oleh masyarakat berarti dalam penciptaan nilai tambah daerah harus langsung dilaksanakan (partisipasi aktif) masyarakat banyak baik secara individu maupun melalui organisasi ekonomi (usaha kecil, usaha menengah, koperasi, usaha besar). Dengan dari masyarakat dan oleh masyarakat tersebut, maka secara otomatis nilai tambah pembangunan akan langsung dinikmati masyarakat banyak (untuk masyarakat), yakni melalui mekanisme *factor share* berupa pendapatan atas faktor produksi dan pendapatan fungsional (pendapatan sebagai pelaku ekonomi).

Memanfaatkan potensi lokal masyarakat dalam pembangunan di bidang ekonomi sudah berlangsung di Kota Tangerang, Kelurahan Karawaci, tepatnya di tempat Kelompok Wanita Tani (KWT) Melati II. Faktanya masyarakat disana dalam memperkuat ketahanan pangan berkelanjutan dan memberdayakan perekonomian masyarakatnya melakukan pengolahan pangan berbahan baku daun Pepaya Jepang untuk dijadikan makanan, yaitu Dendeng Pepaya dan Peyek Pepaya. Pengolahan pangan yang dilakukan memanfaatkan partisipasi aktif dan sumber daya (bahan produksi) dari masyarakat setempat. Terlebih pada era pandemi Covid-19 yang mana mengakibatkan penyusutan ekonomi, maka dengan pemanfaatan potensi lokal menjadi salah satu alternatif guna memperbaiki keadaan ekonomi lokal masyarakat hingga tingkat nasional. Produksi yang kuat, positif, dan bertanggung jawab akan menciptakan manfaat lanjutan bagi pengembangan ekonomi masyarakat yang dapat berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan hidup masyarakat.

## 2. KAJIAN LITERATUR

Pengelolaan dendeng daun pepaya jepang merupakan salah satu kegiatan UMKM yang diusung oleh Kelurahan Karawaci. Alasan diciptakannya UMKM oleh "Kelompok Wanita Tani" yaitu pengelolaan dendeng pepaya yang muncul atas dasar kondisi masyarakat sekitar dengan melihat situasi dan kondisi wilayahnya. Dengan adanya kegiatan pengabdian ini, diharapkan akan memperluas cakupan penjualan dendeng pepaya jepang tersebut. Kegiatan ini akan dilakukan dengan

memberitahu kepada khalayak sasaran penjualan dan proses pengelolaan nantinya, kemudian dilanjutkan dengan metode kegiatan dan Langkah-langkah kegiatan. Berikut penjelasan dari masing-masing Langkah yang telah disebutkan: Pada tahap ini sasaran yang ingin dituju atau dicapai yaitu masyarakat luas secara umum dan keseluruhan. Untuk saat ini, jangankan masyarakat luas yang berada di luar Tangerang, masyarakat di dalam Kota Tangerang saja banyak yang belum mengetahui tentang dendeng pepaya jepang ini yang berasal dari Kelurahan Karawaci. Maka dari itu mengapa khalayak sasaran yang dipilih masyarakat umum, guna memberikan informasi bahwa di Tangerang tepatnya di Kelurahan Karawaci terdapat usaha UMKM yang dikelola sendiri oleh masyarakat sekitarnya. Pengabdian yang melakukan kegiatan dalam membantu usaha UMKM makanan dendeng yang berbahan dasar pepaya jepang ini tak hanya bertujuan memberikan informasi pada masyarakat saja, hal inipun akan berdampak kepada penjualan yang meningkat dan dapat menjadi salah satu produk makanan oleh-oleh khas dari Tangerang selain kecap Benteng.

Dalam melakukan kegiatan pengabdian pada wilayah Kelurahan Karawaci ini, melibatkan beberapa pihak yang membantu memudahkan atau membukakan pintu yang selebar-lebarnya untuk kami. Pihak-pihak yang terkait adalah Staff Kelurahan Karawaci, Ibu RW.02 dan beberapa RT diantaranya RT.01 / RT.02 / RT.03, yang membimbing kami dengan baik, ramah, dan sangat terbuka terkait hal-hal yang sepantasnya kami tanyakan kepada beliau-beliau. Lingkungan tempat kami melakukan

pengabdian memiliki salah satu UMKM yaitu “Kelompok Wanita Tani”, kegiatan yang mereka lakukan ialah membuat dendeng berbahan baku daun pepaya.

### 3. METODE

Metode yang dilakukan yaitu, metode survey dengan cara melakukan diskusi dengan anggota Kelompok Wanita Tani terkait cara pengelolaan dendeng pepaya tersebut. Selain itu, perbaikan kemasan produk dan pengenalan teknologi juga akan kami jelaskan dengan baik agar anggota Kelompok Wanita Tani dapat melakukan pemasaran sendiri setelah kami selesai melakukan pengabdian ini.

Pengabdian yang kami lakukan ini memiliki tujuan yang menguntungkan seperti simbiosis mutualisme, dimana kami dibantu dalam menjalankan program kerja kami, dan UMKM Kelompok Wanita Tani dapat kami bantu dengan melakukan promosi secara online melalui beberapa akun sosial media yang kami miliki. Mengingat bahwa di era yang modern ini dan dimasa yang kritis ini (*pandemic*), banyak masyarakat yang lebih senang berbelanja via online dibandingkan harus pergi ke supermarket. Ketika kami melakukan promosi dengan beberapa akun sosial media maka kami, diharapkan hal tersebut menjadi solusi terbaik untuk memperkenalkan dendeng daun pepaya pada masyarakat luas.

Selain membantu mempromosikan kami juga memberikan edukasi atau pengenalan terhadap masyarakat luas mengenai pengelolaan dendeng pepaya. Mengingat bahwasanya, telah disampaikan banyak yang masih belum mengetahui seperti apa dendeng pepaya? Bagaimana proses pembuatannya? Memakan

waktu berapa lamakah dalam proses pembuatan dari daun pepaya hingga menjadi dendeng? Itu semua akan kami bahas, sesuai dengan informasi yang kami dapatkan oleh pihak-pihak yang terkait. Mengetahui suatu proses pengelolaan dari bahan mentah hingga menjadi bahan siap konsumsi, membantu kita semua memahami bahwasannya hal yang ada disekitar kita dapat dimanfaatkan dengan baik, untuk menjadikan bahan siap pakai memang diperlukan ide yang cemerlang terlebih dahulu.

#### 4. Langkah-langkah Kegiatan

Pelaksanaan pengabdian dilakukan dengan tiga tahapan, di mana tahap pertama merupakan tahap persiapan. Pada tahap ini kelompok pengabdian melakukan survey pendahuluan untuk melihat kondisi di lapangan mengenai bagaimana pengelolaan pepaya jepang yang diolah menjadi sebuah dendeng. Dalam tahap ini kami mencari permasalahan-permasalahan apa saja yang terjadi pada saat proses pengolahan pepaya jepang menjadi sebuah dendeng.

Kemudian pada tahap berikutnya yaitu tahap pengabdian, dimana pada tahap ini kami ikut membantu proses pembuatan pepaya jepang yang diolah menjadi dendeng. Namun tak hanya membantu proses pembuatan pepaya jepang Bersama masyarakat saja kami pun berusaha agar masyarakat umum dapat melakukan hal yang sama dengan yang kami lakukan yaitu membuat olahan pepaya jepang menjadi sebuah dendeng, dengan cara apa? Dengan cara membuat video tentang pembuatan pepaya jepang tersebut menjadi sebuah dendeng. Hal tersebut dilakukan supaya

masyarakat umumpun bisa membuat dendeng yang berbahan dasar pepaya jepang.

Tahap yang terakhir yaitu evaluasi, pada tahap ini dilakukan hasil evaluasi atas apa yang telah dilakukan selama menjalani pengabdian tersebut, indikatornya dapat dilihat dari seberapa banyak masyarakat umum yang telah mengetahui proses pembuatan dendeng pepaya jepang tersebut. Memang beragam mengenai teknik pengolahan dendeng pepaya tersebut yang beredar di internet, namun kami akan memberikan penjelasan mengenai pengelolaannya secara detail, sesuai dengan apa yang kami lakukan selama pengabdian.

Pelaksanaan pengabdian pada masyarakat ini dilakukan dengan cara terjun langsung ke masyarakat KWT (kelompok wanita tani). Karena dengan cara terjun langsung seperti itu kita dapat langsung banyak mengambil ilmu dan tahapan-tahapan proses pembuatan pepaya jepang tersebut. Melihat secara menyeluruh menjadi point penting dalam pembuatan artikel ini agar pembaca dapat memahami secara detail semua proses yang dilakukan dan kami mengharapkan masyarakat dapat mencobanya dirumah serta mendukung UMKM seperti hal yang dilakukan Kelompok Wanita Tani ini.

#### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tanaman Pepaya memiliki berbagai jenis seperti pepaya Jawa dan pepaya Jepang. Tanaman pepaya Jepang yang memiliki nama ilmiah *Cnidocolus chayamansa* diklaim memiliki sejumlah manfaat bagi kesehatan tubuh. Manfaat daun pepaya Jepang ini tak lepas dari kandungan zat yang ada di dalamnya, antara lain: Protein, Kalsium, Zat besi, Fosfor,

Vitamin A, Niacin, Riboflavin, Vitamin C. Kandungan carposide pada daun pepaya berkhasiat sebagai obat cacing. Disamping pada daunnya, akar dan getah pepaya juga mengandung zat papayotin, karpain, kautsyuk, karposit dan vitamin.

Dari hasil penelitian ini, ditemukan bahwa daun pepaya Jepang dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar olahan makanan seperti dendeng dan rempeyek. Dendeng dan rempeyek dipilih karena proses pembuatannya yang cukup mudah dan dapat mengurangi rasa pahit yang dimiliki oleh daun pepaya Jepang. Meskipun daun pepaya Jepang memiliki rasa pahit yang lebih ringan dibandingkan dengan daun pepaya Jawa. Pengolahan daun pepaya Jepang menjadi dendeng akan menghilangkan rasa pahitnya karena adanya tambahan bumbu. Berikut akan dijelaskan lebih lanjut mengenai proses pembuatan dendeng daun pepaya Jepang dan rempeyek daun pepaya Jepang.

Proses pembuatan dendeng daun pepaya Jepang membutuhkan beberapa bahan yaitu daun pepaya Jepang, kemudian tepung tapioka, tepung terigu, telur sebagai sebagai bahan utama dan ketumbar, cabai, bawang merah, bawang putih, kaldu bubuk, garam sebagai bahan untuk bumbu dendeng. Tahapan pertama yang dilakukan ialah membersihkan daun pepaya Jepang yang akan digunakan dengan cara dibilas dengan air, lalu merebusnya sampai masak, kemudian daun pepaya Jepang di iris tipis. Selanjutnya ialah membuat campuran bahan utama dengan mencampurkan tepung tapioka dengan, tepung terigu dan telur. Perbandingan yang digunakan untuk bahan utama ialah untuk 500gr daun pepaya Jepang

digunakan 10 sdm tepung tapioka dan tepung terigu serta 2 butir telur. Langkah selanjutnya ialah membuat bumbu untuk dendeng yaitu dengan mencampurkan ketumbar, cabai, bawang merah, bawang putih, kaldu bubuk, dan garam. Tahapan selanjutnya ialah mengukus daun pepaya Jepang hingga matang dengan campuran bahan utama tepung dan bumbu. Setelah adonan yang dikukus telah jadi, maka dilakukan pemotong dengan ukuran yang tipis dan kecil dan selanjutnya dilakukan penjemuran hingga kering selama 2-3 hari. Olahan dendeng daun pepaya Jepang ini dibuat kering agar tahan lama untuk disimpan sehingga tidak membutuhkan bahan pengawet tambahan. Dendeng daun pepaya Jepang dapat dilihat pada gambar 1.

#### **Gambar 1. Dendeng Daun Pepaya Jepang**



Pembuatan rempeyek daun Jepang tidak lebih sulit dari proses pembuatan dendeng pepaya. Tahapan yang dilakukan untuk membuat rempeyek daun pepaya ini sama dengan jenis rempeyek lainnya seperti rempeyek kacang, teri, dan lainnya. Hal yang membedakan hanyalah bahan dasar yang digunakan yaitu daun pepaya Jepang. Bahan yang digunakan antara lain daun pepaya Jepang, tepung tapioka, santan, air secukupnya, dan bumbu yang terdiri dari kaldu bubuk, bawang putih dan bawang merah, ketumbar, kemiri dan

garam. Proses pembuatan dilakukan dengan mencampur tepung dan bumbu dengan air hingga terbentuk adonan yang tidak terlalu kental. Selanjutnya ialah memasukkan daun pepaya jepang kedalam adonan dan selanjutnya digoreng dengan api kecil hingga berwarna kuning keemasan. Daun pepaya Jepang dikenal memiliki ukuran yang lebih kecil dibandingkan dengan daun pepaya lainnya. Untuk ukuran daun pepaya jepang yang digunakan untuk membuat rempeyek ini dapat disesuaikan dengan keinginan,

Dilansir dari m.merdeka.com daun pepaya Jepang alami mengandung racun. Gejala keracunan ditandai dengan mual, muntah, kepala pusing, napas jadi cepat, sesak napas, gelisah, dan cemas. Namun, menurut narasumber kami daun pepaya Jepang ini akan aman dikonsumsi jika sudah dimasak terlebih dahulu selama 5 hingga 15 menit, untuk mengeluarkan asam sianida yang beracun bagi tubuh manusia. Daun pepaya Jepang berbahaya dan masih mengandung racun jika dikonsumsi mentah.

Walaupun mengandung racun, menurut Kurnia Azizah dari m.merdeka.com daun pepaya Jepang memiliki beberapa manfaat bagi kesehatan tubuh jika sudah diolah dengan baik dan benar. Seperti mencegah kanker, mengatasi jerawat, menjaga kesehatan mata, mengatasi radang, mengatasi hipertensi, memperkuat imunitas, menguatkan otot dan tulang, menjaga kesehatan reproduksi, mengatasi masalah pencernaan, dan mencegah anemia. Meskipun demikian, sebaiknya jangan terlalu berlebihan dalam mengonsumsi daun pepaya Jepang.

Kemasan dendeng daun pepaya jepang yang sudah siap dijual dapat dilihat pada gambar 2.

**Gambar 2. Kemasan Dendeng Daun Pepaya Jepang**



olahan  
Jepang  
Kelompok  
Tani RW  
Kelurahan  
ini

Produk  
pepaya  
oleh  
Wanita  
02  
Karawaci  
dipasarkan

baru sebatas pemasaran langsung saja seperti di bazaar dan juga dari pesanan. Sedangkan dalam pemasaran online masih belum dilakukan. Untuk memastikan keamanannya untuk dikonsumsi, produk ini sedang dalam proses untuk mendapatkan ijin dari BPOM. Dalam proses perijinan BPOM ini Kelompok Wanita Tani dibantu langsung oleh pihak Kelurahan Karawaci.

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian di Kelompok Wanita Tani RW 02 Kelurahan Karawaci, Kota Tangerang. Kelompok Wanita Tani Rw.02 memanfaatkan daun pepaya jepang sebagai olahan pangan yaitu dendeng daun pepaya jepang dan rempeyek daun pepaya jepang. Dendeng dan rempeyek pepaya jepang memiliki kadaluarsa yang lama karena dibuat kering sehingga tidak memerlukan bahan pengawet

Proses Pembuatan dendeng Pepaya jepang menggunakan bahan yang terdiri dari daun pepaya jepang, tepung tapioka, tepung terigu, telur. Tahap-tahapan pembuatan dendeng pepaya jepang yaitu pencampuran bahan-bahan, pengukusan, pemotongan dan penjemuran yang dilakukan selama 2-3 hari

Bahan-Bahan yang digunakan dalam pembuatan rempeyek daun pepaya jepang adalah daun pepaya jepang, tepung tapioka, santan, dan air. Proses pembuatan rempeyek diawali dengan mencampurkan bahan-bahan. Setelah itu digoreng dengan api kecil.

Daun pepaya jepang memiliki beberapa manfaat Kesehatan seperti memperkuat imunitas, mencegah kanker, mengatasi jerawat, menjaga kesehatan mata, mengatasi radang. Daun pepaya jepang memiliki racun, berupa asam sianida. Cara agar daun pepaya jepang tidak beracun adalah dengan memasaknya selama 5-15 menit.

Adapun saran terkait pengabdian tersebut adalah melakukan pemasaran dendeng dan rempeyek pepaya jepang melalui situs belanja online. Agar produk tersebut dapat dikenal dan dibeli oleh masyarakat luas.

## DAFTAR PUSTAKA

Azizah, Kurnia. 2020. 10 Manfaat Daun Pepaya Jepang untuk Kesehatan Beserta Bahayanya Konsumsi Berlebihan. <https://m.merdeka.com/trending/10-manfaat-daun-pepaya-jepang-untuk-kesehatan-beserta-bahayanya-konsumsi-berlebihan-klm.html> [diakses pada 14 Agustus 2020, Pukul 18.18 WIB]

Ismani, dkk. 2010. Laporan Pengabdian Masyarakat. Peningkatan Profesionalitas Guru Dalam Menghasilkan Karya Pengembangan Profesi Guru Melalui Pelatihan Penulisan Karya Ilmiah Bagi Guru Akutansi SMK Program Keahlian Akutansi Daerah Istimewa Yogyakarta.

Rakib Muhammad, Syam Agus, “Pemberdayaan Masyarakat Melalui Program Life Skills Berbasis Potensi Lokal untuk Meningkatkan Produktivitas Keluarga di Desa Lero Kecamatan Suppa Kabupaten Pinrang”, Jurnal Administrasi Publik Vol. 6, No. 1, 2016.

Marsigit Wuri, “Pengembangan Diversifikasi Produk Pangan Olahan Lokal Bengkulu untuk Menunjang Ketahanan Pangan Berkelanjutan”, Jurnal Agritech Vol. 30, No. 4, November 2010.

Murdjito, Ir. Gatot. 2012. Metoda Pengabdian Pada Masyarakat. <https://www.slideshare.net/FitriRiyanto/metoda-pengabdian-pada-masyarakat-pak-gatot1> [diakses pada 07 Agustus 2020, Pukul 20:00 WIB]

Simatupang Wita, “Potensi Pengembangan Produk Olahan Pertanian untuk Mendukung Perkembangan Pariwisata” Jurnal Muara Sains, Teknologi, Kedokteran, dan Ilmu Kesehatan Vol. 2, No. 2, Oktober 2018: hlm 549-561