

PEMBUATAN PRODUK GEDANG STIK SEBAGAI UMKM PEMANFAATAN BUAH PAPAYA CALIFORNIA (*CARICA PAPAYA L.*). MASYARAKAT DESA KEGERINGAN KECAMATAN BATU BRAK KABUPATEN LAMPUNG BARAT

Hendi Pratama¹, Shafa Fauzia Ranti², Selfi Apriliana Sari², Ananda Ericka Putri², Rina Putri Asari², Cerah Budiono², Muhammad Sulthon²

¹Program Studi Ilmu Hukum, ²kehutanan, ²Teknik Pertanian, ²Teknologi Hasil Pertanian, ²Teknik Geofisika,
²Agroteknologi, ²Hubungan Internasional, Universitas Lampung,
²Mahasiswa KKN Periode 1 2023 Universitas Lampung
Penulis Korespondensi : Anan_erick@gmail.com

Abstrak

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah atau UMKM merupakan salah satu sektor unggulan yang memberikan kontribusi terhadap perkembangan perekonomian nasional. UMKM bergerak di berbagai sektor ekonomi salah satunya adalah sektor pertanian. Pemanfaatan hasil pertanian dengan cara mengembangkan produk inovasi dapat digunakan sebagai cara untuk meningkatkan perekonomian masyarakat, terutama di desa-desa. Lampung Barat merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Lampung yang kaya akan hasil pertanian, salah satunya dari hasil pertanian Pepaya di Pekon Kegeringan. Pemanfaatan hasil pertanian Pepaya menjadi inovasi produk Gedang Stik diharapkan mampu untuk menambah keterampilan dan menambah sumber hasil masyarakat desa.

Kata kunci: UMKM, Pepaya, Inovasi, Gedang Stik.

Abstract

Micro, Small and Medium Enterprises or UMKM is one of the leading sectors that contributes to the development of the national economy. UMKM are engaged in various economic sectors, one of which is the agricultural sector. Utilization of agricultural products by developing innovative products can be used as a way to improve the community's economy, especially in villages. West Lampung is one of the regencies in Lampung Province which is rich in agricultural products, one of which is papaya agricultural products in Pekon Kegeringan. Utilization of papaya agricultural products into product innovations from *Gedang Stik* is expected to be able to increase skills and increase the source of income for village communities

Keywords: UMKM, Pawpaw, Innovation, Gedang Stik

1. Pendahuluan

Sumber daya pertanian di Indonesia menjadi salah satu pilar pembangunan dalam bentuk agroindustri sebagai sumber ekonomi masyarakat. Salah satu jenis tanaman buah-buahan yang digemari masyarakat ialah Pepaya (*Carica papaya L.*). Komoditi hortikultural ini memiliki nilai ekonomis yang tinggi serta salah satu komoditas buah yang kaya akan fungsi dan manfaat. Pada pekon Kegeringan komoditas pepaya merupakan komoditas yang baru dikembangkan oleh kelompok tani Desa kegeringan. Keadaan iklim yang cocok adalah satu pendukung keberhasilan produksi pepaya California di Kabupaten Lampung Barat. Namun produktivitas penjualan dari komoditas ini masih belum banyak inovasi. Hal ini disebabkan oleh kurangnya pengetahuan sebagian masyarakat terkait peningkatan nilai jual hasil pertanian dan pemasaran teknologi digital. Maka dari itu, Tujuan Program Kuliah Kerja Nyata ini adalah meningkatkan pengetahuan masyarakat Pekon Kegeringan dalam memanfaatkan potensi pertanian secara optimal dengan upaya meningkatkan UMKM atau Usaha Mikro Kecil Menengah dengan pemanfaatan buah pepaya sebagai pemberdayaan masyarakat.

Pekon Kegeringan merupakan pekon yang masih dalam proses berkembang. Penduduknya yang mayoritas petani dan berkebun menjadi salah satu faktor yang menyebabkan sulitnya Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) untuk tumbuh dan berkembang. Minimnya pengetahuan tentang berwirausaha, serta pendidikan yang minim turut mempengaruhi lambatnya perkembangan ekonomi di pekon Kegeringan. Salah satu potensi yang bisa dikembangkan di Pekon Kegeringan dari hasil pertanian dan perkebunan salah satunya buah Pepaya. Pepaya memiliki kandungan serat yang tinggi yang dapat bermanfaat bagi tubuh apabila dikonsumsi. Selama ini pemanfaatan buah pepaya masih sebatas dikonsumsi dan di jual di pasar. Dengan jumlah serat yang tinggi dan potensi protein, memberikan peluang untuk dikembangkan menjadi produk olahan. Salah satu upaya yang dapat dilakukan yaitu dengan melakukan pengolahan inovasi dari buah pepaya menjadi makanan ringan berupa Gedang Stik.

Adapun permasalahan yang yaitu kurangnya pengetahuan masyarakat di Pekon kegeringan untuk melakukan inovasi limbah buah Pepaya menjadi makanan ringan seperti Gedang Stik dan kurangnya kemampuan masyarakat Pekon Kegeringan dalam penguasaan teknologi. Tujuan dari kegiatan ini dapat memberikan penyuluhan dan pelatihan kepada masyarakat di Pekon Kegeringan dan UMKM agar dapat melakukan inovasi produk terhadap hasil pertanian dan perkebunan yang ada di potensi daerah Pekon Kegeringan.

2. Bahan dan Metode

Metode dalam penulisan artikel ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan model deskriptif-eksplanatif yang bermaksud memberikan gambaran mendetail terkait program kerja pembuatan Produk Gedang Stik Sebagai UMKM Pemanfaatan Buah Pepaya California (*Carica papaya L.*). selama pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata sekaligus menjelaskan langkah-langkah mulai dari proses pembuatan, bahan dan alat, target pasar, pemasaran, kemasan, hingga *output* dan *outcome* dari program kerja tersebut. Data-data yang digunakan dalam pembuatan artikel ini merupakan data primer yang bersumber daripada pengalaman dan observasi langsung oleh anggota kelompok, serta data sekunder yang diperoleh melalui kajian sejumlah literatur.

Adapun pembuatan produk gedang stik dalam program kerja ini memiliki tahapan-tahapan sebagai berikut:

- 1) Buah pepaya disortir terlebih dahulu dan pilih bagian yang tua tetapi belum matang. Warna dagingnya yang masih putih. Kemudian, dipisahkan kulit dan daging buahnya. Setelah itu daging buah di parut hingga berbentuk stik memanjang.

- 2) Selanjutnya, daging buah pepaya yang sudah diparut di campurkan garam dan diremas hingga keluar air dalam buahnya. Tujuan dari peremasan air garam ini untuk menghilangkan getah dan rasa pahit pada pepaya. Kemudian ,dicuci buah dan ditiriskan selama 5-10 menit.
- 3) Disiapkan bumbu halus yang akan dicampur ke buah pepaya seperti bawang putih,garam,penyedap rasa dan kemiri. Dilumuri buah pepaya hingga tercampur rata.
- 4) Setelah itu,dilakukan penepungan pada buah pepaya. Tepung yang digunakan yaitu tepung beras dan tepung terigu. Pencampuran tepung memiliki perbandingan 1:1. Selanjutnya,diayak .
- 5) Digoreng di minyak yang cukup banyak dan panas . Penggorengan dilakukan selama 3-5 menit hingga kuning keemasan yang akan mempengaruhi kerenyahan saat di konsumsi.
- 6) Diberi bumbu tambahan untuk menambah varian rasanya seperti bumbu antaka jagung manis dan balado.
- 7) Dikemas produk pada kemasan standing pouch dan diberi tambahan stiker untuk menarik konsumen .



Gambar 1. Proses Pembuatan Gedang Stik

3. Hasil dan Pembahasan

Sebelum kegiatan sosialisasi, dilakukan observasi untuk mengetahui tingkat pengetahuan yang dimiliki oleh para peserta penyuluhan tentang manfaat buah Pepaya, kandungan nutrisinya, maupun cara pengolahannya menjadi produk pangan bernilai gizi tinggi yang mempunyai daya simpan lebih lama. Metode yang dilakukan adalah tanya jawab

Inovasi adalah suatu penemuan baru yang berbeda dari yang sudah ada atau yang sudah dikenal sebelumnya. langkah ini merupakan langkah yang pertama dalam membentuk UMKM. Seperti yang kami lakukan di Pekon Kegeringan, dimana Pekon Kegeringan sangat kaya akan hasil bumi nya dimana salah satu perkebunan yang ada yaitu perkebunan pepaya sehingga kami memilih pepaya sebagai produk untuk UMKM dengan cara pengolahannya cukup mudah dan bahan baku yang dibutuhkan tidak banyak.Sosialisasi dan penyuluhan terkait pemberdayaan UMKM inovasi produk Getik (gedang stik) dari buah papaya dimulai 20 January 2023 - 20 January 2023 dengan estimasi waktu kurang lebih 4 jam di Balai Pekon Kegeringan.

Adapun produk yang dibuat yaitu getik (gedang stik) yang dimana terbuat dari pepaya yang diiris tipis, diberi bumbu ,lalu di balut tepung dan digoreng. Produk ini terdiri dari 3 rasa yaitu jagung manis ,balado serta original. Best seller produk ini yaitu rasa jagung manis karena kami sudah melakukan survey pasar dengan warga sekitar . Produk ini memiliki peluang yang cukup bagus karena produk ini

baru . Ketahanan produk tergantung dari bahan ,minyak goreng serta pengemasan . Bahan yang baik akan menghasilkan produk yang berkualitas baik ,minyak goreng yang baik akan mempengaruhi warna serta aroma produk serta kemasan yang tertutup tanpa adanya celah udara yang masuk mempengaruhi aroma produk. Bahan yang digunakan sangat mudah ditemukan di lingkungan . Bahan tersebut seperti pepaya,tepung terigu,tepung beras ,penyedap rasa ,garam ,air ,serta bumbu tambahan. Alat yang digunakan juga masih tradisional dan mudah ditemukan di kalangan masyarakat. Alat tersebut seperti wadah plastik,nampah, ayakan ,serutan, pisau,talenan, serutan buah ,wajan ,kompor dan gas. Rekomendasi alat yang dibutuhkan yaitu vakum friying yang dimana kualitas produk yang dihasilkan lebih baik dibanding penggorengan manual . Vakum friying ini adalah mesin penggorengan hampa yang menghasilkan produk renyah ,lebih berserat ,lebih tahan lama ,warna tetap khas buah ,aroma khas buah dan rasa khas buah . Namun kekurangan alat tersebut yaitu mahal . Harga untuk Alat yang menampung 10 kg yaitu Rp. 30.000.000 serta minyak yang di butuhkan kurang lebih 15 kg .

4.Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan dari pelatihan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Pekon Kegeringan sangat kaya akan hasil bumi nya dimana salah satu perkebunan yang ada yaitu perkebunan pepaya sehingga kami memilih pepaya sebagai produk untuk UMKM dengan cara pengolahannya cukup mudah dan bahan baku yang dibutuhkan tidak banyak.
2. Antusias atau perhatian masyarakat khususnya ibu-ibu PKK Pekon Kegeringan terhadap materi Sosialisasi dan penyuluhan terkait pemberdayaan UMKM inovasi produk Getik (gedang stik) dari buah pepaya cukup tinggi. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan oleh masyarakat yang ikut dalam kegiatan penyuluhan. Pertanyaan yang diajukan bukan hanya menyangkut bagaimana proses pembuatan gedang stik tetapi bagaimana nanti memasarkan ke konsumen.
3. Tingkat keberhasilan praktik pembuatan gendang stik ini yaitu 90%. Hal itu diliat dari keterbatasan alat yang digunakan masih umum.

Ucapan Terima Kasih

Puji syukur kepada Allah SWT yang senantiasa kami panjatkan karena hanya dengan rahmat dan hidayah-Nya kami dapat menyelesaikan pengabdian ini.Kami juga banyak mendapatkan dukungan dari berbagai pihak yang telah menyumbangkan pikiran, waktu, tenaga, dan sebagainya. Oleh karena itu, pada kesempatan yang baik ini kami mengucapkan terima kasih kepada:

- a) Universitas Lampung
- b) BPKKN Universitas Lampung
- c) Dosen KDPL Mahasiswa Universitas Lampung
- d) Dosen DPL Mahasiswa Universitas Lampung
- e) Kepala Pekon Kegeringan Kec. Batu brak Lampung Barat
- f) Masyarakat Desa Kegeringan Kec. Batu brak Lampung Barat

Semoga amal dan kebaikan yang diberikan kepada kami akan mendapatkan balasan dari Allah SWT. Aamiin.

Daftar Pustaka

- Karmini. 2018. *Ekonomi Produksi Pertanian*. Samarinda: Mulawarman University Press.
- Lestari, Mufida Diah, Et Al. 2021. *Inovasi Pengolahan Pepaya Menjadi Swir Pepaya Goreng Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Ekonomi*.: Jurnal Agribisnis.
- Mardhiah, Ainun, and Sabariana Sabariana. 2021. "*Pengolahan Pepaya Muda (Carica Papaya L) Menjadi Abon*." Jurnal Serambi Akademika 9.3.
- Purwanto, Eko Hadi. 2017. *Pkm Abon Kulit Pepaya Desa Pesanggrahan Kec. Jangkar Kab. Situbondo. Integritas* : Jurnal Pengabdian.