

Pelatihan Pembuatan Permen Sehat Berbasis Buah Pepaya pada Kelompok PKK Kelurahan Seloharjo, Kabupaten Bantul, DIY

Rizka Setiani¹, Erlina Saputri², Betta Puspita Ningrum³, Ariana Rizky⁴, Agneta Suci Ilhami⁵, Ignatia Esti Sumarah⁶

^{1,2,3,4,5,6}Pendidikan Profesi Guru, Jurusan PGSD, Universitas Sanata Dharma, Indonesia

*e-mail: rizka.setiani99@gmail.com¹, erlinasaputri2107@gmail.com², betta.puspita11@gmail.com³, agnetasucihilhami4@gmail.com⁴, arianarizky30@gmail.com⁵, isumarah@gmail.com⁶

Abstrak

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan kepada kelompok PKK Kelurahan Seloharjo sebagai upaya pemanfaatan potensi lokal dan peningkatan kemampuan kreatif, inovatif, dan kewirausahaan. Meskipun pepaya melimpah di wilayah ini, namun pemanfaatannya masih terbatas. Berdasarkan hasil wawancara dengan ketua kelompok PKK, terdapat kendala pendanaan untuk melakukan pelatihan peningkatan ketahanan pangan. Oleh karena itu, pengabdian pembuatan permen sehat dari buah pepaya dilaksanakan melalui empat tahap utama: perencanaan, uji percobaan permen, pelatihan pembuatan permen, dan evaluasi dengan melakukan pretest-posttest. Hasil kegiatan pengabdian menunjukkan adanya peningkatan yang signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan peserta. Pemahaman tentang potensi pepaya naik dari 7% menjadi 16%, kandungan gizi naik 3%, manfaat kesehatan naik 4%, dan cara pengolahan meningkat dari 6% menjadi 16%. Kegiatan pengabdian ini berhasil memberdayakan komunitas ibu-ibu PKK melakukan pemanfaatan hasil pertanian berupa pepaya menjadi produk yang inovatif dan bernutrisi. Pengabdian ini juga menumbuhkan semangat kewirausahaan dan kreativitas dalam pengolahan pangan lokal.

Kata Kunci: PKK, Pelatihan, Pepaya, Permen Sehat

Abstract

This community service activity was carried out with the PKK women's group of Seloharjo Village as an effort to utilize local potential and enhance creativity, innovation, and entrepreneurial skills. Although papayas are abundant in the area, their use remains limited. Based on interviews with the PKK group leader, financial constraints have hindered the implementation of training programs aimed at improving food security. Therefore, this community service focused on producing healthy papaya-based candy, carried out through four main stages: planning, candy trial, production training, and evaluation using a pretest-posttest method. The results showed a significant improvement in participants' knowledge and skills. Understanding of papaya's potential increased from 7% to 16%, nutritional knowledge rose by 3%, awareness of health benefits increased by 4%, and knowledge of processing methods rose from 6% to 16%. This initiative successfully empowered the PKK community to transform agricultural products specifically papaya into innovative and nutritious goods. It also fostered entrepreneurial spirit and creativity in local food processing.

Keywords: Healty Candy, Papaya, PKK, Training

1. PENDAHULUAN

Kelompok PKK berperan penting dalam mendukung pemerintah desa dalam meningkatkan kesejahteraan menuju keluarga yang mandiri, sejahtera, berbudaya, dan harmonis. PKK juga mendorong peran perempuan dalam meningkatkan pendapatan keluarga serta menjadi penggerak, pembina, dan motivator partisipasi masyarakat, khususnya perempuan, dalam pembangunan yang partisipatif. Mengingat pentingnya peran kelompok PKK di desa, diperlukan perhatian khusus secara berkelanjutan untuk mendukung pengembangan keterampilan mereka dalam upaya meningkatkan kesejahteraan keluarga. Seperti yang dikatakan oleh Chandra et al., (2021), bahwa pemberdayaan kesejahteraan keluarga (PKK) berperan penting sebagai agen perubahan untuk melaksanakan pemberdayaan masyarakat agar tujuan pembangunan dapat tercapai. Salah satunya kelompok PKK di Kelurahan Seloharjo memiliki semangat juang untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga agar mandiri. Namun, belum banyak program pengembangan diri pada anggota PKK yang nantinya dapat ditingkatkan kepada masyarakat.

Melalui hal tersebut, menggerakkan peneliti (Mahasiswa PPG Prajabatan) untuk melakukan *service learning*. *Service learning* yang merupakan salah satu pendekatan dalam pengajaran yang menggabungkan tujuan akademik dan upaya menumbuhkan kesadaran untuk memecahkan persoalan masyarakat secara langsung (Setyowati & Permata, 2018).

Berdasarkan wawancara dengan ketua kelompok PKK, Kelurahan Seloharjo memiliki potensi komoditas pertanian berupa buah pepaya yang cukup melimpah. Namun, pemanfaatan hasil panen tersebut belum optimal, karena sebagian besar hanya dijual dalam bentuk segar tanpa melalui proses pengolahan. Petani cenderung memilih pepaya dengan kriteria kematangan tertentu untuk dipasarkan, sehingga buah yang belum matang sempurna maupun yang terlalu matang kurang dimanfaatkan dan sering kali terbuang sia-sia. Kondisi ini menunjukkan perlunya upaya strategis dalam pengolahan hasil pertanian, khususnya buah pepaya, guna meningkatkan nilai tambah dan mengurangi potensi kehilangan hasil panen. Pengolahan hasil pertanian, khususnya buah pepaya, tidak hanya bertujuan untuk mengurangi limbah dan meningkatkan nilai tambah, tetapi juga dapat diarahkan pada produksi pangan sehat yang bermanfaat bagi kesehatan. Dalam konteks ini, kelompok PKK sebagai mitra strategis dalam upaya peningkatan kesejahteraan keluarga, memiliki peran penting dalam mendukung gaya hidup sehat melalui pemanfaatan sumber daya lokal. Oleh karena itu, inovasi pengolahan pepaya menjadi permen sehat menjadi langkah yang tepat dan strategis, karena selain meminimalkan pemborosan hasil panen, juga berkontribusi pada peningkatan kualitas kesehatan keluarga. Adanya inovasi pengolahan pangan lokal buah pepaya ini merupakan upaya pengembangan ketahanan pangan melalui pemberdayaan masyarakat kepada kelompok PKK Kelurahan Seloharjo agar dapat meningkatkan kemampuan kreatif dan inovatif dengan jiwa kewirausahaan. Hal ini sejalan dengan pengabdian yang dilakukan oleh Ikhrum et al., (2022) yaitu dengan kondisi dan potensi yang dimiliki masyarakat perlu adanya pembinaan dan pelatihan untuk mengoptimalkan pemanfaatan melalui inovasi pengolahan pangan lokal, dimana ini merupakan upaya untuk memperkuat ketahanan pangan melalui pemberdayaan masyarakat. Selanjutnya, melalui wirausaha dapat mendorong pertumbuhan ekonomi dalam mengatasi tantangan seperti inflasi dan pelemahan daya beli. Menurut Puspitadewi et al., (2024), menjadi wirausaha harus lebih kreatif dan inovatif dalam membuat produk dan atau jasanya untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen (Ardiansyah, 2020). Dengan demikian wirausaha tidak hanya sekedar aktivitas ekonomi, tetapi juga mencakup aspek inovasi, keberanian mengambil risiko, serta kemampuan manajerial.

Pepaya merupakan buah yang kaya akan kandungan nutrisi penting bagi kesehatan, sehingga apabila pemanfaatannya kurang optimal dan berakhir sebagai limbah, hal tersebut merupakan suatu bentuk pemborosan sumber daya pangan yang sangat disayangkan. Pepaya merupakan salah satu jenis tanaman yang banyak dibudidayakan dan dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat. Buah ini mengandung senyawa metabolit primer maupun metabolit sekunder. Berdasarkan hasil penelitian oleh Yuliasuti et al., (2019), daging buah pepaya diketahui mengandung vitamin C, polifenol, flavonoid, serta senyawa steroid. Adanya kandungan tersebut akan mendukung upaya untuk membuat suatu produk olahan yang inovatif dan kreatif dengan memperhatikan dari segi kesehatan.

Berdasarkan hal itu, maka dilakukan pengabdian pelatihan pembuatan permen sehat dari buah pepaya kepada kelompok PPK di Kelurahan Seloharjo agar dapat meningkatkan keterampilan kreatif, inovatif, dan kewirausahaan serta untuk menjaga ketahanan pangan hasil pertanian.

2. METODE

Kegiatan ini dilakukan dengan pendekatan partisipatif, yang melibatkan masyarakat secara aktif dalam pengambilan keputusan dan pelaksanaan program pembangunan. Konsep ini didasarkan pada prinsip bahwa masyarakat. Pendekatan partisipatif juga menekankan pada pemberdayaan masyarakat. Artinya, masyarakat tidak hanya dilibatkan dalam pelaksanaan program, tetapi juga diberikan pengetahuan, ketrampilan, dan kepercayaan diri untuk mengambil inisiatif dalam mengatasi masalah yang dihadapi.

Kegiatan ini terdiri dari tiga tahapan yaitu: 1) Perencanaan, yang terdiri dari kegiatan observasi lingkungan, wawancara, studi pustaka. 2) Uji percobaan, yang dilakukan untuk membuat produk dan testimoni oleh dosen dan kelompok PKK. 3) Pelatihan pembuatan produk. 4) Evaluasi yang merupakan test kemampuan dasar peserta pada sebelum dan sesudah kegiatan (*pretest* dan *posttest*). Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Kamis, 27 Februari 2025 di Aula Kelurahan Seloharjo pada pukul 13.00 – 15.00 WIB dengan jumlah peserta 22 orang.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Tahap Perencanaan

3.1.1. Wawancara

Wawancara dilaksanakan pada tanggal 8 Februari 2025 yang bertempat di rumah Ketua Kader PKK. Proses wawancara dengan Ketua Kader PKK dimulai dengan pembahasan mengenai keanggotaan dan sejarah PKK Kelurahan Seloharjo. Ketua Kader PKK menjelaskan bahwa PKK adalah organisasi yang beranggotakan ibu-ibu yang aktif dalam memberdayakan masyarakat dan membina rumah tangga. Beliau juga menjelaskan sejarah pembentukan PKK di Seloharjo, dari awal berdirinya hingga aktif sampai sekarang. Beliau juga menjelaskan struktur organisasi PKK, tugas dan peran pada setiap anggota PKK dalam mendukung program kerja yang telah dirancang.

Selanjutnya, dalam wawancara ini juga berfokus pada kegiatan rutin yang dilakukan oleh anggota PKK Kelurahan Seloharjo, seperti pelatihan masak. Ketua Kader PKK menjelaskan bahwa setiap bulan diadakan pertemuan rutin untuk membahas program kerja dan mengevaluasi program yang telah berjalan. Program kerja dari PKK Kelurahan Seloharjo yang aktif dijalankan yaitu kegiatan pelatihan, seminar, posyandu, pendidikan, penyuluhan kesehatan, serta program sosialisasi kepada masyarakat. Kegiatan tersebut bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan warga Kelurahan Seloharjo.

Pembahasan dalam wawancara selanjutnya yaitu mengarah pada potensi yang dimiliki oleh Kelurahan Seloharjo. Ketua Kader PKK menyebutkan bahwa wilayah ini memiliki potensi besar dalam sektor pertanian dan juga perkebunan. Komoditas unggulan di Kelurahan Seloharjo adalah Pepaya, yang mana buah tersebut tumbuh subur dan banyak dibudidayakan oleh masyarakat. Pepaya di Kelurahan Seloharjo memiliki kualitas yang baik, dengan rasa yang manis dan ukuran buahnya yang besar.

Terakhir, dalam wawancara ini menyoroti keinginan dari Ketua Kader PKK untuk mengolah Pepaya menjadi produk makanan yang sehat dan lebih tahan lama. Ketua Kader PKK menyebutkan bahwa banyaknya Pepaya yang matang sering kali menjadi busuk karena kurangnya pengetahuan tentang pengolahan Pepaya. Ketua Kader PKK juga mengungkapkan bahwa banyak ibu-ibu yang tertarik untuk membuat berbagai olahan Pepaya, seperti manisan, selai, atau keripik, agar dapat memanfaatkan Pepaya yang masih mentah ataupun yang sudah matang. Namun, mereka masih membutuhkan pelatihan dalam proses pengolahan Pepaya tersebut. Harapannya, dengan adanya inovasi dalam pengolahan Pepaya, masyarakat Kelurahan Seloharjo dapat memperoleh manfaat dari pelatihan pengolahan Pepaya menjadi makanan yang sehat untuk dikonsumsi oleh keluarga.

3.1.2. Studi Pustaka

Studi pustaka dilaksanakan untuk mengetahui konsep dari pengembangan yang akan dilaksanakan, kandungan buah pepaya, dan pengolahan buah pepaya. Studi pustaka merupakan serangkaian kegiatan yang berkaitan dengan metode pengumpulan data pustaka, membaca, mencatat serta mengolah bahan penelitian (Lestari, 2023). Studi pustaka ini berfungsi sebagai landasan untuk merancang program yang relevan dan efektif. Sehingga sebelum dilakukan pengabdian terhadap masyarakat, peneliti memastikan bahwa layanan yang diberikan sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai. Sesuai dengan penelitian oleh Nasution et al. (2020) yang menyatakan bahwa studi pustaka sangat penting bagi pelaksanaan pengabdian kepada

masyarakat, karena penelitian memastikan bahwa pengabdian kepada masyarakat memenuhi target pencapaiannya. Selain itu, studi pustaka juga berfungsi sebagai jembatan antara penelitian dan pengabdian masyarakat. Hal tersebut penting untuk memastikan bahwa hasil penelitian dapat diterapkan secara langsung untuk memberikan manfaat bagi masyarakat. Maka dapat dikatakan studi pustaka membantu peneliti dalam mengintegrasikan temuan penelitian ke dalam praktik pengabdian masyarakat yang nyata. Sejalan dengan pernyataan oleh Hasan et al., (2024) menyatakan bahwa penyusunan artikel penelitian dan pengabdian kepada masyarakat memerlukan pendekatan multidimensi, yang menyeimbangkan kedalaman teoritis dengan relevansi praktis, untuk memajukan ilmu pengetahuan dan pengembangan masyarakat.

Adapun hasil studi pustaka adalah sebagai berikut:

a. Sikap kreatif dan inovatif

Sebagai pelaku usaha atau berwirausaha, perlu memiliki sikap kreatif dan inovatif agar dapat menciptakan ketahanan pangan dan lebih memajukan usahanya. Sikap ini diwujudkan ketika membuat atau memproduksi sebuah produk, pelaku dapat membuat hal baru yang menggunakan kemampuan bakat dan imajinasi. Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia definisi kreatif adalah memiliki daya cipta, memiliki kemampuan untuk menciptakan atau yang bersifat daya cipta dengan adanya kecerdasan dan imajinasi. Sedangkan kreativitas dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah kemampuan untuk mencipta, memiliki daya cipta, atau berkreasi. Dengan demikian secara sederhana dapat dipahami bahwa kreatif adalah proses untuk menghasilkan sesuatu yang baru dan diperoleh melalui imajinasi (Jumari, 2017)

b. Kewirausahaan

Mempertahankan ketahanan pangan melalui bidang pertanian salah satu faktor utama. Hasil pertanian masih perlu diolah dan dipasarkan untuk meningkatkan ketahanan pangan. Maka, dibidang pertanian ini perlu beriringan dengan penjualan yang baik melalui pelaku usaha atau kewirausahaan. Menurut peneliti Hadisoegondo (2006), bahwa seorang wirausaha tidak akan cepat mencapai keberhasilan jika hanya diberikan pengetahuan dan keterampilan, namun perlu adanya sebuah sentra atau komunitas wirausaha agar lebih cepat dalam mengembangkan jaringan usaha. Hal ini diperkuat oleh penelitian Rahmawati et al., (2014) yakni dalam mengembangkan keterampilan berwirausaha secara mandiri dan terampil melalui pengembangan pada suatu komunitas ibu-ibu PKK seperti membuat manisan dari buah pepaya efektif untuk berwirausaha.

c. Kandungan dan Pengolahan Buah Pepaya

Buah pepaya yang menjadi potensi di Kelurahan Seloharjo menjadi daya tarik bagi peneliti. Selain banyak ditemukan di kelurahan tersebut, buah pepaya memiliki kandungan gizi yang tinggi. Pepaya memiliki beragam kandungan yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh antara lain saponin, alkaloid, dan berbagai enzim. Selain itu, pepaya juga kaya akan zat gizi penting seperti air, protein, lemak, karbohidrat, serat, serta mineral esensial seperti kalsium, zat besi, fosfor, kalium, magnesium, dan sodium. Selain mineral, buah pepaya juga mengandung sejumlah vitamin penting antara lain vitamin A, B, C, dan E (Prima et al., 2023). Mikronutrien berupa vitamin dan mineral yang diperoleh dari pepaya penting untuk meningkatkan sistem imun tubuh dan membantu melindungi tubuh dari penyakit infeksi (Marcos, 2021).

Pepaya dengan kandungan gizi yang tinggi serta bermanfaat bagi kesehatan, dapat diolah menjadi produk yang inovatif agar tidak bosan dalam menikmatinya. Pepaya memiliki umur simpan yang relatif singkat yaitu 1 sampai 7 hari. Hal ini dikarenakan buah pepaya banyak mengandung air dan mudah busuk. Pepaya merupakan antioksidan alami yang mudah diperoleh, rasanya lezat, dan memiliki harga yang terjangkau tetapi masih sedikit orang yang memanfaatkannya (Etivia Purlinda et al., 2020). Pada pengabdian ini dibuat produk permen sehat dari pepaya. Sesuai dengan pernyataan oleh Faisal & Samsia (2023) yang menyatakan bahwa buah pepaya sangat mudah mengalami perubahan fisiologis, kimia, dan fisik jika dalam penanganannya tidak tepat. Akibatnya, kualitasnya menurun dan buah

menjadi basi dalam waktu singkat. Oleh karena itu, produk makanan kering seperti manisan buah pepaya merupakan langkah yang baik untuk mencegah kerusakan kandungan vitamin dari buah pepaya.

Pada pembuatan permen sehat dari pepaya melalui proses pemanasan dengan api kecil, dimana menurut Soto et al. (2021) menyatakan bahwa pemanasan tersebut meningkatkan ketersediaan karotenoid serta sukrosa dan penurunan glukosa dan fruktosa. Sukrosa bermanfaat dalam menurunkan indeks glikemik (El-Hay et al., 2018). Ini menunjukkan potensi sukrosa bagi kesehatan dan industri pangan.

d. Ketahanan pangan

Penentu stabilitas nasional suatu negara baik dibidang ekonomi, keamanan, politik, dan sosial, yang terkait dengan isu seperti ketersediaan (produksi), keterjangkauan (distribusi), dan kebutuhan masyarakat (konsumsi) disebut dengan ketahanan pangan. Salah satunya adanya pertanian membantu ketahanan pangan nasional. Seperti penelitian oleh Sihombing (2023) menyatakan bahwa tanpa kelembagaan pertanian yang kuat maka masalah krisis pangan menjadi sulit untuk diatasi. Kelembagaan pertanian merupakan urat nasi dari suatu system antar institusi dan budaya yang terkait dengan pengetahuan, pemahaman, kemampuan, dan kesadaran untuk membangun persepsi, dalam menyikapi eksistensi, fungsi dan peran dari kelembagaan itu sendiri.

3.1.3. Uji Percobaan

Sebelum melaksanakan pengabdian, dilakukan uji percobaan membuat permen sehat dari pepaya. Berdasarkan uji coba oleh dosen pengampu Mata Kuliah Projek Kepemimpinan dinyatakan bahwa permen sehat dari buah pepaya muda sudah layak, namun pada pengemasannya perlu ditambah pembungkus permen dengan dilengkapi pita. Tujuannya adalah agar produk lebih bagus serta kandungan air yang masih tersisa tidak mengendap didalam toples. Selain itu, dosen menyatakan agar membuat produk permen sehat dari pepaya yang sudah matang dengan maksud agar pepaya matang yang berpotensi dibuang dapat dimanfaatkan kembali. Adanya pengolahan permen dari dua jenis pepaya yaitu yang masih muda dan sudah matang, akan memberikan variasi warna yang berbeda yaitu kuning dan *orange*. Perwakilan anggota PKK juga melakukan uji coba terhadap produk permen sehat dari pepaya yang menyatakan dari segi rasa sudah layak. Saran yang diberikan adalah dari segi tekstur dapat lebih padat dan kenyal.

3.2. Tahap Pelaksanaan

Pengabdian peneliti dilaksanakan pada Kamis, 27 Februari 2025 di Aula Kelurahan Seloharjo, Pundong, Bantul. Pelatihan diikuti oleh 22 peserta dan pada pelaksanaan pengabdian peneliti melakukan *pretest* dan *posttest* yaitu dengan tujuan untuk mengetahui tingkat kemampuan dan pengetahuan peserta pelatihan tentang pembuatan permen pepaya sebelum dan sesudah kegiatan dilaksanakan. Tes kemampuan ini berisi pertanyaan tentang: 1) Manfaat buah pepaya bagi kesehatan, 2) Pengetahuan cara mengolah pepaya, 3) Pengetahuan terkait potensi Kelurahan Seloharjo. Pada *posttest* peneliti menambahkan pengetahuan baru atau apa yang peserta peroleh setelah pelaksanaan kegiatan pelatihan.

Proses pelatihan pembuatan permen sehat pepaya dibuat dengan beberapa tahapan. Sebelumnya kami telah mempersiapkan 2 jenis pepaya, yaitu pepaya muda yang masih berwarna hijau kekuningan dan pepaya matang yang berwarna oren. Mula-mula kulit pepaya akan kami kupas terlebih dahulu dan dipotong menjadi beberapa bagian. Selanjutnya pepaya tersebut dicuci untuk menghilangkan kotoran dan getahnya. Setelah dicuci bersih, potongan pepaya tersebut diparut halus dan diperas menggunakan air bersih, guna menghilangkan kadar airnya sebanyak mungkin. Tahap pemerasan sangat penting, hal ini dikarenakan bertujuan untuk membuat tekstur permen pepaya yang kenyal dan tidak lembek, serta mengefisiensikan proses pengeringan menggunakan wajan.

Pada tahap selanjutnya, pepaya yang sudah diperas, dimasukkan ke dalam wajan dan ditambahkan agar-agar sebanyak 2 bungkus serta gula dengan perbandingan 1:1 dengan pepaya muda.

Selanjutnya campuran tersebut diaduk sampai rata tanpa menggunakan api kompor. Setelah tercampur aduk terus menggunakan api kecil sampai gula larut dan tercampur sempurna. Proses ini memerlukan kesabaran dan perhatian khusus, agar pepaya tidak gosong dan memerlukan pengadukan terus menerus. Pastikan adonan permen pepaya berkurang kadar airnya dan mendapatkan tekstur yang sedikit kering. Tahap selanjutnya, letakkan adonan permen pepaya yang sudah jadi ke tempat yang bersih dan adonan dibentuk menjadi bulatan kecil sesuai selera. Proses pembuatan bulatan dilakukan dengan tangan. Kemudian permen pepaya dapat didiamkan pada suhu ruang, agar teksturnya kering dan mengeras. Selanjutnya dapat dibaluri dengan gula pasir.

Permen pepaya yang telah selesai dibuat, dapat disimpan ke dalam toples atau dapat dibungkus satu-satu menggunakan plastik kecil dan pita, sehingga berbentuk seperti permen. Hal ini dapat menambah nilai estetika kemasan permen pepaya, sehingga lebih menarik jika ingin disimpan ataupun dijual. Proses pembuatan permen pepaya sehat ini terbilang singkat namun membutuhkan ketelitian serta kesabaran, permen pepaya sehat juga bisa awet sampai 1 minggu tanpa bahan pengawet.



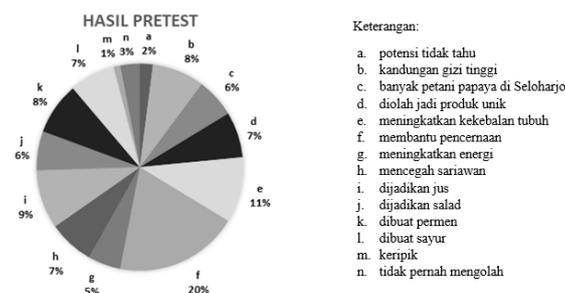
Gambar 1. a) Proses pelaksanaan, b) Hasil produk pelatihan, c) Foto Bersama

Gambar 1a merupakan tahap pelaksanaan pelatihan yaitu saat kegiatan demonstrasi yang mana peserta diajak untuk praktik langsung dalam mengolah buah pepaya menjadi permen sehat. Kemudian pada gambar 1b yaitu hasil dari pengolahan buah pepaya menjadi permen sehat yang sudah dikemas dalam bentuk *packaging* yang menarik serta siap disajikan dan dipasarkan. Pada gambar 1c adalah foto bersama antara mahasiswa dan peserta pelatihan yang merupakan anggota PKK Kelurahan Seloharjo dimana foto dilakukan pada akhir kegiatan pelatihan.

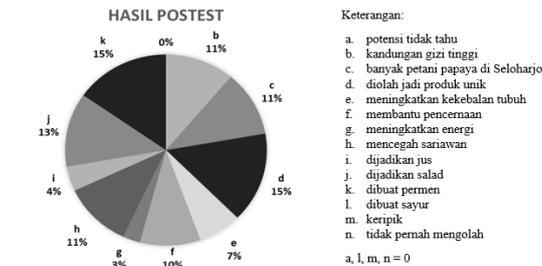
3.3. Evaluasi

3.3.1. Hasil Tes Kemampuan Dasar pada Sebelum dan Sesudah Pelatihan

Evaluasi pemahaman peserta pelatihan terhadap potensi, manfaat, dan cara pengolahan pepaya Seloharjo dilakukan melalui *pretest* dan *posttest*. Tujuan dari evaluasi ini adalah untuk mengukur peningkatan pengetahuan setelah diberikan pelatihan.



Gambar 2. Hasil *pretest* kegiatan pengabdian



Gambar 3. Hasil *posttest* kegiatan pengabdian

Analisis dari hasil *pretest* pada gambar 2 dan *posttest* pada gambar 3 menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta pelatihan pada beberapa aspek penting terkait potensi dan manfaat pepaya. Peningkatan skor ini tidak hanya menggambarkan keberhasilan transfer pengetahuan, tetapi juga memiliki makna yang lebih dalam khususnya pada konteks pemberdayaan masyarakat. Pemahaman tentang potensi pepaya dapat diolah menjadi menjadi produk yang unit meningkat 9 % dari 7% menjadi 16% hal ini menunjukkan bahwa peserta mulai melihat pepaya tidak hanya sebagai buah konsumsi segar, tetapi juga sebagai bahan baku bernilai ekonomi. Ini menjadi langkah awal penting dalam pemberdayaan, karena pemahaman ini dapat mendorong peserta untuk memanfaatkan sumber daya local secara lebih kreatif dan berorientasi pada nilai tambah. Artinya, selain pengetahuan, pelatihan ini mulai menumbuhkan kesadaran akan peluang usaha berbasis potensi lokal.

Potensi pepaya memiliki kandungan gizi yang tinggi juga mengalami peningkatan sebesar 3%. Hal ini sejalan dengan temuan bahwa pepaya merupakan buah dengan banyak kandungan gizi seperti air, protein, lemak, karbohidrat, serat, serta mineral esensial seperti kalsium, zat besi, fosfor, kalium, magnesium, dan sodium. Buah pepaya juga mengandung sejumlah vitamin penting antara lain vitamin A, B, C, dan E dan dapat diolah menjadi produk sehat yang bermacam-macam (Rahma et al., 2024). Pemahaman peserta pelatihan pada manfaat pepaya mengalami peningkatan yang sebelumnya peserta pelatihan hanya mengetahui manfaat pepaya untuk membantu pencernaan dan kekebalan tubuh, kemudian setelah pelatihan peserta mengetahui bahwa manfaat pepaya juga bisa mencegah sariawan yang mana meningkat sebesar 4%. Pemahaman pada manfaat ini berkaitan dengan kesehatan bahwa buah pepaya sangat berpengaruh pada kesehatan tubuh yaitu system pencernaan dan organ mulut. Sejalan dengan penelitian bahwa dengan mengkonsumsi pepaya yang dikenal sebagai buah kaya akan vitamin C yang berperan penting dalam menjaga kesehatan mukosa mulut dan dapat mencegah sariawan. Dalam konteks pemberdayaan, ini penting karena mendorong perilaku hidup sehat dengan memanfaatkan bahan yang mudah dijangkau, sekaligus ketergantungan pada produk-produk kesehatan komersial yang kadang kurang terjangkau oleh masyarakat.

Pada hasil cara mengolah pepaya menjadi permen mengalami peningkatan sebesar 10% dari 6% menjadi 16% hal ini menunjukkan bahwa peserta memperoleh wawasan baru tentang teknik pengolahan pepaya. Sebelum pelatihan, peserta hanya tahu cara mengolah menjadi olahan masakan dan minuman, namun setelah pelatihan peserta memperoleh pengetahuan bahwa pepaya bisa dijadikan *snack* dan makanan ringan yaitu permen sehat. Diperkuat dengan hasil penelitian yang mengkaji pengolahan pepaya menjadi fruit leather dan manisan pepaya dengan metode pengeringan oven. Studi ini menemukan bahwa suhu pengeringan 40°C dan ketebalan tertentu dapat mempertahankan kandungan vitamin C pada produk (Susanti et al, 2016). Ini relevan dengan pemberdayaan karena keterampilan teknis adalah modal penting untuk menciptakan usaha kecil berbasis rumah tangga, yang pada akhirnya dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

Jika dibandingkan dengan kegiatan serupa, misalnya pada jurnal pengabdian masyarakat oleh Lestari et al. (2021) yang mengkaji pelatihan pembuatan keripik pisang bagi ibu-ibu PKK, ditemukan pola serupa: ada peningkatan pemahaman teknis dan pengetahuan gizi yang berdampak pada motivasi berwirausaha. Dalam studi tersebut, meskipun peningkatan pengetahuan tidak drastis, perubahan perilaku dan inisiatif usaha pascaplatihan menunjukkan

dampak jangka panjang dari kegiatan pemberdayaan. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun persentase peningkatan skor tidak selalu besar, makna di baliknya sangat strategis untuk membangun kemandirian masyarakat.

Dengan demikian, peningkatan skor pretest-posttest dalam kegiatan ini harus dimaknai tidak hanya sebagai capaian kognitif semata, tetapi sebagai indikasi bertumbuhnya kapasitas peserta untuk mengoptimalkan potensi lokal, meningkatkan kualitas hidup, dan membuka peluang usaha. Ke depan, penting untuk memfasilitasi pendampingan lanjutan agar pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh dapat bertransformasi menjadi aksi nyata yang berkelanjutan.

3.3.2. Hasil Pengetahuan Peserta Pelatihan

Hasil dari kegiatan pelatihan pembuatan permen sehat dari buah pepaya mendapat respon positif dari ibu-ibu yang hadir. Terlihat pada antusiasnya bertanya ketika sosialisasi maupun saat praktik bahkan dari awal kegiatan berlangsung hingga selesai. Menurut ibu-ibu PKK Seloharjo, permen sehat dari buah pepaya dapat meningkatkan perekonomian keluarga dalam aspek kewirausahaan. Perlunya menumpuk jiwa kewirausahaan sejak usia dini dalam menghadapi persaingan ekonomi, maka pola pikir dalam memajukan perkembangan ekonomi harus dimulai dari sekarang.

Dalam rangka menumbuhkan pengembangan ekonomi pada usia dini maka kepada masyarakat sekitar harus dapat melakukan berbagai hal misalnya dimulai dari membuat makanan dari bahan alam sekitar yang ada, atau Membuat kerajinan tangan yang disesuaikan dengan minat anak, juga dapat menumbuhkan peningkatan terhadap pendapatan ekonomi. (Siregar, & Syahmewa, 2023). Hal ini juga sejalan dengan tanggapan dari ketua PKK Seloharjo ibu Mustiti bawasanya dengan adanya pelatihan pembuatan permen sehat dari buah pepaya mengharapkan ibu-ibu dapat mengimplementasikannya di rumah masing masing serta dapat menambahkan skills kewirausahaan ibu-ibu kelurahan Seloharjo. Dengan adanya pelatihan pembuatan permen sehat dari buah pepaya diharapkan masyarakat terinspirasi untuk dapat mengolah hasil panen yang belum termanfaatkan secara maksimal yang bisa saja terbuang menjadi uang.

Penelitian Hadiyati (2011) menyimpulkan bahwa kreativitas dan inovasi berpengaruh secara simultan terhadap kewirausahaan dengan variabel inovasi yang mempunyai pengaruh yang lebih besar. Selain dapat meningkatkan nilai jual dari olahan buah pepaya dari aspek kewirausahaan, pembuatan permen sehat dari buah pepaya juga dapat meningkatkan kreativitas ibu-ibu kelurahan Seloharjo dalam mengolah buah pepaya menjadi hidangan sehat bagi keluarga. Hal ini sejalan dengan saran yang diberikan setelah pelatihan oleh para ibu-ibu PKK bahwa buah pepaya yang biasa diolah menjadi sayur dan langsung dimakan ternyata dapat diolah menjadi cemilan sehat yang disukai oleh anak-anak, remaja hingga orang dewasa. Melalui kegiatan ini, ide kreatif pemanfaatan buah pepaya dapat menjadi aset pengembangan ekonomi desa dan dapat terus berkembang mengikuti perkembangan zaman.

3.3.3. Komentar Publikasi Pengabdian

Dalam kegiatan pengabdian pelatihan pembuatan permen sehat berbahan dasar pepaya yang telah dilaksanakan pada Kamis, 27 Februari 2025, sebagai bagian dari dokumentasi dan penyebarluasan informasi, kami juga telah membuat sebuah video pendek dengan durasi 6 menit. video ini berisi inti dari pelatihan pembuatan permen sehat dari buah pepaya di di Aula Kelurahan Seloharjo, mulai dari awal kegiatan, tahapan-tahapan dalam proses pembuatan permen sehat, teknik pengolahan, hingga hasil akhir yang dihasilkan. Video tersebut telah kami publikasikan di platform YouTube agar dapat diakses oleh masyarakat luas yang ingin mempelajari cara membuat permen sehat dari pepaya. Berbagai komentar masuk menanggapi video yang telah kami unggah, menunjukkan antusiasme masyarakat terhadap pelatihan ini. Sebagian besar komentar berisi kegiatan pelatihan permen dari buah pepaya dapat menginspirasi kegiatan praktik P5 disekolah, sehingga banyak guru yang tertarik untuk mencoba menerapkannya dalam pembelajaran berbasis proyek di sekolah mereka.

Beberapa pendidik mengungkapkan bahwa pelatihan ini sangat relevan dengan kurikulum Merdeka Belajar, khususnya dalam proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) yang mendorong kreativitas, kemandirian, serta pemanfaatan sumber daya lokal dalam kehidupan sehari-hari. Hal ini sejalan dengan tujuan P5 yaitu upaya meningkatkan keterampilan peserta didik untuk membuat proyek yang disesuaikan dengan profil pelajar Pancasila yang merupakan bagian dari kebijakan pendidikan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (Aditia et al., 2021).

Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) yang relevan dengan pelatihan pembuatan permen sehat dari pepaya adalah Gaya Hidup Berkelanjutan, Kearifan Lokal, dan Kewirausahaan. Berdasarkan panduan pelaksanaan P5 oleh Kemendikbud (2024), tema Gaya Hidup Berkelanjutan mendorong agar peserta didik memahami potensi krisis keberlanjutan yang terjadi di lingkungan sekitar, serta memiliki kesiapan untuk menghadapi dan memitigasinya. Dalam proses proyek, peserta didik dapat memahami potensi krisis keberlanjutan di lingkungan sekitar, seperti ketergantungan terhadap makanan olahan tidak sehat dan limbah pangan. Melalui kegiatan ini, peserta didik diajak untuk mengenali potensi lokal berupa buah pepaya yang melimpah, serta dilatih untuk mengolahnya menjadi produk sehat yang bernilai ekonomis, sehingga mereka memiliki kesiapan dan kesadaran dalam menghadapi serta memitigasi isu-isu keberlanjutan secara nyata dan kontekstual.

Dalam kegiatan tersebut, beberapa peserta pelatihan menyampaikan kesan positif mereka. Ibu Sulastri, salah satu peserta pelatihan, mengungkapkan, *"Saya sangat senang ikut pelatihan ini karena sekarang saya tahu cara mengolah pepaya menjadi permen yang sehat dan menarik. Ini bisa jadi tambahan penghasilan untuk keluarga saya, dan saya juga ingin mengajarkan ini ke anak-anak di lingkungan saya."* Dengan mempelajari cara mengolah pepaya menjadi permen sehat, ibu Sulastri melihat peluang untuk menambah penghasilan keluarga. Artinya, pelatihan ini tidak hanya berhenti pada peningkatan pengetahuan, tetapi juga membuka potensi usaha kecil yang dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga peserta.

Kemudian tema Kearifan Lokal, peserta didik didorong untuk membangun rasa ingin tahu dan kemampuan inkuiri melalui eksplorasi budaya dan kearifan lokal masyarakat sekitar. Berkaitan dengan hal tersebut, peserta didik dapat menggali potensi pepaya yang ada di lingkungan sekitarnya. Selanjutnya adalah tema Kewirausahaan yang dapat menumbuhkembangkan kreativitas dan budaya kewirausahaan kepada peserta didik sebagai upaya pencarian solusi terkait aspek lingkungan, sosial, dan kesejahteraan masyarakat. Kami berharap bahwa video ini tidak hanya bermanfaat bagi masyarakat luas, namun dapat juga menjadi referensi bermanfaat bagi sekolah-sekolah yang ingin mengintegrasikan pembelajaran berbasis proyek dengan konsep kewirausahaan dan inovasi pangan sehat.

4. KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan permen sehat berbasis buah pepaya yang dilaksanakan di Aula Kelurahan Seloharjo, Pundong, Bantul berhasil melibatkan 22 peserta, mayoritas anggota PKK. Kegiatan ini diawali dengan pretest untuk mengukur pemahaman awal peserta terkait manfaat pepaya, teknik pengolahan, dan potensi lokal Seloharjo. Peserta diajak mengikuti praktik langsung mulai dari pengolahan bahan, proses pembuatan, hingga pengemasan permen pepaya yang menarik dan bernilai jual. Dokumentasi kegiatan juga telah dipublikasikan melalui video edukatif di Youtube untuk memperluas dampaknya ke masyarakat umum dan sekolah.

Hasil tes kemampuan dasar peserta menunjukkan terdapat peningkatan yang signifikan. Pemahaman mengenai potensi pepaya sebagai produk olahan meningkat dari 7% menjadi 16%, pemahaman kandungan gizi meningkat 3%, pemahaman manfaat kesehatan pepaya meningkat 4%, dan pengetahuan mengenai cara mengolah pepaya menjadi permen meningkat 6% menjadi 16%. Antusiasme peserta tercermin dari keinginan mereka untuk mempraktikkan dan membagikan ilmu ini di lingkungannya, termasuk mengajarkan kepada anak-anak. Respon positif dari public juga membuka peluang integrasi kegiatan serupa ke dalam kurikulum sekolah, khususnya proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) dengan tema kewirausahaan, kearifan

lokal, dan gaya hidup berkelanjutan. Untuk keberlanjutan, disarankan dilakukan pendampingan lanjutan bagi peserta agar mereka dapat mengembangkan usaha rumahan berbasis permen pepaya secara berkelanjutan. Selain itu, penguatan jejaring antar warga, PKK, dan sekolah-sekolah dapat mendorong lahirnya kegiatan serupa yang lebih luas, sekaligus memperkuat peran masyarakat dalam menciptakan inovasi pangan lokal yang sehat, ekonomis, dan ramah lingkungan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada program studi PPG PGSD yang sudah memberikan kesempatan untuk melakukan kegiatan pengabdian di luar area kampus. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada kelompok PKK Kelurahan Seloharjo yang sudah memberikan kesempatan untuk melakukan pengabdian kepada masyarakat di Kelurahan Seloharjo. Ucapan terima kasih juga penulis tujuikan kepada rekan-rekan guru yang sudah bersedia memberikan komentar atas pelaksanaan kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah, T. (2020). *Kreativitas dan Inovasi Dalam Berwirausaha*. Jurnal Usaha, 1 (2), 19-25. <https://journal.unindra.ac.id/index.php/usaha/article/view/503>
- Barrett, C. (2020). *Mengatasi Tantangan Ketahanan Pangan Global Melalui Sains dan Solidaritas*. Jurnal Ekonomi Pertanian Amerika, 103 (2), 422-447, <https://doi.org/10.1111/ajae.12160>
- Chandra, B. R., Darwis, R. S., & Humaedi, S. (2021). *Peran pemberdayaan kesejahteraan keluarga (PKK) dalam pencegahan stunting*. Focus: Jurnal Pekerjaan Sosial, 4(2), 107-123. <https://jurnal.unpad.ac.id/focus/article/view/35060>
- Endah Setyowati, A. P. (2018). *Mengintegrasikan Tujuan Akademik Dan Pendidikan Karakter Peserta Didik Melalui Pengabdian Kepada Masyarakat*. Bakti Budaya, 1(2), 143, <https://journal.ugm.ac.id/bakti/article/viewFile/41076/22822>
- Faisal, M., Samsia, N. (2023). *Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Sifat Fisika Kimia dan Organoleptik Manisan Kering Buah Pepaya*. Proceeding: Uts Student Conference, 1(3), 133-143, <https://conference.uts.ac.id/index.php/Student/article/view/505/208>
- Feni, R., Mardianti, S., Marwan, E., Yawahar, J., & Ningsih, F. (2022). *Pemanfaatan Buah Pepaya Sebagai Manisan di Desa Niur Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma*. Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia, 2 (5), 641-647, <https://jpmi.journals.id/index.php/jpmi/article/view/809>
- Gustini, N. (2017). *Empati Kultural pada Mahasiswa*. JOMSIGN: Jurnal of Multicultural Studies in Guidance and Counseling, 1 (1), 17-34, <https://ejournal.upi.edu/index.php/JOMSIGN/article/view/6049/4075#>
- Hasan, D., & Sangadji, S. (2024). *Fundamentals in Crafting Research and Community Service Articles*. SCIENTIA: Journal of Multi Disciplinary Science, 3 (1), 31-39, <https://doi.org/10.62394/scientia.v3i1.102>.
- Ifit Novitas Sari, D. F. (2020). *Pendampingan Penulisan Artikel Ilmiah bagi Komunitas Guru Sekolah Dasar melalui Service Learning Approach di Kecamatan Sukun Kota Malang*. Engagement: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 4(2), 563-573. <https://engagement.fkdp.or.id/index.php/engagement/article/view/141/100>
- Ikhrum, A., & Chotimah, I. (2022). *Pemberdayaan masyarakat diversifikasi pangan masyarakat melalui inovasi pangan lokal dari singkong*. Abdi Dosen: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat, 6(1), 271-278. <https://pkm.uikabogor.ac.id/index.php/ABDIDOS/article/view/1217>

- Jumari, J. (2017). *Berpikir Kreatif dan Inovatif dalam Membangun Jiwa Entrepreneur*. ISTITHMAR: Journal of Islamic Economic Development, 1(7). 43-54
<https://jurnalfebi.iainkediri.ac.id/index.php/istithmar/article/view/110/94>
- Lestari, M. D., Nafi'ah, S. N., Nabilah, A. I., & Azizah, A. N. (2021). *Inovasi Pengolahan Pepaya Menjadi Suwir Pepaya Goreng sebagai Upaya Peningkatan Nilai Ekonomi*. Jurnal Agribis, 7 (1), 41-45,
<https://doi.org/10.36563/agribis.v7i1.290>
- Lestari, S. (2023). *Model Pembelajaran Pemrosesan Informasi*. Pendidikan dan Konseling. JPDK: Jurnal Pendidikan dan Konseling. 1(2). 105-109.
<https://core.ac.uk/download/pdf/322599509.pdf>
- Nasution, M., , T., Munir, E., & , O. (2019). *Without research, no community service*. Journal of Physics: Conference Series, 1452 (2020). 1-7 .
<https://doi.org/10.1088/1742-6596/1542/1/012071>
- Ni'mah, R. (2017) Hubungan Empati Dengan Perilaku Alturistik. At-Tuhfah: Jurnal Keislaman, 6 (1). 99-115. <https://ejournal.sunan-giri.ac.id/index.php/at-tuhfah/article/view/85/64>
- Ni Wayan Sukmawati Puspitadewi, O. P. (2024). *Pemberdayaan Perempuan melalui Pelatihan Batik untuk Pengembangan Jiwa Wirausaha di Kelompok PKK Kelurahan Tenggilis Mejoyo, Surabaya, Jawa Timur*. Jurnal Abdi Masyarakat (JAMSI), 4(6). 1787-1800 doi:
<https://doi.org/10.54082/jamsi.1464>
- Novianti, A. G., & Parrangan, S. (2022). *Diet Makanan Sehat Sesuai Golongan Darah Dengan Pemanfaatan Teknologi Berbasis Mobile*. Jurnal Teknologi Informasi, 10 (1), 56-64.
<https://ojs.ustj.ac.id/jti/article/view/1053/788>
- Putri, R. M., Dewi, N., & Maemunah, N. (2019). *Perilaku Ibu Dalam Memberikan Kudapan yang Berisiko Pada Kesehatan Anak Mothers' Behaviour on The Provision of Snack that Risk on Children's Health*. Editorial Team. Department of Social and Behavioral Sciences and Global Health, New Haven, Perspective & Opinions, 1-8.
https://perpustakaan.unaja.ac.id/uploaded_files/temporary/DigitalCollection/MWVmZDE3ZmY1MDE3YmYyMWQ2NTM5ZWE5MTIwYzE4MWNjNjFiY2YzMA==.pdf#page=62
- Rahma, N. T., Widiyarti, D., Cintika, A., Maeza, M. F., & Alin, M.Y. (2024) *Pelatihan Teknik Pengolahan Manisan Pepaya Muda Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Ekonomi di Desa Aur Gading*. Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS, 2 (4), 1345-1353.
<https://doi.org/10.59407/jpki2.v2i4.1112>
- Sari, I. N. & Heriyawati, D. F. (2020). *Pendampingan Penulisan Artikel Ilmiah bagi Komunitas Guru Sekolah Dasar Melalui Service Learning Approach di Kecamatan Sukun Kota Malang*. Engagement: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 4(2), 563-573,
<https://engagement.fkdp.or.id/index.php/engagement/article/view/141/100>
- Setyowati, E., Permata, A. (2018). *Service Learning: Mengintegrasikan Tujuan Akademik Dan Pendidikan Karakteristik Peserta Didik Melalui Pengabdian Kepada Masyarakat*. Bakti Budaya, 1(2), 143-192, <https://journal.ugm.ac.id/bakti/article/viewFile/41076/22822>
- Siregar, M. R., & Syahmewa, R. (2023). *Pelatihan Kewirausahaan Manisan Pepaya Untuk Pengembangan Ekonomi Masyarakat Desa Bandar Tinggi*. Jurnal Pengabdian Masyarakat Anshara Madani (JPMAM), 1(1), 1-5, <https://journal.anshara.id/index.php/jpmam>
- Soto, M., Pérez, A., Servent, A., Vaillant, F., & Achir, N. (2021). *Monitoring and Modelling of Physicochemical Properties of Papaya Chips During Vacuum Frying to Control Their Sensory Attributes and Nutritional Value*. Journal of Food Engineering, 299(2), 110514,
[10.1016/j.jfoodeng.2021.110514](https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2021.110514)
- Wardhani, K. M. (2020). *Service Learning Mahasiswa Guru Sebagai Bentuk Pengabdian Kepada Masyarakat di Yayasan Sosial Edukatif*. Prosiding PKM-CSR, 3, 672-679,
<https://doi.org/10.37695/pkmcscr.v3i0.754>
- Widiana, A., et al. (2019). *Pelatihan Inovasi Produk Pangan Abon Pepaya Muda di Dusun Pamagersari Desa Tanjungsari Sumedang*, Jurnal Budi Utomo Malang, 3 (1). 1-7

<http://ejurnal.budiutomomalang.ac.id/index.php/pambudi/article/view/538>

Yuliasuti, D., Sari, W. Y., & Islamiyati, D. (2019). *Skrining Fitokimia Ekstrak dan Fraksi Etanol 70% Daging Buah Pepaya (Carica papaya L.)*. *Media Informasi*, 15(2), 110-114.
<http://ejurnal.poltekkestasikmalaya.ac.id/index.php/BMI/article/view/391>