



Inovasi Olahan Pepaya Lokal untuk Mendukung Ekonomi Rumah Tangga di Desa Ciampanan

Wikal Purnama^{1*}, Zidan Sulaeman Hariri², Vivi Firda Silvia³, Nur Haliza Dewi⁴, Syahla Ramaniya Maharani⁵, Fasya Nur Aulya⁶, Adilla Hawanun Azzahra⁷, Razita Amalina Putri Nugraha⁸, Dela Familia⁹, Reva Amalia¹⁰, Maulana Dwi Hanafian¹¹, Zahwa Alya Nurfauziah¹², Nida Prastika¹³, Adi Mulyadi¹⁴, Nazwa Az Zahra¹⁵, Akmal Putra Pratama¹⁶, Andhika Pangestu¹⁷, Muhammad Syahran Mawarid Taslim¹⁸, Mutia Apriyani¹⁹, Suci Noer Aprilyani²⁰, Eva Mulyani²¹

^{1*,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21}Universitas Siliwangi, Kota Tasikmalaya, Indonesia

Email: 232165078@student.unsil.ac.id

Info Artikel

Diajukan: 28-01-2026

Diterima: 05-03-2026

Diterbitkan: 31-03-2026

Keywords:

Pepaya; Product Innovation; Community Empowerment.

Kata Kunci:

Pepaya; Inovasi Produk; Pemberdayaan Masyarakat.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

Abstract

Ciampanan Village has abundant local papaya resources; however, their utilization remains limited as papaya is mostly sold as fresh fruit while the seeds are discarded as waste. This community service program aimed to enhance the added value of papaya through innovation in processing papaya seeds into herbal tea and papaya fruit into jam. The implementation method was carried out using Participatory Action Research (PAR) through observation, practical training, and community mentoring. The results showed an increase in community knowledge and skills in processing local food products. Participants were able to produce papaya jam and papaya seed tea that are feasible for consumption and have potential to be developed as household-scale businesses. This program demonstrates that optimizing local agricultural resources can support economic empowerment and sustainable rural development.

Abstrak

Desa Ciampanan memiliki potensi pepaya lokal yang melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas karena pepaya umumnya dijual sebagai buah segar dan bijinya dianggap limbah. Program pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan nilai tambah pepaya melalui inovasi pengolahan biji pepaya menjadi teh herbal dan buah pepaya menjadi selai. Metode pelaksanaan dilakukan dengan *Participatory Action Research* (PAR) melalui observasi, pelatihan praktik, dan pendampingan masyarakat. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan lokal, serta dihasilkannya produk selai pepaya dan teh biji pepaya yang layak konsumsi dan berpotensi dikembangkan sebagai usaha rumah tangga. Program ini membuktikan bahwa pemanfaatan potensi lokal secara inovatif dapat mendukung pemberdayaan ekonomi masyarakat desa.

Pendahuluan

Indonesia sebagai negara agraris tropis memiliki potensi besar dalam pengembangan hasil pertanian, termasuk pepaya (*Carica papaya* L.) yang kaya vitamin, serat, enzim papain, serta senyawa bioaktif (Fertiasari, 2025). Pepaya juga dibudidayakan di berbagai daerah seperti Kabupaten Sukabumi dan Kabupaten Pati, menunjukkan daya adaptasi dan potensi ekonominya yang luas. Di Desa Ciampanan, Kabupaten Tasikmalaya, Jawa Barat, yang mayoritas masyarakatnya bermata pencaharian di sektor pertanian, pepaya menjadi komoditas yang mudah dijumpai. Namun, pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi segar seperti buah meja, rujak, atau jus, sedangkan bijinya umumnya dibuang sebagai limbah. Padahal, berbagai penelitian menunjukkan bahwa biji pepaya mengandung senyawa fenolik, flavonoid, dan antioksidan dengan aktivitas yang kuat sehingga berpotensi dikembangkan menjadi produk fungsional bernilai tambah (Santoso et al., 2025). Selain itu, pengolahan buah pepaya menjadi produk seperti selai masih minim, meskipun penelitian menunjukkan selai pepaya memiliki kandungan nutrisi dan antioksidan yang baik serta pH yang stabil sehingga layak dikembangkan sebagai produk olahan bernilai ekonomi (Jurnal Riset Pangan, 2025). Kondisi ini mencerminkan adanya kesenjangan antara ketersediaan sumber daya alam yang melimpah dan kemampuan masyarakat dalam mengolahnya secara inovatif dan produktif.

Permasalahan tersebut diperkuat oleh keterbatasan keterampilan pengolahan, kurangnya pengetahuan mengenai kandungan gizi dan manfaat biji pepaya, serta minimnya inovasi dan strategi pemasaran produk di Desa Ciampanan. Jika tidak diatasi, limbah pertanian akan terus terbuang dan peluang peningkatan pendapatan masyarakat tidak termanfaatkan secara optimal. Berdasarkan urgensi tersebut, kegiatan pengabdian mahasiswa KKN melalui pelatihan inovasi pembuatan the biji pepaya dan selai pepaya dilaksanakan sebagai upaya pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal. Pelatihan ini mengacu pada temuan ilmiah mengenai karakteristik fisik dan kimia the biji pepaya, seperti pH 5,61 dan kadar air sekitar 6,8%, serta aktivitas antioksidan yang tinggi (Fertiasari, 2025; Santoso et al., 2025). Prosesnya meliputi pencucian, pengeringan suhu optimal, penggilingan, hingga pengemasan, serta pengolahan selai dengan memperhatikan higienitas dan pengendalian mutu (Jurnal Riset Pangan, 2025). Kegiatan ini bertujuan meningkatkan keterampilan teknis pengolahan pangan, menumbuhkan kesadaran akan nilai ekonomi limbah pertanian, serta mendorong lahirnya produk olahan yang bernilai jual dan berdaya saing sehingga dapat mendukung peningkatan pendapatan masyarakat dan penguatan ekonomi lokal Desa Ciampanan secara berkelanjutan.

Metode

Kegiatan pemanfaatan pepaya lokal sebagai produk olahan inovatif dilaksanakan melalui Program GEMARI (Gerakan Masyarakat Lewat Riset, Workshop, dan Inovasi) sebagai upaya pemberdayaan masyarakat dalam meningkatkan nilai tambah komoditas lokal serta mendorong penguatan UMKM di Desa Ciampanan. Metode pelaksanaan dirancang secara aplikatif dengan mengombinasikan pendekatan partisipatif, edukatif, dan aplikatif agar kegiatan tidak hanya bersifat penyampaian teori, tetapi juga menghasilkan keterampilan nyata yang dapat diterapkan masyarakat.

Pendekatan partisipatif digunakan sejak tahap awal kegiatan dengan melibatkan masyarakat dalam proses identifikasi potensi, perencanaan program, hingga pelaksanaan kegiatan. Pendekatan ini mengacu pada konsep pemberdayaan masyarakat (*community empowerment*) dan *Participatory Action Research* (PAR) yang menekankan keterlibatan aktif masyarakat sebagai subjek pembangunan. Keterlibatan tersebut bertujuan menumbuhkan rasa memiliki terhadap program sehingga meningkatkan keberlanjutan kegiatan. Melalui diskusi awal dan observasi lapangan, masyarakat bersama tim pengabdian menentukan jenis inovasi produk yang sesuai dengan potensi desa, yaitu selai pepaya dan teh biji pepaya.

Pendekatan edukatif dilakukan melalui kegiatan penyuluhan dan pelatihan berbasis pengalaman (*experiential learning*), di mana peserta tidak hanya menerima materi, tetapi juga berdiskusi dan berbagi pengalaman usaha. Materi yang diberikan meliputi potensi ekonomi pepaya, pengembangan produk UMKM, strategi pemasaran, kemasan dan branding, serta pemasaran digital dan non-digital. Pendekatan ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat mengenai peluang usaha berbasis potensi lokal sehingga mampu mendorong perubahan pola pikir dari sekadar menjual bahan mentah menjadi produk bernilai tambah.

Selanjutnya, pendekatan aplikatif dilaksanakan melalui praktik langsung pengolahan pepaya menjadi produk inovatif. Peserta dilibatkan dalam seluruh proses produksi mulai dari persiapan bahan, pengolahan, pengemasan, hingga evaluasi hasil produk. Pendekatan praktik langsung ini bertujuan memperkuat keterampilan masyarakat agar mampu memproduksi secara mandiri dan berkelanjutan. Pendampingan dilakukan secara intensif selama kegiatan untuk memastikan peserta memahami setiap tahapan produksi.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara bertahap selama satu hari dengan melibatkan masyarakat Desa Ciampanan sebagai peserta utama. Rangkaian kegiatan metode pelaksanaan disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Rangkaian Kegiatan Seminar GEMARI (Gerakan Masyarakat Lewat Riset, Worskhop dan Inovasi)

Tahap Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Durasi	Jumlah Peserta	Metode Pendekatan	Uraian Kegiatan	Output
Pematerian	17 Jan 2026	1 Jam 30 Menit	25 Peserta	Edukatif	Penyampaian materi nilai	Peningkatan Pengetahuan

Tahap Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Durasi	Jumlah Peserta	Metode Pendekatan	Uraian Kegiatan	Output
					tambah produk, target pasar, branding, dan strategi pemasaran	Peserta
Sesi Tanya Jawab	17 Jan 2026	30 Menit	25 Peserta	Partisipatif	Diskusi dan tanya jawab interaktif untuk memperdalam pemahaman peserta serta mengidentifikasi kendala dalam pengolahan dan inovasi produk pepaya.	Peningkatan Pengetahuan Peserta
Demonstrasi	17 Jan 2026	20 Menit	25 Peserta	Edukatif	Menyampaikan cara pembuatan selai pepaya dan pengolahan biji pepaya kepada masyarakat	Peningkatan Pengetahuan Peserta
Pelatihan	17 Jan 2026	40 Menit	25 Peserta	Aplikatif	Praktik pengolahan pepaya menjadi selai hingga pengemasan dan Praktik pengolahan biji pepaya menjadi teh herbal	Produk selai pepaya dan biji pepaya siap konsumsi

Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Ciampangan menghasilkan dua jenis produk olahan berbasis pepaya lokal, yaitu selai pepaya dan teh dari biji pepaya. Data hasil kegiatan diperoleh melalui observasi selama proses pelatihan, dokumentasi kegiatan, serta evaluasi terhadap keterlibatan dan kemampuan peserta dalam menghasilkan produk. Pelatihan dilakukan dengan pendekatan praktik langsung yang didampingi oleh tim pelaksana, sehingga peserta terlibat aktif dalam seluruh tahapan pengolahan.

Dalam pelatihan pembuatan selai pepaya, peserta mempelajari proses pengolahan buah pepaya matang yang meliputi tahap persiapan bahan, pemasakan, hingga penyesuaian tekstur dan cita rasa. Produk selai yang dihasilkan menunjukkan konsistensi yang lembut dengan rasa yang sesuai dengan preferensi peserta. Produk tersebut dapat langsung dikonsumsi serta disimpan menggunakan kemasan sederhana, sehingga berpotensi dikembangkan sebagai produk olahan rumah tangga. Seluruh peserta mampu mengikuti proses dengan baik dan menunjukkan peningkatan kemandirian dalam tahap akhir produksi.



Gambar 1. Tahapan Kegiatan Pembuatan Inovasi Selai dan Teh Biji Pepaya

Pada pelatihan pengolahan teh biji pepaya, peserta dikenalkan pada pemanfaatan bagian pepaya yang sebelumnya kurang dimanfaatkan. Tahapan yang dilakukan meliputi pembersihan biji, proses pengeringan, serta penyeduhan menjadi minuman herbal. Hasilnya menunjukkan bahwa biji pepaya dapat diolah menjadi minuman yang layak konsumsi dengan karakteristik aroma dan rasa yang khas. Inovasi ini mendapat respon positif dari peserta karena membuka peluang pemanfaatan limbah pertanian menjadi produk yang bernilai.

Secara keseluruhan, kegiatan ini menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta mengenai potensi pepaya lokal. Jika sebelumnya pepaya hanya dipasarkan dalam bentuk segar dengan nilai ekonomi yang bergantung pada harga pasar, setelah pelatihan peserta mulai menyadari bahwa pepaya dan bijinya dapat diolah menjadi produk bernilai tambah yang berpotensi menjadi sumber pendapatan tambahan.

Tabel 2. Jenis Produk, Hasil yang Dicapai, Respon Peserta, dan Potensi Ekonomi

Jenis Produk	Hasil yang Dicapai	Respon Peserta	Potensi Ekonomi
Selai Pepaya	Tekstur lembut dan rasa sesuai	Antusias serta mampu mempraktikkan kembali	Berpotensi sebagai produk pangan rumahan
Teh Biji Pepaya	Layak konsumsi dengan aroma khas	Tertarik karena inovatif	Alternatif minuman herbal dari limbah pertanian

Temuan kegiatan menunjukkan bahwa pengolahan pepaya lokal menjadi produk turunan mampu meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian desa. Pepaya yang sebelumnya dijual dalam kondisi segar memiliki keterbatasan masa simpan dan rentan terhadap fluktuasi harga. Pengolahan menjadi selai memberikan solusi dengan memperpanjang daya simpan sekaligus meningkatkan nilai ekonomi produk.

Pendekatan pelatihan berbasis praktik terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan peserta karena mereka memperoleh pengalaman langsung selama proses produksi. Metode ini memungkinkan peserta memahami tidak hanya tahapan teknis, tetapi juga potensi pengembangan usaha dari produk yang dihasilkan. Keterlibatan aktif peserta menjadi faktor penting dalam peningkatan kapasitas keterampilan dan pemahaman kewirausahaan.

Pemanfaatan biji pepaya sebagai bahan baku teh herbal menunjukkan bahwa limbah pertanian dapat diolah menjadi produk inovatif. Inisiatif ini tidak hanya berkontribusi pada peningkatan nilai ekonomi, tetapi juga mendukung pengurangan limbah dan pemanfaatan sumber daya secara lebih optimal. Inovasi sederhana semacam ini relevan untuk pengembangan usaha mikro berbasis potensi lokal.

Perubahan cara pandang masyarakat terhadap pepaya lokal mencerminkan adanya proses pemberdayaan melalui peningkatan pengetahuan dan keterampilan. Keterlibatan langsung dalam proses pelatihan mendorong tumbuhnya rasa percaya diri dan motivasi untuk mengembangkan usaha secara mandiri. Selain berdampak pada aspek ekonomi, kegiatan ini juga membangun kesadaran mengenai pentingnya kreativitas dalam mengolah sumber daya yang tersedia di lingkungan sekitar.

Secara umum, pelatihan pengolahan pepaya lokal tidak hanya menghasilkan produk fisik berupa selai dan teh biji pepaya, tetapi juga memperkuat kapasitas masyarakat dalam mengembangkan usaha berbasis bahan baku lokal. Dengan ketersediaan pepaya yang melimpah di Desa Ciampanan, produk olahan ini memiliki peluang untuk dikembangkan secara berkelanjutan sebagai bagian dari penguatan ekonomi rumah tangga dan UMKM desa.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui inovasi olahan pepaya lokal di Desa Ciampanan menunjukkan bahwa pemanfaatan komoditas pertanian secara kreatif mampu meningkatkan nilai tambah dan membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat. Pengolahan pepaya menjadi selai serta pemanfaatan bijinya sebagai teh herbal membuktikan bahwa bagian tanaman yang sebelumnya kurang dimanfaatkan dapat dikembangkan menjadi produk layak konsumsi dan berpotensi memiliki nilai jual.

Pendekatan partisipatif, edukatif, dan aplikatif yang diterapkan dalam program ini efektif dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta kepercayaan diri masyarakat. Keterlibatan aktif peserta dalam setiap tahapan kegiatan mendorong tumbuhnya kesadaran akan pentingnya inovasi dan pengolahan hasil pertanian secara

mandiri.

Secara keseluruhan, program ini tidak hanya menghasilkan produk olahan berupa selai pepaya dan teh biji pepaya, tetapi juga memperkuat kapasitas masyarakat dalam mengembangkan usaha rumah tangga berbasis potensi lokal. Dengan ketersediaan pepaya yang melimpah, inovasi ini berpotensi mendukung pemberdayaan ekonomi keluarga serta penguatan UMKM desa secara berkelanjutan, kegiatan ini memberikan manfaat yang berlapis-lapis: tidak hanya menghasilkan produk yang bernilai ekonomi, tetapi juga membantu mengurangi limbah pertanian dan mendorong cara bercocok tanam yang lebih ramah lingkungan. Transformasi pepaya dari sekadar komoditas pertanian biasa menjadi produk inovatif yang bernilai tinggi ini menunjukkan bahwa ketika pengetahuan ilmiah digabungkan dengan partisipasi masyarakat yang sungguh-sungguh dan dukungan kebijakan yang baik, potensi lokal bisa berubah menjadi peluang ekonomi yang tahan lama.

Ucapan Terima Kasih

Tim peneliti menyampaikan apresiasi dan rasa terima kasih yang mendalam kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia atas pendanaan hibah yang diberikan; kepada Dosen Pembimbing Lapangan atas arahan akademiknya; kepada jajaran pemerintah Desa Ciampanan atas dukungan fasilitas dan administrasi; serta kepada warga masyarakat yang telah berpartisipasi dengan antusias. Kolaborasi ini merupakan faktor kunci dalam keberlangsungan dan capaian program pengabdian ini.

Daftar Rujukan

- Aini, N., Hasyim, A., & Prasetyo, A. (2022). Perencanaan Usaha Sebagai Strategi Penguatan UMKM Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 145-156.
- Anggraeni, S. V., Zaroh, N. F., Ramadhan, A., Ghifari, M. G., Putri, R. F., Fachri, B. A., . . . Rahmawati, I. (2023). Strategi Pengemasan dan Pemasaran Lilin Aromaterapi dan Sabun Cuci Piring dari Minyak Jelantah. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 11-18.
- Basayev, Y., S, M. S., Musthofa, A. E., Hasanah, D. N., Silmi, A., Alfajazirotin, H., & Fodhil, M. (2025). Inovasi Pemanfaatan Pepaya Menjadi Produk Bernilai Tambah Melalui Ekonomi Kreatif Dalam Mendukung Perekonomian Di Desa Kendalsari. *Al-Furqan: Jurnal Agama, Sosial, dan Budaya*, 1865-1872.
- Choirunisa, A., & Hidayat, F. (2025). Strategi Integrated Triple-Helix Dalam Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Potensi Lokal. *Solidaritas: Jurnal Pengabdian*, 81-90.
- Dahlan, M. (2017). Peran Pengabdian Pada Masyarakat Dalam Pemberdayaan Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (UMKM). *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 81-

86.

- Dewi, I. G., & Suryana, I. N. (2024). Kolaborasi Triple Helix Dalam Program Inovasi Desa (Studi Kasus: Desa Sanur Kaja, Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar). *Kebijakan: Jurnal Ilmu Administrasi*, 253-262.
- Empano, A. F., Elwardah, K., Sumarni, Y., Ramadhani, R., & Nurrohman, D. (2025). Community Empowerment Through Utilization Of Papaya Into Sauce To Improve Community Creativity With Economic Value. *International Journal of Community Care of Humanity (IJCCH)*.
- Fertiasari, R. (2025). Analisis Teh Celup Dari Biji Pepaya Varietas California. *Media Ilmiah Kesehatan Indonesia*, 7-15.
- Hafizoh, N., Rachmanita, V., Maulidya, W. S., Irsyadilla, K. P., & Anto, A. H. (2026). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Meningkatkan Kesehatan Lingkungan Melalui Participatory Action Research. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 14-30.
- Istanti, E., Nuroini, I., & Bramastyo, R. (2025). Merancang Strategi Digitalisasi Umkm Desa: Pendekatan Partisipatif Di Desa Terik, Sidoarjo. *Jurnal Semeru*, 178-187.
- Kolaborasi Triple Helix Dalam Program Inovasi Desa (Studi Kasus: Desa Sanur Kaja, Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar). (2024). *Kebijakan: Jurnal Ilmu Administrasi*, 253-262.
- Mau, D. P., Lestariningsih, T., Dachi, A. A., & Kusumawati, N. (2025). Pelestarian Kuliner Tradisional Melalui Experiential Learning Pada Pembuatan Es Cendol. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 311-325.
- Nuryana, R. S., Jatnika, D. C., & Firsanty, F. P. (2025). Efektivitas Sosialisasi Sebagai Pendekatan Partisipatif Dalam Program Sosial: Tinjauan Sistematis Literatur. *Share Social Work Journal*, 35-47.
- Santoso, A., Huda, C., Sulastri, Amelia, P., Vifta, R. L., Ramadhani, M. A., & Fuzianingsih, E. N. (2025). Potensi Antioksidan Biji Pepaya terhadap Parameter Oksidatif Jantung pada Tikus Jantan Model Diet Tinggi Lemak. *Indonesian Journal of Pharmacy and Natural Product*, 101-109.
- Sipayung, D. A., Faradilla, R. F., & Rejeki, S. (2025). Pengaruh Variasi Suhu Pasteurisasi Selai Buah Pepaya California (*Carica Papaya L.*) Terhadap Kandungan Vitamin C Dan Karakteristik Organoleptik Selama Penyimpanan. *Jurnal Riset Pangan*, 108-121.
- Widyantoro, D. A., Rahmawati, A. I., A.L, N. D., & F, F. I. (2023). Pemberdayaan Komoditas Masyarakat Melalui Pembuatan "Sweet Papaya" Untuk Peningkatan Potensi MutuUsaha di Desa Pandak. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 88-92.