

# Pemberdayaan Masyarakat Membuat Dodol Pepaya di Desa Kemiri Kecamatan Mojosongo (*Community Empowerment to Make Papaya Dodol in Kemiri Village, Mojosongo District*)

Bimoseno Sefprian<sup>1\*</sup>, Rahmawati Setiyani<sup>2</sup>, Ani Septia Sari<sup>3</sup>, Dian Septi Purwani<sup>4</sup>

Jurusan Agribisnis, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Duta Bangsa Surakarta<sup>1,2,3,4</sup>

[bimoseno\\_sefprian@udb.ac.id](mailto:bimoseno_sefprian@udb.ac.id)<sup>1</sup>, [rahmawati\\_setiyani@udb.ac.id](mailto:rahmawati_setiyani@udb.ac.id)<sup>2</sup>, [aniseptiasari123@gmail.com](mailto:aniseptiasari123@gmail.com)<sup>3</sup>



## Riwayat Artikel

Diterima pada 6 Desember 2022  
Revisi 1 pada 5 Januari 2023  
Revisi 2 pada 1 Maret 2023  
Revisi 3 pada 30 Mei 2023  
Disetujui pada 12 Juni 2023

## Abstract

**Purpose:** The achievement indicator in this community service program is the realization of independence in providing the ability of farmer households in processing papaya raw materials into papaya dodol as a characteristic of souvenirs from the Mojosongo Boyolali sub-district. The purpose of this service program is with this socialization and training to educate the public by utilizing the papaya fruit harvest, in this case the selected papaya is mojosongo so that it has added value, not only selling the fruit but also being processed into papaya dodol.

**Method:** Methods of implementing activities include training and education socialization program for making papaya dodol for farmers' households. This community service program aims to transfer knowledge through community empowerment by socializing training and education on making papaya dodol. The activity began with the socialization of the benefits of papaya fruit training and the procedures for making papaya fruit dodol. The next activity is education about making papaya fruit dodol.

**Result:** The results of this activity the community was able to make dodol from the raw material of papaya mojosongo and benefited the community, especially in the Kemiri Village, Mojosongo Village, Boyolali Regency with the opening of business opportunities for making papaya dodol. Conclusion This community service activity is to transfer knowledge through community empowerment by socializing training and education on making papaya dodol in the Kemiri Village, Mojosongo Village, Boyolali Regency.

**Keywords:** *Empowerment, Education, Papaya Dodol, Training*

**How to Cite:** Sefprian, B., Setiyani, R., Sari, A, S., Purwani, D, S. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Membuat Dodol Pepaya di Desa Kemiri Kecamatan Mojosongo. *Jurnal Nusantara Mengabdi*, 2(2), 167-173.

## 1. Pendahuluan

Negara ini memiliki kekayaan alam yang melimpah, baik kekayaan fauna maupun kekayaan floranya. Tidak salah lagi bahwa di Indonesia terdapat banyak tumbuhan yang beraneka ragam lengkap dengan ciri khasnya masing-masing. Hal ini disebabkan Indonesia dilalui oleh garis khatulistiwa yang berdampak pada iklimnya, yaitu tropis dan banyaknya gunung berapi yang masih aktif, menghasilkan tanah yang unsur hara, sehingga tanahnya subur dan cocok untuk berbagai macam jenis tanaman. Tanaman pepaya termasuk tanaman buah yang mudah tumbuh dan terus berbuah tanpa mengenal musim. Tanaman pepaya dapat tumbuh di daerah yang ketinggiannya mencapai 1000 m dpl (optimal 200-500 m dpl) (Wulandari). Berdasarkan morfologinya, buah pepaya termasuk buah dengan daging yang tebal dan memiliki rongga buah di bagian tengahnya. Batangnya berbentuk silinder dengan diameter 10-30 cm dan berongga. Daun-daunnya tersusun spiral berkelompok dekat dengan ujung batang, tangkai daun dapat mencapai panjang 1m, berongga dan berwarna kehijauan, merah jambu kekuningan dan keunguan. Helaiannya berdiameter 25-75 cm, bercuping 7-11, menjari, kadang-

kadang ada yang tidak menjari, serta berbulu (Sujiprihati & Suketi, 2009). Widyarningsih dan Kariada (2016) mengatakan bahwa usahatani budidaya calina/ california sangat menjanjikan bagi petani dan bernilai ekonomi tinggi (Widyarningsih & Kariada, 2016).

Kecamatan Mojosongo adalah salah satu dari 19 kecamatan di Boyolali yang sebagian besar masyarakatnya bermata pencaharian di bidang pertanian. Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali merupakan Penghasil pepaya terbanyak, tetapi mengalami penurunan dari tahun 2006-2010. Masyarakat Kecamatan Mojosongo setiap hari dapat menghasilkan rata-rata 7 ton pepaya. Kecamatan Mojosongo terdiri dari 13 Desa yaitu Desa Dlingo, Desa Brajan, Desa Metuk, Desa Kragilan, Desa Mojosongo, Desa Singosari, Desa Tambak, Desa Jurug, Desa Karangnongko, Desa Madu, Desa Manggis, Desa Butuh, dan Desa Kemiri, hampir dari kesemua desa ini penduduknya bermata pencaharian di bidang pertanian salah satunya adalah pertanian pepaya. Dari 13 desa tersebut Desa Kemiri yang memproduksi pepaya paling banyak dan Desa Kemi ri juga merupakan penghasil bibit pepaya terbanyak di Kecamatan Mojosongo, Kabupaten Boyolali (BPS 2021). Usaha dodol pepaya merupakan suatu alternatif pengolahan pepaya yang bisa dilakukan masyarakat desa kemiri kecamatan mojosongo. Pengolahan pepaya perlu dilakukan untuk memberikan nilai tambah bagi usaha dari pekebunan pepaya. Di desa kemiri kecamatan mojosongo banyak penduduknya bermata pencaharian di bidang pertanian salah satunya adalah pertanian pepaya. Pengabdian masyarakat yang dilaksanakan memberikan edukasi terakit pengolahan pepaya menjadi dodol yang bisa dikonsumsi sendiri maupun nantinya bisa di komersialkan atau dijual dan menjadi tambahan pendapat bagi masyarakat di desa kemiri kecamatan mojosongo.

Dengan kondisi seperti diatas maka dipilihlah Desa kemiri kecamatan Mojosongo sebagai tempat kegiatan pengabdian masyarakat. Desa Kemiri paling tinggi produktivitas pepaya dibandingkan 13 desa lainnya di Kecamatan Mojosongo. Hirmantono (2021) Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan kewirausahaan ini akan memberikan contoh kepada masyarakat khususnya bagaimana memanfaatkan perkebunan papaya dalam hal ini adalah papaya mojosongo agar memiliki nilai tambah yang tinggi sehingga dapat menambah pendapatan keluarga,. Tidak ada salahnya melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat kami ingin mentransfer ilmu atau mengedukasi kepada masyarakat petani bagaimana memanfaatkan pasacapanen buah pepaya, dalam hal ini yang dipilih adalah pepaya Mojosongo agar memiliki nilai tambah bukan hanya dijual buah nya saja tetapi juga bisa diolah menjadi dodol pepaya. Hati-hati juga dalam menjual buah papaya langsung. Permukaan kulit buah yang tipis menyebabkan mudah mengalami kerusakan mekanis selama kegiatan tranportasi (Workneh, Azene, & Tesfay, 2012). Untuk dijual langsung sebaiknya papaya harus dibersihkan terlebih dahulu. Hal ini dilakukan karena petani-petani pepaya calina memperhatikan kualitas benih/ bibit tanaman yang akan mereka tanam. Menurut (2023), meskipun tersedia sarana produksi lain yang cukup, tetapi bila digunakan benih bermutu rendah maka hasil tanaman dan produksinya akan rendah baik secara kualitas maupun kuantitas (Sodikin, 2015).

Untuk pascapanennya ,Pepaya dikemas menggunakan foam net dan plastik wrapping serta disusun dalam kemasan dengan posisi buah tegak dan miring 300 untuk kemudian ditransportasikan oleh pengepul atau kelompok tani menuju pasar tujuan (tradisional maupun institusi/supermarket). Selain dijual langsung, pepaya bias dijadikan dodol papaya. Dengan pengolahan pepaya mojosongo ini akan memiliki nilai ekonomis yang tinggi sehingga mampu menambah pendapatan keluarga serta dapat meningkatkan nilai ekonomis pada bahan baku pepaya tersebut. Disamping itu didalam pepaya mojosongo terdapat kandungan gizi yang baik yang mungkin selama ini kurang disadari, daging buah lebih tebal, dan manis,. Bobotnya 1,5 kg, rasa manis didukung pula oleh bentuknya yang silindris dan rata dengan kulit hijau dan mulus, bila dibelah terlihat daging buah berwarna jingga kemerahan.

Berkaitan dengan latar belakang masalah diatas maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana meningkatkan nilai tambah melalui pemanfaatan pasca panen buah pepaya untuk menambah pendapatan?
2. Bagaimana cara pengolahan komoditi pepaya untuk dijadikan pendapatan tambahan bagi masyarakat di Desa Kemiri kecamatan Mojosongo?

Buah-buahan sejatinya memiliki tingkat permintaan yang baik setiap tahunnya. Ini terjadi seiring

meningkatnya kesadaran masyarakat atas pentingnya mengonsumsi buah-buahan dalam rangka memenuhi kebutuhan gizi tubuh manusia. Pada tahun 2016, sekitar tiga dari empat penduduk Indonesia atau tepatnya 73.59% dari total penduduk mengonsumsi buah-buahan (BPS 2017). Tanaman pepaya (*Carica papaya* L.) merupakan salah satu tanaman buah tropis asal Meksiko selatan. Di Indonesia, tanaman pepaya banyak dijumpai di beberapa daerah, mulai dari Sabang hingga Marauke. Berdasarkan taksonominya, tanaman pepaya diklasifikasikan termasuk dalam Divisi: Spermatophyta; Kelas: Angiospermae; Subkelas: Dicotyledonae; Ordo: Caricales; Famili: Caricaceae; Genus: *Carica*; Spesies: *Carica papaya* L.

Tanaman pepaya memiliki banyak varietas, pengelompokan tanaman pepaya ke dalam beberapa varietas didasarkan pada bentuk, ukuran, warna dan tekstur buahnya. Pepaya California adalah varietas pepaya baru yang memiliki keunggulan buah tersendiri, rasanya lebih manis, lebih tahan lama, dan bisa dipanen lebih cepat dibandingkan pepaya varietas lain. Pohon pepaya California sudah bisa dipanen setelah berumur sembilan bulan, dan pohonnya dapat berbuah hingga umur empat tahun. Dalam satu bulan, pohon pepaya California tersebut bisa dipanen sampai delapan kali (Purba, 2008).

Penelitian (Setiavani, Ahza, & Suyatma, 2018) dengan judul Teknologi Pengolahan dan Peningkatan Nilai Gizi Dodol Processing Technology and Nutritional Improvements of Dodol, dengan hasil modifikasi proses pengolahan, yaitu penggantian tahap pendidihan dengan pengukusan dan penambahan enzim amylase maltogenik, mampu mempercepat proses pemasakan, meningkatkan kualitas, dan memperpanjang umur simpan dodol. Perbedaan dalam penelitian saya untuk produknya pepaya dan di desa Kemiri kecamatan Mojosongo dengan strategi pemberdayaan edukasi dan pelatihan pembuatan dodol pepaya.

Penelitian Indra KUSDARIANTO dan HAEDAR dengan judul Pengolahan Tepung Beras Ketan Menjadi Dodol Menambahkan Pendapatan Masyarakat Di Masa Pandemi Covid-19 Di Desa Tokke Kecamatan Malangke Luwu Utara, dengan hasil pengolahan dodol dari tepung beras ketan yang dibungkus daun nipah merupakan salah satu usaha alternatif, disamping memperkenalkan dodol khas desa Tokke juga akan memberikan pendapatan bagi masyarakat di Desa Tokke Kecamatan Malangke Kabupaten Luwu Utara selama masa pandemi covid-19 ini (KUSDARIANTO & HAEDAR, 2022). Perbedaan dalam penelitian saya yaitu pada bahan yang digunakan tidak dibungkus dengan daun nipah tetapi menggunakan pembungkusan plastik dan diikat dengan kawat warna-warni.

Penelitian Irawati dengan Judul Produksi Dodol Nenas Di Desa Bayas Jaya, dengan hasil Buah nenas tidak terlepas dengan kota yang bernama Bayas Jaya, karena di desa ini terdapat desa yang bernama Teluk Bagus sebagai salah satu daerah penghasil nenas di Kabupaten Indragiri Hilir. Tentu saja, sebagai penghasil nenas, Desa ini memiliki makanan dengan cita rasa yang terbuat dari bahan nenas. Dodol adalah ciri khas makanan manis yang ada di Indonesia, proses pengolahan dodol yang bermutu tinggi memerlukan waktu yang agak lama dan membutuhkan keahlian khusus. Orang-orang daerah sini yang kreatif, nenas tidak hanya dijual dalam bentuk buah utuh, tetapi juga diolah menjadi sebuah makanan ringan, yaitu dodol. Perbedaan dalam penelitian saya yaitu pada bahan utama yang digunakan bukan buah nenas tetapi menggunakan buah pepaya.

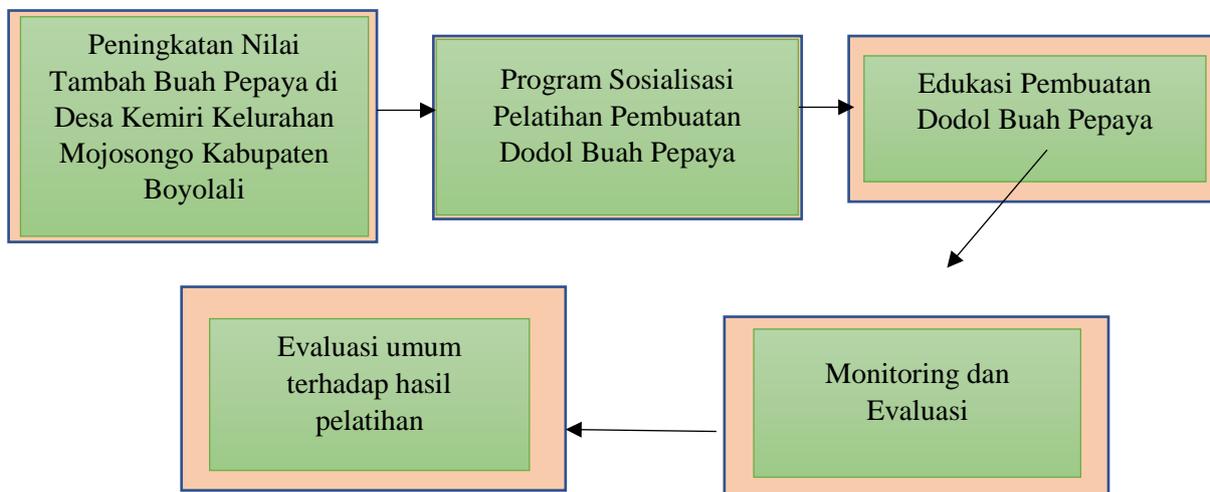
Penelitian Nany Suryawati dan Desrina Yusi Irawati dengan Judul Inovasi Dodol Buah Salak untuk Meningkatkan Kesejahteraan Petani Salak di Desa Bilaporah, Kabupaten Bangkalan. Hasil penelitian adalah Salah satu cara pencapaian pertumbuhan ekonomi di desa adalah dengan melakukan pembinaan kelompok-kelompok dalam masyarakat desa. Di desa Bilaporah, Kecamatan Socah, Kabupaten Bangkalan, terdapat perkebunan salak yang memiliki potensi untuk dikembangkan. Ibu-ibu PKK pernah mengolah salak menjadi dodol salak. Namun usaha tersebut berhenti dikarenakan kurangnya motivasi masyarakat, dodol salak kurang awet, dan kemasan yang tidak menarik. Sesuai dengan kebiasaan masyarakat Indonesia yang gemar mengonsumsi makanan ringan, maka dodol salak memiliki peluang untuk dikembangkan. Untuk permasalahan tersebut, solusi yang ditawarkan adalah memfokuskan pada cara memotivasi masyarakat untuk mau melanjutkan usaha mandiri, memberikan pelatihan mengolah dodol yang baik dan benar serta menambahkan natrium benzoate sehingga dodol

awet, dan membuat desain label serta kemasan yang menarik. Tahapan pelaksanaan program pengabdian ini adalah tahap penentuan jadwal kegiatan, tahap pelaksanaan, penyuluhan dan pelatihan, monitoring dan keberlanjutan produksi. Perbedaan dengan penelitian saya adalah bahan utama yang digunakan bukan buah salak tetapi menggunakan buah pepaya dan rumah tangga petani pepaya.

## 2. Metode

- Kegiatan : Program Sosialisasi dan Pelatihan pembuatan dodol buah pepaya kepada masyarakat Desa Kemiri, Kelurahan Mojosongo, Kabupaten Boyolali.
- Isi Kegiatan : a. Sosialisasi dan Pelatihan manfaat buah pepaya dan tata cara pembuatan dodol buah pepaya.  
b. Memberikan Edukasi pembuatan dodol buah pepaya.
- Tempat/Waktu Pelaksanaan : Aula Kantor Kelurahan Mojosongo Kabupaten Boyolali, 27 September – 27 Oktober 2022

### Kerangka Pemecahan Masalah



Gambar 1. Kerangka Pemecahan Masalah Program Pengabdian Kepada Masyarakat

## 3. Hasil dan pembahasan

Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mentransfer ilmu melalui pemberdayaan masyarakat dengan sosialisasi pelatihan dan edukasi pembuatan dodol buah pepaya. Kegiatan diawali dengan sosialisasi dan pelatihan tata cara pembuatan dodol buah pepaya. Kegiatan selanjutnya yaitu edukasi pembuatan dodol buah pepaya dengan pembuatan poster edukasi pembuatan dodol pepaya untuk peserta sosialisasi dan pelatihan masyarakat Desa Kemiri Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali. Kegiatan ini dilakukan untuk mengedukasi dan memberikan pelatihan bagaimana membuat dodol pepaya dengan rasa yang manis dan juga sehat. Tahap pertama kegiatan adalah pendaftaran dan mengisi form pendaftaran. Setelah itu, dilanjutkan sosialisasi dan edukasi pembuatan dodol pepaya dengan pembicara bapak Bimoseno Sefriani S.P.,M.Si dan Ibu Rahmawati Setiyani S.Hut., M.Sc.



Gambar 2. Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Dodol Buah Pepaya



Gambar 3. Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Dodol Buah Pepaya



Gambar 4. Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Dodol Buah Pepaya



Gambar 5. Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Dodol Buah Pepaya



Gambar 6. Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Dodol Buah Pepaya

#### 4. Kesimpulan

Program pemberdayaan masyarakat membuat peluang usaha dodol buah pepaya di Desa Kemiri Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali ini merupakan program pengabdian kepada masyarakat yang terdiri dari kegiatan sosialisasi pelatihan dan edukasi pembuatan dodol buah pepaya dengan melibatkan masyarakat setempat. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mentransfer ilmu melalui pemberdayaan masyarakat dengan sosialisasi dan pelatihan pembuatan dodol buah pepaya. Diharapkan kegiatan ini dapat bermanfaat bagi masyarakat khususnya di lingkungan Desa Kemiri Kelurahan Mojosongo Kabupaten Boyolali dengan terbukanya peluang usaha pembuatan dodol buah pepaya sehingga meningkatkan nilai tambah buah pepaya dalam upaya mendukung pertanian

berkelanjutan. Selanjutnya dibutuhkan pendampingan bagi masyarakat Desa Kemiri, Kelurahan Mojosongo Kabupaten Boyolali untuk pemasaran dodol buah pepaya agar dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

### **Limitasi dan studi lanjutan**

Belum dijelaskan terkait studi kelayakan usaha dodol pepaya, diharapkan dilanjutkan penelitian terkait studi kelayakan usaha dodol pepaya.

### **Ucapan terima kasih**

Puji dan syukur kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat serta karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal pengabdian yang berjudul Pemberdayaan Masyarakat Membuat Peluang Usaha Dodol Buah Pepaya Di Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali. Penyusunan proposal pengabdian ini merupakan salah satu kegiatan wajib tri dharma yang harus dilakukan oleh dosen.

Tidak lupa pula saya ucapkan terima kasih kepada Universitas Duta Bangsa Surakarta yang telah memberikan dukungan semangat dan finansial sehingga pengabdian masyarakat ini dapat berjalan dengan lancar.

### **Referensi**

- Hirmantono, A. (2021). Strategi Pemasaran UMKM di Masa Pandemi Covid-19: Studi Kasus UMKM di Kawasan Pondok Pesantren Darul'Ulum Jombang. *Jurnal Bisnis dan Pemasaran Digital*, 1(1), 43-48.
- Kusdianto, I., & Haedar, H. (2022). Pengolahan Tepung Beras Ketan Menjadi Dodol Menambahkan Pendapatan Masyarakat Di Masa Pandemi Covid-19 Di Desa Tokke Kecamatan Malangke Luwu Utara. *Resona: Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 11-17.
- Purba, A. P. (2008). Analisis pendapatan usahatani dan saluran pemasaran pepaya California (Kasus: desa Cimande dan desa Lemahduhur, kecamatan Caringin, kabupaten Bogor, Jawa Barat).
- Setiavani, G., Ahza, A., & Suyatma, N. (2018). Teknologi Pengolahan dan Peningkatan Nilai Gizi Dodol Processing Technology and Nutritional Improvements of Dodol. *Pangan*, 27(3), 14.
- Sodikin, D. M. (2015). Kajian Persepsi Petani dan Produksi Penggunaan Benih Bersertifikat dan Non Sertifikat pada Usahatani Padi (Studi Kasus di Desa Sidomukti Kecamatan Mayang Kabupaten Jember).
- Sujiprihati, S., & Suketi, K. (2009). *Budi Daya Pepaya Unggul*: Penebar Swadaya Grup.
- Sulastri, S., Adam, M., Saftiana, Y., Nailis, W., & Putri, Y. H. (2023). Peningkatan Produktivitas dan Pendapatan Masyarakat melalui Diversifikasi Usaha Tani Pembuatan Pupuk Organik. *Jurnal Abdimas Multidisiplin*, 1(2), 89-100.
- Widyaningsih, M., & Kariada, K. (2016). *Kajian Usaha Tani Pengembangan Varietas Unggul Baru (VUB) Pepaya California di Desa Kerta Kecamatan Payangan Kabupaten Gianyar*. Paper presented at the Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian.
- Workneh, T., Azene, M., & Tesfay, S. (2012). A review on the integrated agro-technology of papaya fruit. *African Journal of Biotechnology*, 11(85), 15098-15110.
- Wulandari, T. Anatomi Daun Beberapa Genotipe Pepaya (*Carica papaya* L.).