



Pelatihan Pembuatan Keripik Pepaya Muda California Pada Masyarakat Ta'bampang Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros

Sulfianna^{1✉}, Sobirin², Hasruddin³

^{1,2,3}Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Sawerigading, Makassar, Indonesia.

Abstrak

Adanya keikutsertaan masyarakat dalam program kegiatan pengabdian sangat membantu terlaksananya kegiatan karena dengan program ini sehingga dapat menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat untuk dapat mengolah keripik pepaya muda california yang dapat dijadikan cemilan, Jumlah peserta pada program “Pelatihan Pembuatan Keripik Pepaya Muda California” yaitu kurang lebih 30 orang dan mereka antusias mengikuti kegiatan pengabdian kepada masyarakat karena banyak diantara mereka yang merasa penasaran terhadap proses pembuatan dan baru mendengar ternyata pepaya dapat diolah menjadi keripik, dengan tingkat pemahaman yang kurang dan sumber penghasilan yang kurang maka dengan adanya program Pelatihan Pembuatan Keripik Pepaya Muda California Kepada Masyarakat Ta'bampang Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros” dapat menjadi lebih kreatif untuk dapat berkembang dan lebih maju. Adapun yang menjadi tujuan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat diantaranya adalah 1) untuk memberikan semangat dan meningkatkan pemahaman masyarakat Ta'bampang dalam pembuatan keripik pepaya muda california. 2) untuk memberikan penghasilan tambahan dalam kebutuhan sehari-hari sehingga dapat menstabilkan kehidupan masyarakat. Metode atau tahapan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat memuat hal-hal diantaranya adalah Tahapan Sosialisasi, Tahapan Pelatihan, Tahapan Penerapan Teknologi, Tahapan Pendampingan dan Evaluasi, dan Tahapan Keberlanjutan Program. Pada kegiatan pembuatan keripik pepaya muda california pada masyarakat Ta'bampang Desa Tellumpoccoe Kecamatan Marusu Kabupaten Maros dengan hasil luaran yang dibutuhkan yaitu adanya laporan kemajuan, laporan akhir, produk pengolahan pepaya dan artikel ilmiah. Hasil kegiatan program pengabdian kepada masyarakat yaitu: (1) sebagian masyarakat kurang memahami pembuatan keripik pepaya muda california karena proses pembuatannya yang membutuhkan waktu lama sehingga proses pemecahan masalahnya yaitu dengan diadakan pemberdayaan Kelompok Masyarakat Ta'bampang untuk dapat mengikuti pelatihan dalam pembuatan keripik pepaya muda california. (2) sumber penghasilan kurang sehingga dapat menyebabkan kehidupan masyarakat yang kurang stabil sehingga proses pemecahan masalahnya yaitu dengan meningkatkan pemahaman agar dapat mengolah keripik pepaya muda california yang baik tanpa harus mengeluarkan biaya tinggi.

Kata Kunci: *pelatihan, pengetahuan, keterampilan*

Abstract

The participation of the community in the community service program greatly helps the implementation of the activity because this program can increase the knowledge and skills of the community to be able to process young California papaya chips that can be used as snacks, The number of participants in the "California Young Papaya Chips Making Training" program is approximately 30 people and they are enthusiastic about participating in community service activities because many of them are curious about the manufacturing process and have just heard that papaya can be processed into chips, with a low level of understanding and low sources of income, with the "California Young Papaya Chips Making Training Program for the Ta'bampang Community, Tellumpocoe Village, Maros Regency" can become more creative to be able to develop and progress. The objectives of implementing community service activities include 1) to provide enthusiasm and increase the understanding of the Ta'bampang community in making young California papaya chips. 2) to provide additional income for daily needs so that it can stabilize people's lives. The stages of implementing community service include the socialization stage, training stage, technology application stage, mentoring and evaluation stage, and program sustainability, as follows: tage. In making young California papaya chips in the Ta'bambang community, Tellumpocoe Village, Marusu District, Maros Regency, the required outputs are progress reports, final reports, papaya processing products, and scientific articles. The results of the community service program activities are: (1) some people do not understand how to make young California papaya chips because the manufacturing process takes a long time, so the problem-solving process is to empower the Ta'bampang Community Group to be able to take part in training in making young California papaya chips. (2) sources of income are lacking which can cause an unstable community life, so the problem-solving process is to increase understanding so that they can process good young California papaya chips without having to spend high costs..

Keywords: *training, knowledge, skills.*

Copyright (c) 2024 Sulfiana dkk

✉ Corresponding author :

Email Address : febysulfianna@gmail.com

PENDAHULUAN

Keripik merupakan makanan yang sangat mudah ditemukan bagi dipelosok maupun dalam perkotaan karena segala jenis keripik paling banyak diminati disemua kalangan karena keripik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati (Febrianti, 2023). Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu (Nuhrahani & Yuniartini, 2023).

Keripik banyak di produksi di kota-kota besar dengan berbagai macam rasa dan varian karena keripik dapat berasa dominan asin, manis, gurih atau paduan dari ke

semuanya untuk dapat menjadi sumber penghasilan (Aprillina, 2022). Keripik juga mempunyai banyak fungsi selain dibuat untuk camilan, keripik juga bisa dibawa berpergian sangat praktis karena kering, sehingga lebih awet dan mudah disajikan kapanpun. Perbedaan antara keripik dan kerupuk yaitu jika jenis kerupuk terbuat dari tepung tapioka dan bahan penyedap, sementara keripik biasanya dibuat dari buah, umbi atau sayuran. Adapun untuk ukuran, kerupuk memiliki ukuran yang lebih besar dari keripik (Zubair & Semaun, 2023).

Pepaya merupakan jenis buah yang dapat ditemukan dimana pun dan proses pertumbuhan dari buah pepaya juga sangat mudah tanpa dipupuk pohon pepaya dapat menghasilkan buah yang segar. Buah pepaya juga mengandung banyak vitamin dalam tubuh manusia untuk itu manusia dianjurkan untuk dapat mengkonsumsi buah pepaya karena kandungan yang dimiliki sangat banyak (Amperwati, 2022). Hasil persilangan pepaya dari benih California yang ditanam di Bogor ini diberi nama pepaya callina, perpaduan dari California-Indonesia (*callina*). Pergeseran nama menjadi pepaya california berawal dari para distributor yang sengaja mengubah nama. Agar seolah buah impor (Cahyani dkk, 2022). Diketahui bersama bahwa dilihat dari segi bentuk pepaya california memiliki ciri khas tersendiri yaitu berbentuk lebih lonjong memanjang dari pepaya pada umumnya dan ukurannya juga lebih kecil dibandingkan pepaya bangkok (Suprana, 2012).

Ilmu gizi didefinisikan sebagai suatu cabang ilmu yang mempelajari hubungan antara makanan yang dimakan dengan kesehatan tubuh yang diakibatkannya, gizi adalah zat makanan pokok yang diperlukan bagi pertumbuhan dan kesehatan tubuh (Yuniartini & Nugrahani, 2023). Gizi seimbang adalah susunan makanan sehari-hari yang mengandung zat gizi dalam jenis dan jumlah yang sesuai dengan kebutuhan tubuh yaitu jenis kelamin, umur dan status kesehatan (Purba, 2024).

Pepaya California merupakan salah satu jenis pepaya yang banyak disukai masyarakat Indonesia (Usmayani dkk., 2015). walaupun namanya pepaya California, namun buah ini bukan berasal dari California. Buah pepaya ini justru merupakan salah satu varietas buah hasil rekayasa genetik ilmuwan dari Indonesia. Dilansir dari buku Cara Sukses Budidaya Pepaya California (Sani dkk., 2024). Awalnya buah ini memiliki nama pepaya calina. nama California hanya dibuat sebagai branding saja karena dianggap mudah dikenal dan proses penjualannya pun sangatlah muda. Buah pepaya memiliki rasa yang manis, sehingga banyak disukai.

Proses pengolahan keripik pepaya muda california yang dapat dijadikan cemilan atau makanan ringan yang disukai oleh anak-anak bahkan orang dewasa karena memiliki rasa varian yang beraneka ragam, buah pepaya juga selain dijadikan sebagai keripik dapat pula diolah menjadi makanan yang enak seperti pengolahan sayur kari pepaya, tumis pepaya pedas sementara jika buah pepaya sudah matang dapat diolah menjadi sop buah segar atau selai pepaya. Pengabdian kepada masyarakat yaitu pembuatan keripik pepaya muda california yang dijadikan sebagai acuan dalam untuk dapat memberikan yang terbaik kepada pelaksanaan program kegiatan, pembuatan

keripik pepaya muda California pada masyarakat Ta'bampang Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros yang menjadi Lokasi kegiatan ini. Memberikan inovasi baru kepada masyarakat dan dapat memperkenalkan masyarakat terkait dengan pengolahan keripik pepaya muda california ditangan orang-orang hebat dan inovatif untuk dapat meningkatkan kemampuan dan kepercayaan diri dalam kehidupan sehari-hari.

Adanya keikutsertaan masyarakat dalam program kegiatan pengabdian sangat membantu terlaksananya kegiatan karena dengan program ini sehingga dapat menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat untuk dapat mengolah keripik pepaya muda california yang dapat dijadikan cemilan (Wahyuningtyas dkk, 2024). Baik dikonsumsi pribadi ataupun untuk dapat dijual di warung-warung terdekat dengan kemasan plastik karena keripik pepaya muda california belum mempunyai label sehingga belum dipasarkan keluar (Sukmawati dkk, 2022). Dengan berbagai tahapan yang dilakukan untuk dapat memberikan hasil yang lebih baik dan sesuai dengan pelaksanaan kegiatan pengabdian yaitu dengan pembuatan keripik pepaya muda california pada masyarakat Ta'bambang Desa Tellumpoccoe Kecamatan Marusu Kabupaten Maros yaitu dengan pelatihan, sosialisasi, penerapan teknologi, inovasi dan manfaat.

Pelatihan kepada masyarakat Ta'bampang Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros memang harus memiliki tingkat kesabaran yang tinggi dalam menghadapi berbagai macam karakter yang berbeda karena sebagian dari masyarakat memiliki tingkat pengetahuan yang rendah terkait dengan pengelolaan makanan (Sani dkk, 2022). Pembuatan Keripik Pepaya Muda California setidaknya dapat memberikan warna baru pada Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros terkait dengan usaha baru para Ibu-ibu yang akan dilakukan sehingga pada nantinya digemari dan dikenal oleh kalangan umunya. Dengan proses Pembuatan Kiripik Pepaya Muda California membutuhkan bahan-bahan yang paling penting seperti: (1) minyak goreng, (2) pepaya muda california, (3) bawang putih, (4) merica, (5) tepung beras (jika ada) dan (6) penyedap rasa (bisa juga sesuai selera seperti rasa balado, original, asin, dan rasa jagung bakar). Sementara alat-alat yang dibutuhkan yaitu: (1) wajan kuping, (2) sude/spatula wajan, (3) tirisan minyak, (4) kompor gas, (5) baskom biasa, (6) baskom set + tirisan, (7) sendok makan, (8) pisau set Q2 serbaguna, (9) parutan manual, (10) tatakan panci, (11) tissu green soft dan (12) piring motif lebar.

Adanya pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan dengan program "Pelatihan Pembuatan Keripik Pepaya Muda California" yang diadakan di Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros di buka dengan resmi oleh H. Danial selaku Kepala Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros pada tanggal 22 Agustus 2024 pukul 13.00, dengan adanya program pengabdian kepada masyarakat. Maka akan memberikan tambahan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat dan dapat juga meningkatkan sumber menghasilkan karena dengan adanya program pengabdian kepada masyarakat dapat memberikan nuansa baru di kehidupan masyarakat (Dewi dkk, 2022). Jumlah peserta pada program "Pelatihan Pembuatan Keripik Pepaya Muda

California” yaitu kurang lebih 30 orang dan mereka antusias mengikuti kegiatan pengabdian kepada masyarakat karena banyak diantara mereka yang merasa penasaran terhadap proses pembuatan dan baru mendengar ternyata pepaya dapat diolah menjadi keripik, dengan tingkat pemahaman yang kurang dan sumber penghasilan yang kurang maka dengan adanya program Pelatihan Pembuatan Keripik Pepaya Muda California Kepada Masyarakat Ta`bampang Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros” dapat menjadi lebih kreatif untuk dapat berkembang dan lebih kreatif untuk dapat berkembang dan maju.

METODOLOGI

1. Tahapan Sosialisasi adalah sebuah proses tahapan sebelum memasuki lingkungan kerja sehingga pada saat melakukan pembuatan keripik pepaya muda california semua masyarakat dengan antusias dan mudah memahami segala keperluan dan kebutuhan pada program kerja yang akan dilaksanakan karena dengan memberikan sosialisasi terlebih dahulu kepada masyarakat Ta`bampang Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros setidaknya lebih memudahkan untuk kedepannya terkait dengan pengelolaan keripik pepaya muda california.
2. Tahapan Pelatihan yaitu dengan melakukan pelatihan terhadap program kerja pada masyarakat Ta`bampang Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros sudah sangat baik dilakukan pelatihan sehingga dalam pelaksanaan pekerjaan dapat berjalan sesuai dengan harapan (Hasanah dkk, 2022). Dengan pelatihan yang dilakukan oleh Ibu-ibu PKK Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros terkait dengan pembuatan keripik pepaya muda california setidaknya dapat memberikan warna baru kepada program kerja dan lingkungan atau masyarakat yang terlibat langsung dapat memahami segala kebutuhan dan keperluan pada proses pembuatan keripik pepaya muda california dengan kombinasi berbagai rasa sesuai selera (Khaeruddin dkk, 2024).
3. Tahapan Penerapan Teknologi digunakan agar komunikasi atau pesan yang akan disampaikan tepat pada sasaran dan tujuannya, teknologi yang digunakan sudah semakin canggih sehingga dimana saja dapat diakses. Dengan adanya perkembangan teknologi yang semakin canggih maka dapat memudahkan semua orang untuk dapat menggunakan teknologi yang ada, program kerja pelatihan pembuatan keripik pepaya muda california masyarakat Ta`bampang Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros rencananya akan menggunakan kemasan yang dirancang sedemikian rupa sehingga dapat dikenali oleh masyarakat luar. Dengan adanya penerapan teknologi diharapkan memudahkan segala jenis pekerjaan menjadi lebih efektif sehingga dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan pembuatan keripik pepaya muda california dapat lebih dikenal. Dari jenis buah pepaya muda yang dapat diolah menjadi keripik sehingga menghasilkan cemilan dan memiliki rancangan kemasan produk.

4. Tahapan Pendampingan dan Evaluasi yaitu dengan mengadakan pengawasan terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat agar sesuai dengan program kerja yang telah disusun dan dirancang untuk dapat memenuhi target (Hendrarini dkk, 2024). Sasaran pencapaian kegiatan yang akan dilaksanakan untuk dapat mengatasi berbagai masalah atau kendala yang terjadi dalam kegiatan pengabdian dengan melakukan pelatihan pembuatan keripik pepaya muda california masyarakat Ta'bampang Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros, sementara dengan tahapan evaluasi yaitu dengan adanya proses pengukuran terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian dengan pelatihan pembuatan keripik pepaya muda california dalam upaya pencapaian target sasaran dapat mewujudkan tujuan kegiatan.
5. Tahapan Keberlanjutan Program yaitu dengan adanya keberhasilan program pelaksanaan kegiatan pengabdian dengan pelatihan pembuatan keripik pepaya muda california dengan meningkatkan kemampuan dan mempertahankan segala sesuatunya sehingga merupakan bagian dari kunci keberhasilan program kegiatan pengabdian dengan pelatihan pembuatan keripik pepaya muda california. Pelatihan pembuatan keripik pepaya muda yang dilaksanakan kepada masyarakat Ta'bampang mulai dari proses pengolahan sampai pada proses pengemasan akan tetapi pada tahap ini olahan kripik pepaya muda yang dihasilkan hanya dapat dikemas dalam plastik bening sehingga untuk kedepannya sangat diharapkan agar adanya keberlanjutan program pengabdian kepada masyarakat yang lebih baik yaitu dengan melakukan pengemasan produk keripik pepaya muda (telah memiliki label kemasan yang lebih menarik).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemaparan Singkat

Pengabdian kepada masyarakat adalah suatu kegiatan yang bertujuan membantu masyarakat tertentu dalam beberapa aktivitas yang dapat memberikan manfaat untuk dapat memenuhi kebutuhan hidupnya sehingga secara umum program ini dirancang oleh pihak Dosen Universitas Sawerigading Makassar untuk memberi kontribusi nyata bagi masyarakat, khususnya dalam mengembangkan kesejahteraan dan kemajuan masyarakat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu bagian dari Tridharma Perguruan Tinggi yang harus dilakukan setiap Dosen Universitas Sawerigading Makassar. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat sebagai wujud tanggung jawab Universitas Sawerigading Makassar.

Sebelum melaksanakan program Pengabdian Kepada Masyarakat terlebih dahulu para Tim Pelaksana melakukan survai lokasi agar segala persiapan dan kebutuhan telah terpenuhi dan program Pengabdian Kepada Masyarakat ini dapat berjalan sesuai dengan harapan, survai lokasi dilaksanakan pada tanggal 15 Agustus 2024 oleh para Tim Pelaksana program Pengabdian Kepada Masyarakat dan kemudian dilaksanakan sesuai dengan target dan jadwal yang telah ditentukan.

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilaksanakan pada tanggal 22 Agustus 2024 pukul 13.00 dengan program sesuai dengan judul yaitu “Pelatihan Pembuatan Keripik Pepaya Muda California” yang diadakan di Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros di buka dengan resmi oleh H. Danial selaku Kepala Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros yang dihadiri oleh Ketua Kelompok PKK, Ibu-ibu anggota PKK Desa Tellumpoccoe, Kepala Dusun Palisi, Ketua RT 01 Ta`bampang dan masyarakat Ta`bampang, pada kegiatan pembukaan program Pengabdian Kepada Masyarakat tersebut maka akan memberikan tambahan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat dan dapat juga meningkatkan sumber menghasilkan karena dengan adanya program pengabdian kepada masyarakat dapat memberikan nuansa baru di kehidupan masyarakat.

Jumlah peserta yang hadir pada Program Pengabdian Kepada Masyarakat yang di laksanakan pada Kelompok Masyarakat Ta`bampang di Dusun Palisi Desa Tellumpoccoe Kecamatan Marusu Kabupaten Maros yaitu sebanyak 30 orang. Para peserta yang hadir diminta mengisi terlebih dahulu daftar hadir yang telah disediakan, kemudian memberikan arahan materi yang terkait dengan judul pengabdian kepada masyarakat yaitu “Pelatihan Pembuatan Keripik Pepaya Muda California pada Masyarakat Ta`bampang Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros”.

Materi yang disampaikan oleh Dosen Universitas Sawerigading Makassar dalam pelatihan untuk topik sesuai dengan judul Program Pengabdian Kepada Masyarakat yaitu Pelatihan Pembuatan Keripik Pepaya Muda California pada Masyarakat Ta`bampang Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros dengan membutuhkan estimasi waktu kurang lebih 240 menit, kemudian akan dilanjutkan dengan sesi tanya jawab dalam tiga sesi. Selama pemaparan materi para peserta Kelompok Masyarakat Ta`bampang Dusun Palisi Desa Tellumpoccoe Kecamatan Marusu Kabupaten Maros nampak antusias dengan langsung mengajukan pertanyaan, dan terdapat beberapa peserta pula yang berminat untuk dapat berwirausaha.

Selanjutnya dilaksanakan pada tanggal 30 Agustus 2024 yang semua peserta yang berjumlah kurang lebih 30 orang dengan antusia terlibat langsung dalam praktek atau melakukan proses pengolahan keripik pepaya muda california yang telah dikemas dengan menggunakan kemasan plastik bening, Di akhir acara sebagai bentuk perwujudan rasa terima kasih dan juga kerjasama antara Universitas Sawerigading Makassar dan pemerintah di Desa Tellumpoccoe Kecamatan Marusu Kabupaten Maros, pihak Universitas Sawerigading Makassar memberi cinderamata berupa plakat yang diterima secara langsung oleh pihak pemerintah di Desa Tellumpoccoe Kecamatan Marusu Kabupaten Maros.



Gambar 1. Kunjungan Silaturahmi



Gambar 2. Hasil olahan.



Gambar 3. Foto bersama tim pengabdian



Gambar 4. Hasil Kemasan Plastik Bening

Bentuk Kegiatan

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan judul “Pelatihan Pembuatan Keripik Pepaya Muda California pada Masyarakat Ta'bampung Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros” yang di laksanakan pada Kelompok Masyarakat Ta'bampung pada tanggal 22 Agustus 2024 melalui media LURING (tatap muka) kegiatan yang dilakasankan meliputi pelatihan yang dibutuhkannya pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan keripik pepaya muda California. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan judul “Pelatihan Pembuatan Keripik Pepaya Muda California pada Masyarakat Ta'bampung Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros” yang dilaksanakan pada bulan Agustus bertempat di salah satu rumah warga atas nama Ibu Kamaria.

Sasaran

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan judul “Pelatihan Pembuatan Keripik Pepaya Muda California pada Masyarakat Ta’bampang Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros” yaitu sebanyak 30 orang yang terlibat dalam kegiatan ini dan mereka tersebar dalam berbagai tingkatan profesi sehari-hari.

Outcome dan Output

Output Pengabdian Kepada Masyarakat dengan judul “Pelatihan Pembuatan Keripik Pepaya Muda California pada Masyarakat Ta’bampang Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros” diantaranya adalah :

- a. Kelompok Masyarakat Ta’bampang yang diberikan pemahaman terkait dengan definisi keripik, khasiat dari buah pepaya, pengelolaan keripik pepaya muda, perencanaan pengelolaan keripik pepaya muda yang efektif.
- b. Sesuai hasil pelatihan yang dilaksanakan kepada Kelompok Masyarakat Ta’bampang dengan memahami terkait dengan isi materi dan di akhir sesi diberikan waktu tanya jawab.

Sedangkan outcome Pengabdian Kepada Masyarakat dengan judul “Pelatihan Pembuatan Keripik Pepaya Muda California pada Masyarakat Ta’bampang Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros” diantaranya adalah :

- a. Dengan adanya program pengabdian kepada masyarakat yang berupa pelatihan diharapkan dapat meningkatkan pemahaman terkait dengan definisi keripik, khasiat dari buah pepaya, pengelolaan keripik pepaya muda, perencanaan pengelolaan keripik pepaya muda yang efektif (Karim dkk, 2022). Selain itu diharapkan pula untuk dapat semakin meningkatkan kesadaran masyarakat Ta’bampang untuk dapat mengolah hasil kebun tanpa harus mengeluarkan modal besar.
- b. Diharapkan pada kegiatan-kegiatan yang serupa nantinya dapat berdampak pada peningkatan kesadaran masyarakat akan pemahaman dalam pengolahan keripik pepaya muda california sebagai Kaum milenial yang dapat ikut aktif menambah penghasilan meskipun beraktivitas di rumah.

Proses Kegiatan

- a. Pada tanggal 15 Agustus 2024, sebelum pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat maka terlebih dahulu dilakukan persiapan survei lokasi secara langsung oleh Tim Pelaksana kepada pemerintah setempat yang berada di Dusun Palisi Desa Tellumpoccoe Kecamatan Marusu Kabupaten Maros. Lokasi pada kegiatan ini dipilih karena belum ada yang memahami terkait dengan pembuatan keripik pepaya california dan belum pernah tersentuh langsung dengan program pengabdian. Masyarakat Ta’bampang Dusun Palisi Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros antusias menyambut kedatangan tim pelaksana kegiatan pengabdian

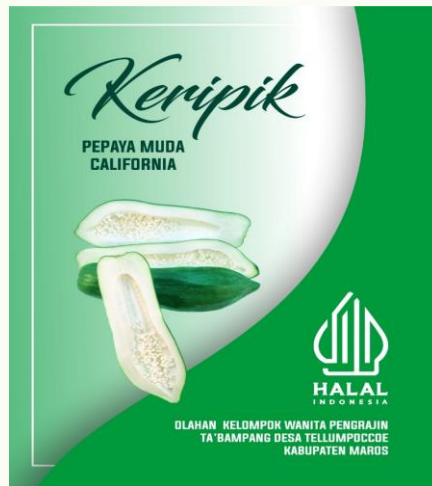
karena mereka sangat berharap akan mendapat tambahan pengetahuan dan keterampilan nantinya.

- b. Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan pada tanggal 22 Agustus 2024 dilaksanakan di salah satu rumah masyarakat yaitu dengan jumlah peserta sebanyak 30 orang yang terlibat dalam kegiatan ini sebagai mitra ikut berperan aktif dalam mendukung terlaksananya kegiatan ini yang dilaksanakan secara LURING (Tatap Muka) meliputi pembukaan, pembacaan do'a, sambutan Tim Pelaksana, Sambutan Kepala Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros sekaligus membuka kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan perkenalan dengan team Dosen Universitas Sawerigading Makassar dengan peserta kegiatan, pemaparan materi yang terkait dengan "Pelatihan Pembuatan Keripik Pepaya Muda California pada Masyarakat Ta'bampang Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros", adanya sesi diskusi dan tanya jawab serta diakhiri dengan penutup. Dari hasil yang dilakukan maka diperoleh bahwa kurang lebih 30 orang yang terlibat dalam kegiatan ini sebagai mitra ikut berperan aktif dalam mendukung terlaksananya kegiatan ini dan berkontribusi dalam menyiapkan tempat pelaksanaan kegiatan serta menentukan materi sesuai kebutuhan.
- c. Pemaparan materi serta sesi diskusi dan tanya jawab selesai maka dilanjutkan dengan ucapan terima kasih dari Tim Pelaksana Program Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan kelompok masyarakat Ta'bampang dan adanya sesi foto bersama.
- d. Pada tanggal 30 Agustus 2024 para Ibu-ibu dengan semangat mempraktekkan secara langsung terkait dengan proses pembuatan keripik pepaya muda dengan beraneka rasa yang telah dikemas dalam plastik sehingga tampilannya kelihatan menarik, dan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan ternyata banyak dari kalangan Ibu-ibu secara perlahan memahami dan memiliki keterampilan tersendiri untuk dapat mengelolah proses pembuatan keripik pepaya muda california.

Keberlanjutan Program

Kegiatan Untuk keberlanjutan program dalam Pengabdian Kepada Masyarakat yang telah dilakukan dari kesepakatan bersama antara pelaksana kegiatan dengan mitra pengabdian dinyatakan selesai. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan judul "Pelatihan Pembuatan Keripik Pepaya Muda California pada Masyarakat Ta'bampang Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros" yang dilaksanakan secara LURING (Tatap Muka) di lokasi pengabdian dan diikuti yaitu sebanyak 30 orang yang terlibat dalam kegiatan ini sebagai mitra ikut berperan aktif dalam mendukung terlaksananya kegiatan ini dan berkontribusi dalam menyiapkan tempat pelaksanaan kegiatan serta menentukan materi sesuai kebutuhan secara umum berjalan dengan lancar bahkan para peserta terlihat antusias dan mengharapkan kegiatan dapat berlanjut dengan pemberian materi yang lainnya terutama terkait pengolahan keripik pepaya muda

california dan pemanfaatan buah pepaya. Ketua RT dan kadernya juga mengharapkan akan adanya kegiatan yang berkelanjutan sehingga semakin dapat meningkatkan pemahaman masyarakat.



Gambar 5. Rencana Kemasan Produk

Rekomendasi Tindak Lanjut

Sebagai rekomendasi rencana tindak lanjut pada program Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan judul “Pelatihan Pembuatan Keripik Pepaya Muda California pada Masyarakat Ta`bampang Desa Tellumpocoe Kabupaten Maros” terus menerus melakukan kerjasama dengan pihak akademisi dalam upaya meningkatkan pemahaman dan mendapatkan penghasilan tambahan dalam hal ini yaitu masyarakat Ta`bampang.

Berdasarkan evaluasi dan monitoring yang dilakukan maka rekomendasi yang kami ajukan bagi kegiatan ini adalah:

1. Kegiatan serupa seharusnya dilaksanakan secara kontinyu untuk lebih meningkatkan pemahaman mengenai pembuatan keripik pepaya muda california. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dapat berupa pelatihan yang dilaksanakan secara berkelanjutan kepada Masyarakat Ta`bampang Desa Tellumpocoe Kabupaten Maros.
2. Diadakan kerjasama dengan instansi yang memiliki pengalaman dalam pengolahan keripik pepaya muda california.

Penerapan Produk Teknologi

1. Produk Teknologi dan Inovasi

Produk teknologi dari buah pepaya yang disulap menjadi keripik dengan menggunakan kemampuan dan keinginan untuk dapat mengolah sehingga menjadi makanan yang enak dan proses pembuatannya juga menggunakan mesin pemotong

dan rencananya juga akan digunakan mesin penyaring minyak sehingga keripik yang nantinya dihasilkan tidak terlalu mengandung minyak, dengan alat-alat canggih yang digunakan maka akan memudahkan segala aktivitas atau kegiatan yang akan dilaksanakan.

Inovasi yang dilakukan yaitu dengan adanya ide atau gagasan baru sehingga dapat meningkatkan partisipasi masyarakat untuk dapat berkembang dan lebih maju dari sebelumnya, dari ide pembuatan keripik pepaya muda california yang dijadikan titik fokus untuk dapat menghasilkan cemilan enak yang dapat dikonsumsi sehari-hari, dari inovasi pembuatan keripik pepaya muda california sehingga masyarakat dapat lebih berkembang dan lebih maju dari yang sebelumnya dan dapat meningkatkan sumber penghasilan karena belum ada yang membuat keripik seperti kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

2. Penerapan Teknologi dan Inovasi Kepada Masyarakat

Dengan adanya perkembangan teknologi yang semakin canggih maka dapat memudahkan semua orang untuk dapat menggunakan teknologi yang ada, program kerja pelatihan pembuatan keripik pepaya muda california masyarakat Ta'bampang Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros rencananya akan menggunakan alat pemotong (segala jenis buah yang dapat diolah) keripik dan mesin penyaringan minyak. Dengan adanya penerapan teknologi diharapkan memudahkan segala jenis pekerjaan menjadi lebih efektif sehingga dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan pembuatan keripik pepaya muda california.

Inovasi kepada masyarakat dalam pengabdian yaitu dengan keikutsertaan masyarakat dalam pengelolaan keripik pepaya muda california, sebagian dari masyarakat ada yang membawa pepaya yang dipetik langsung dari kebun dan ada juga masyarakat yang mengajak agar pelatihan pembuatan keripik pepaya muda california dilakukan di rumah mereka, semangat akan partisipasi masyarakat dalam kegiatan pengabdian dengan pembuatan keripik pepaya muda california sangat memberikan harapan dan tujuan yang baik karena dengan begitu segala sesuatunya akan dipermudah karena adanya kerjasama yang dimiliki sehingga pelaksanaan kegiatan dapat berjalan dengan lancar.

3. Impact

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan sangat membantu karena mendapatkan pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan keripik pepaya muda california yang diolah menjadi makanan (cemilan) enak yang banyak disukai oleh semua kalangan, jenis buah pepaya yang mudah ditemukan dan bahan-bahan yang digunakan mudah dijangkau sehingga proses pembuatan keripik pepaya muda california tidak sulit, bahan baku pada pembuatan keripik pepaya muda california adakah jenis pepaya yang baik dan bumbu penyedap dapat digunakan sesuai selera masyarakat (Chahyono dkk, 2023). Masyarakat sangat antusias dalam pembuatan keripik pepaya muda california karena dapat memberikan penghasilan tambahan selain dapat dikonsumsi pribadi hasil olahan

keripik pepaya muda california dapat dijual di warung-warung karena belum adanya penggunaan label dalam kemasan sehingga untuk memproduksi ke luar belum tercapai hanya saja pada masyarakat sekitar yang bentuk kemasan dibungkus dalam plastik bening.

Luaran yang Dicapai

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam pembuatan keripik pepaya muda california merupakan bagian dari bentuk pelaksanaan aktivitas yang dilakukan untuk dapat mencapai tujuan pengabdian kepada masyarakat, bentuk luaran lain yang dihasilkan pada pengabdian kepada masyarakat adalah 1) Laporan kemajuan, 2) Laporan akhir, 3) Produk pengolahan papaya, 4) Artikel ilmiah dan 5) HKI.

Rencana Tahapan Berikutnya

Dengan adanya kegiatan pengabdian yang dilakukan untuk mengetahui keberhasilan kegiatan ini maka sangat perlu diadakan evaluasi secara rutin dengan mininjau secara langsung apakah dalam program pengabdian yang dilakukan terjadi perubahan terhadap pelaksanaan kerja pembuatan keripik pepaya muda california pada masyarakat Ta`bampang Desa Tellumpoccoe Kabupaten Maros. Jika pengabdian yang dilakukan berjalan sesuai dengan harapan maka tahapan berikutnya dengan memikirkan untuk dapat melakukan pendanaan proses selanjutnya dan melakukan kemasan produk pepaya muda dengan menggunakan label yang dirancang sesuai dengan kesepakatan bersama.

SIMPULAN

Berdasarkan pada paparan yang telah dijelaskan di atas, maka dalam program kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan yaitu pembuatan keripik pepaya muda california pada masyarakat Ta`bambang Desa Tellumpoccoe Kecamatan Marusu Kabupaten Maros dapat ditarik kesimpulan adalah sebagai berikut:

1. Sebagian masyarakat kurang memahami pembuatan keripik pepaya muda california karena proses pembuatannya yang membutuhkan waktu lama sehingga proses pemecahan masalahnya yaitu dengan diadakan pemberdayaan Kelompok Masyarakat Ta`bampang untuk dapat mengikuti pelatihan dalam pembuatan keripik pepaya muda california.
2. Sumber penghasilan kurang sehingga dapat menyebabkan kehidupan masyarakat yang kurang stabil sehingga proses pemecahan masalahnya yaitu dengan meningkatkan pemahaman agar dapat mengolah keripik pepaya muda california yang baik tanpa harus mengeluarkan biaya tinggi.

Referensi :

- Amperawati, S. (2022). BAB 3 KARAKTERISTIK FISIK HASIL PERTANIAN. *Teknologi Pertanian*, 27.
- Aprillina FY. Diajukan Sebagai Saalah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi (S.E).
- Cahyani, A. E., Fadillah, N., Oktaviana, P., & Yuhanna, W. L. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Desa Kerik Dalam Membuat Produk Olahan Pepaya California. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia (JAMIN)*, 4(1).
- Chahyono, C., Karim, A., Azis, M., & Nuryadin, R. (2023). Food and Beverage Services Business Continuity in the City of Makassar, Indonesia.
- Dewi, R., Azis, M., Rauf, A., Sahabuddin, R., & Karim, A. (2022). Empowering Communities on the Feasibility of Local Chicken Livestock Business in South Sulawesi Province, Indonesia. *SPECIALUSIS UGDYMAS/SPECIAL EDUCATION*, 11034-11045.
- Febrianti Y, Samitra D, Lestari F, Riastuti RD, Nopiyanti N, Suswati E. PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK PEPAYA BERANEKA RASA (PIYA BERAS) KHAS DESA TRIKOYO KECAMATAN TUGUMULYO. *Community Dev J J Pengabdi Masy*. 29 Juni 2023;4(2):5114–9.
- Hasanah, S. U., Riasari, H., & Fitriansyah, S. N. (2022). Kreasi Olahan Pangan Berbahan Buah Pepaya Dan Buah Naga dalam Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat. *Jurnal Altifani Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(5), 494-500.
- Hendrarini, I. H., Desi Rejeki, S. P., Biotek, M., Siregar, I. A., SP, M. S., Eko Sumartono, S. P., ... & MP, S. (2024). *Manajemen Agribisnis Berbasis Pertanian Terpadu*. Azzia Karya Bersama.
- Karim, A., Desi, N., Azis, M., & Daga, R. (2022). Kemandirian BUMDes Upaya Meningkatkan Pades di Desa Pallatikang Kabupaten Jeneponto. *Celebes Journal of Community Services*, 1(1), 1-13.
- Khaerudin, D., Putra, A. R., Dewi, I. N., & Panulisan, B. S. (2024). PENINGKATAN NILAI JUAL PEPAYA CALIFORNIA MELALUI DIVERSIVIKASI PRODUK DI KECAMATAN WARUNGGUNUNG KABUPATEN LEBAK PROVINSI BANTEN. *PROFICIO*, 5(2), 380-388.
- Nugrahani, R., & Yuniartini, N. L. P. S. (2023). Pengaruh formulasi tepung terigu dan tepung beras terhadap karakteristik organoleptik pepaya crispy (Carica papaya L.) The effect of wheat flour and rice flour.
- PEPAYA CALIFORNIA [Internet]. [dikutip 24 Juni 2024]. Tersedia pada: <https://dppp.pontianak.go.id/produk-unggulan-detil/5-pepaya-california.html>.
- Pepaya California, Asal Usul Hingga Manfaatnya - MSMB Indonesia | Smart Farming [Internet]. 2022 [dikutip 24 Juni 2024]. Tersedia pada: <https://msmbindonesia.com/pepaya-california-morefruit/>.
- Purba DCT. Menggali Manfaat Tersembunyi Pepaya California: Buah Ajaib yang Jarang Diketahui - Jawa Pos. [dikutip 24 Juni 2024]. Menggali Manfaat Tersembunyi Pepaya California: Buah Ajaib yang Jarang Diketahui - Jawa Pos. Tersedia pada: <https://www.jawapos.com/kesehatan/014644326/menggali-manfaat-tersembunyi-pepaya-california-buah-ajaib-yang-jarang-diketahui>.
- Sani, A., Ahmad, A., Herison, R., Mane, A., Syamsuddin, I., & Karim, A. (2022). Wisata Desa Sapana dalam Peningkatan Ekonomi di Desa Bonto Salama Kabupaten Sinjai. *Celebes Journal of Community Services*, 1(1), 14-21.
- Sari, N. M., Mahdie, M. F., Violet, V., Nisa, K., Limbong, M., & Dewi, E. F. (2024). Aneka Olahan

- Pepaya Di Desa Tatah Layap Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan. *Jurnal Aplikasi dan Inovasi Iptek*, 5(2), 198-204.
- Sukmawati, M., Thanwain, T., Indrayani, N., Herminawaty, A., Firman, M., & Abdul, K. (2022). Business Sustainability In Food And Beverage Processing Industry Through Innovation In Maros Regency, Indonesia.
- Suprana YA. (2012). PROGRAM STUDI DIPLOMA III TEKNIK KIMIA PROGRAM DIPLOMA FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS DIPONEGORO SEMARANG.
- Tellumpoccoe, Marusu, Maros. Dalam: Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas [Internet]. 2023 [dikutip 17 Agustus 2024]. Tersedia pada: [https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Tellumpoccoe, Marusu, Maros&oldid=23177065](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Tellumpoccoe,_Marusu,_Maros&oldid=23177065).
- Wahyuningtyas, A., Ulfa, M. N., Talitha, Z. A., Ramanda, M. R., Adawiyah, M. M., Hutasoit, T. J., ... & Christian, D. (2024). Pengembangan Produk Selai Lembaran Berbasis Pepaya Sebagai Produk Unggulan UMKM Dapur Ibu Yanti Bandar Lampung. *JPM: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(4), 375-381.
- Yuniartini, N. L. P. S., & Nugrahani, R. (2023). The effect of wheat flour and rice flour formulation on organoleptic characteristics of papaya crispy (*Carica papaya* L.). *Jurnal Agrotek Ummat*, 10(1), 92-101.
- Zubair, M. K., & Semaun, S. (2023). Pemberdayaan Istri Nelayan Ujung Lero Dalam Mengolah Produk Home Industry Berbahan Dasar Ikan. *Jurnal Altifani Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(3), 363-370.