



INOVASI PEMANFAATAN PEPAYA MENJADI ABON SEBAGAI UPAYA PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT DESA DAKUNG PRAYA TENGAH

Innovation of Utilizing Papaya Into Shredded as an Economic Empowerment of the Community of Dakung Praya Central Village

Ni Made Seniari^{1*}, Aldyka Falera¹, Rawe Satriawan², Halida Atiah², Rosana Eka Putri³, Riza Anggraini Safitri⁴, Hasanuddin⁴, Rian Harisman⁵, Luh Citra Arisanthi⁶, Kurnia Aftiningsih⁷, Alfat Gali Rabbani⁸

¹Jurusan Teknik Elektro Universitas Mataram, ²Program Studi Ilmu Hukum Universitas Mataram, ³Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar Universitas Mataram, ⁴Program Studi Ekonomi Pembangunan Universitas Mataram, ⁵Program Studi Peternakan Universitas Mataram, ⁶Program Studi Farmasi Universitas Mataram, ⁷Program Studi Agroekoteknologi Universitas Mataram, ⁸Program Studi Teknik Informatika Universitas Mataram

Jalan Majapahit No 62 Kota Mataram Provinsi NTB

*Alamat korespondensi: seniari_nimade@unram.ac.id

(Tanggal Submission: 13 Februari 2022, Tanggal Accepted : 28 Maret 2022)



Kata Kunci : Abstrak :

abon, abon pepaya, inovasi, pepaya, desa dakung, praya tengah

Penduduk Desa Dakung Kecamatan Praya Tengah Kabupaten Lombok Tengah, sebagian besar adalah bertani. Potensi sumber daya alam yang ada di desa Dakung ini cukup beragam, salah satunya adalah buah pepaya. Ketersediaan pepaya di desa Dakung ini cukup melimpah, akan tetapi sedikit dimanfaatkan oleh masyarakat. Maka perlu dilakukannya inovasi terkait pemanfaatan pepaya, yaitu mengolah pepaya menjadi makanan yang lebih tahan lama, penampilan menarik, aroma dan rasa lebih enak, pemasaran yang lebih luas, yaitu dengan mengolah pepaya menjadi abon. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mengoptimalkan pemanfaatan potensi desa Dakung khususnya buah pepaya, dan untuk memberdayakan perekonomian masyarakat di desa Dakung. Melalui sosialisasi dan pelatihan pembuatan abon pepaya dengan rasa original dan rasa pedas di kantor kepala desa, dan di tempat serta waktu yang berbeda pada masing-masing dusun. Sosialisasi melibatkan ibu-ibu PKK, ibu-ibu rumah tangga, dan pemuda-pemudi desa Dakung. Hasil dari kegiatan ini adalah, pemuda-pemudi dan ibu-ibu desa Dakung dapat memanfaatkan potensi desa, dapat membuat olahan pepaya dengan lebih inovatif, tahan lama dan lebih menarik. Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan abon pepaya dapat meningkatkan keterampilan masyarakat desa Dakung. Kesimpulannya adalah : masyarakat desa Dakung mulai belajar memanfaatkan potensi desa dengan lebih inovatif, yang berpeluang membuka lapangan kerja baru, dengan pembinaan dan dukungan lebih lanjut dari pihak aparat desa.

Key word :

shredded,
shredded
papaya,
innovation,
papaya,
Dakung
village, Praya
Tengah

Abstract :

Most of the residents of Dakung Village, Praya Tengah District, Central Lombok Regency are farming. The potential of natural resources in Dakung village is quite diverse, one of which is papaya. The availability of papaya in Dakung village is quite abundant, but it is little used by the community. So it is necessary to do innovations related to the use of papaya, namely processing papaya into food that is more durable, attractive appearance, aroma and taste is better, wider marketing, namely by processing papaya into shreds. The purpose of processing papaya into shreds is to optimize the utilization of village potential, especially papaya, and to empower the economy of the community in Dakung village. Through socialization and training on making shredded papaya with original and spicy flavors at the village head's office, and at different places and times in each hamlet. The socialization involved PKK women, housewives, and young people from Dakung village. As a result of this activity, the youth and women of Dakung village can take advantage of the village's potential, can make processed papaya more innovative, durable and more attractive. Socialization activities and training on making papaya shreds can improve the skills of the Dakung village community. The conclusion is: the Dakung village community is starting to learn to utilize the potential of the village more innovatively, which has the opportunity to open up new job opportunities, with further guidance and support from the village apparatus.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Seniari, N. M., Falera, A., Satriawan, R., Atiah, H., Putri, R. E., Safitri, R. A., Hasanuddin, H., Harisman, R., Arisanthi, L. C., Aftiningsih, K., & Rabbani, A. G. (2022). Inovasi Pemanfaatan Pepaya Menjadi Abon Sebagai Upaya Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa Dakung Praya Tengah. *Jurnal Abdi Insani*, 9(1), 288-297. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v9i1.497>

PENDAHULUAN

Pemerintah dari tingkat pusat sampai tingkat desa selalu berusaha membuat program-program yang menekankan pada inovasi-inovasi yang mengarah pada perbaikan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat. Salah satu usaha yang dilakukan pemerintah adalah melalui pemberdayaan potensi dan kearifan lokal masing-masing wilayah atau desa. Pemanfaatan potensi desa perlu di dukung dan di gerakkan oleh pemerintah, lembaga-lembaga sosial dan seluruh lapisan masyarakat Djuwendah, (2016). Potensi lokal tersebut sangat berpeluang menjadi sumber terjadinya peningkatan taraf kesejahteraan masyarakat paabila dilakukan usaha pengolahan yang baik dan benar (Pandiangan *et al.*, 2017).

Seperti halnya di desa Dakung, Kecamatan Praya Tengah, Kabupaten Lombok Tengah yang memiliki potensi buah papaya yang berlimpah, namun belum di dimanfaatkan secara maksimal dan belum pernah melakukan pengolahan secara inovatif. Desa Dakung terdiri atas 9 dusun dengan 1.412 kepala keluarga, dengan wilayah desa di dominasi oleh lahan pertanian. Sebagian besar profesi utama masyarakat adalah sebagai petani, dengan usaha sampingan sebagai peternak, ketak rotan, dan pencetak bata. Masyarakat di Desa Dakung belum pernah mendapat pembinaan, pelatihan dan sosialisasi untuk memulai usaha produksi memanfaatkan potensi desa secara inovatif. Buah papaya yang berlimpah di desa Dakung, belum pernah dilakukan pengolahan yang inovasi, yang mampu meningkatkan nilai jual, yang mampu di konsumsi secara luas, lebih awet, dengan cita rasa sesuai masyarakat luas, tampilan lebih menarik dan lebih inovatif. Widiana *et al.*, (2019) menyatakan bahwa kegiatan pembuatan abon yang berasal dari buah papaya dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat. Hidayati *et al.*, (2020) menyatakan bahwa berbagai bagian dari tanaman pepaya (buah, daun, batang, akar) memiliki karakteristik masing-masing yang dapat diolah menjadi berbagai produk turunan.



Gambar 1. Pohon Pepaya disalah satu rumah warga

Masyarakat umumnya memanfaatkan papaya sebagai lauk sayur, dirujuk, dicemil atau dijual dipasar dengan harga relative murah. Masyarakat belum ada yang memanfaatkan atau mengolah pepaya untuk dijadikan sebagai suatu produk inovasi. Untuk itu masyarakat di Desa Dakung perlu diperkenalkan dan perlu diberikan sosialisasi d pengolahan buah pepaya sebagai produk yang kreatif, inovatif, ekspansif, dapat meningkatkan nilai jual dan nilai manfaat buah pepaya. Melalui sosialisasi dan pelatihan pembuatan abon berbahan dasar papaya yang inovatif dari segi rasa, warna, tampilan, penyajian, pengemasan, waktu penyajian dan bahkan sampai strategi pemasaran yang mengikuti kondisi masa kini

Strategi pemasaran bisa dilakukan secara online melalui media masa atau secara offline dengan mendistribusikannya langsung ke toko-toko atau supermarket. Pemasaran dapat juga melalui penyebaran selebaran atau leaflet kepada masyarakat umum. Menurut Fauzi, (2020) bahwa untuk mewujudkan sebuah usaha ekonomi kreatif atau industri desa dibutuhkan strategi pemasaran dengan memanfaatkan sosial media, yaitu promosi melalui media *off line* atau media *on line* sehingga dapat memperkenalkan produk desa tersebut ke halayak publik yang lebih luas.

Pemanfaatan pepaya menjadi olahan abon ini bertujuan untuk mengoptimalkan pemanfaatan potensi yang ada di desa Dakung khususnya buah pepaya. Olahan Abon pepaya ini diharapkan dapat menjadi salah satu ide usaha yang dapat dikembangkan masyarakat, sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Bakar & Ratnawati, (2017). Meningkatkan pendapatan masyarakat merupakan salah satu upaya dalam memberdayakan perekonomian masyarakat. Hal ini juga didukung oleh pendapat Yusroh *et al.*, (2021) yang menyatakan bahwa pemanfaatan potensi desa yakni buah pepaya dapat meningkatkan kualitas potensi dan penghasilan warga desa. Hal tersebut didasarkan atas telah

dilakukannya pemberdayaan masyarakat di desa Kumendung kecamatan Muncar kabupaten Banyuwangi, melalui pemanfaatan pepaya menjadi abon.

Jadi sosialisasi dan pelatihan pembuatan abon pepaya, bertujuan untuk mengajak masyarakat desa Dakung untuk memanfaatkan potensi desa yaitu memanfaatkan buah Pepaya menjadi olahan abon yang lebih inovatif, sehingga pemasarannya memiliki daya saing di masyarakat, diminati oleh berbagai kalangan masyarakat, tampilan dan cita rasa menarik. Manfaat kegiatan ini adalah menambah keterampilan masyarakat khususnya ibu-ibu dan para pemuda desa Dakung dalam pengolahan buah pepaya yang lebih inovatif. Diharapkan dengan kegiatan pelatihan dan sosialisasi ini, masyarakat secara mandiri ataupun berkelompok menekuni kegiatan ini secara berkesinambungan, dari penanaman pohon pepaya, pengolahan buah pepaya sampai pemasaran, agar mampu memberdayakan dan meningkatkan pendapatan masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan pepaya menjadi abon diawali dengan melakukan pendekatan kepada masyarakat, survey dan observasi desa Dakung. Hal tersebut dilakukan untuk mengetahui aset atau potensi apa yang dimiliki oleh desa, bagaimana pemanfaat potensi desa, apa permasalahan dan kendala yang sedang dihadapi masyarakat. Pendekatan tersebut dilakukan dengan metode ABCD (*Asset Based Community Development*). Metode ABCD (*Asset Based Community Development*) ini merupakan metode yang menitikberatkan pada penggalian potensi pada aset lokal yang terdapat di suatu wilayah. Aset tersebut dikembangkan sebagai upaya dalam pemecahan masalah yang terjadi, dimana proses pemberdayaan itu dilaksanakan (Nuryananda dan Prabowo, 2020). Selain itu menurut Mubarak (2019) dalam Yusroh *et al.*, (2021), menyatakan bahwa metode ini menekankan pada kegiatan pemanfaatan potensi alam yang ada disekitar dan dimiliki oleh masyarakat. Potensi atau aset dalam kegiatan ini berupa buah pepaya yang ada di desa Dakung.

Setelah ditemukannya potensi dan masalah yang terjadi melalui survey dan observasi, selanjutnya dilakukan diskusi bagaimana mengembangkan potensi yang ditemukan sehingga dapat menjadi salah satu upaya dalam menyelesaikan masalah yang dihadapi masyarakat saat ini. Seperti yang telah dipaparkan pada latar belakang, pepaya merupakan salah satu potensi di desa dakung yang ketersediannya cukup melimpah namun pemanfaatannya sangat sedikit. Oleh karena itulah pepaya tersebut diusahakan untuk dimanfaatkan menjadi produk olahan inovatif berupa abon berbahan dasar papaya. Pemanfaatan papaya menjadi abon diharapkan mampu menjadi salah satu solusi dalam pemanfaatan potensi desa untuk meningkatkan perekonomian masyarakat (Suardi *et al.*, 2019). Olahan abon pepaya ini kemudian diperkenalkan kepada masyarakat melalui kegiatan sosialisasi dan pelatihan. Pelatihan dilakukan di dua tempat yaitu di aula kantor desa dan dibalai posyandu yang terletak disalah satu dusun yang berada di desa Dakung.



Gambar 2. Sosialisasi pembuatan abon pepaya di Kantor Desa dan di balai posyandu

Sebelum kegiatan sosialisasi dan pelatihan dilaksanakan, terlebih dahulu dilakukan uji coba proses pengolahan dan pembuatan abon di posko KKN. Uji coba ini dilakukan mulai dari pemilihan papaya yang masih muda, pengupasan, pembersihan dan pamarutan papaya, peracikan bumbu, pencampuran parutan papaya dengan bumbu dan tepung, penggorengan adonan abon untuk menentukan tingkat kematangan abon. Selanjutnya tahap menentukan plastic kemasan, desain logo dan merk kemasan. Setelah dilakukan uji coba pembuatan abon dilanjutkan memantau ketahanan abon dalam plastik kemasan. Uji coba dilakukan dengan pendampingan, pengarahannya dan masukan dari Dosen Pembimbing Lapangan (DPL). Proses uji coba menghasilkan proses pengolahan dan pembuatan abon yang tepat dengan hasil, kualitas, rasa, bentuk dan tampilan yang bagus dan menarik. Dengan berkoordinasi dengan aparat desa setempat, selanjutnya dilakukan penjadwalan, pemilihan lokasi dan peserta sosialisasi dan pelatihan pembuatan abon papaya.



Gambar 3. Uji coba bumbu, pengolahan dan pembuatan Abon di poskow KKN

Berikut adalah tahapan-tahapan dalam proses pembuatan abon dalam sosialisasi dan pelatihan di Desa Dakung.

1. Buah Pepaya muda yang baru dipetik dikupas, dicuci agar bersih dari getah dan kotoran.
2. Pepaya diiris menjadi beberapa bagian untuk memudahkan proses pamarutan dengan parutan buah.
3. Parutan buah pepaya dibuat halus dengan ukuran memanjang sehingga bentuknya dapat menyerupai suwiran daging.
4. Hasil parutan ditaburi garam lalu diremas, kemudian dimasukkan atau di bungkus dengan kain dan diperas sampai kandungan air dalam pepaya berkurang.
5. Perasan papaya dicuci kembali untuk menghilangkan rasa garam, kemudian diperas kembali sampai tekstur pepaya sedikit lembek. Tujuannya untuk menghilangkan air, getah, rasa asin dan rasa pahit papaya, sehingga ketika dimasak tekstur buah menjadi lebih kriuk dan tidak mudah berjamur atau membusuk.
6. Siapkan bumbu abon yang sudah dihaluskan, yang terdiri dari rempah-rempah seperti bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, sereh, jinten, dan garam (untuk bumbu abon rasa original).
7. Parutan buah pepaya dicampur dan diaduk rata dengan bumbu.
8. Baluri parutan pepaya dengan campuran berbagai jenis tepung, seperti tepung beras, tepung tapioka, dan tepung bumbu serba guna untuk mendapatkan abon yang bertekstur kriuk dan renyah.
9. Hasil baluran diayak untuk menghindari adanya gumpalan tepung yang terlalu tebal, untuk mencegah tidak meratanya kematangan abon.

10. Hasil ayakan digoreng dengan api sedang hingga warna kecoklatan. Bila sudah warna coklat, abon diangkat dan ditiris untuk mengurangi minyaknya.
11. Untuk membuat varian rasa pedas pada abon, diberi tambahan bumbu yang terdiri dari cabai rawit, cabai merah besar, bawang putih, bawang merah, gula merah atau gula aren yang sudah dihaluskan. Tambahkan bumbu penyedap atau kaldu bubuk secukupnya kemudian bumbu di goreng tanpa minyak. Jika bumbu sudah matang, tambahkan abon yang sudah digoreng sebelumnya kemudian aduk hingga merata.
12. Setelah abon tercampur rata dengan bumbu, angkat abon kemudian dinginkan terlebih dahulu dalam wadah besar atau dapat menggunakan nampan.
13. Setelah abon pepaya dingin, maka abon sudah dapat dimasukkan kedalam kemasan. Pengemasan dapat dilakukan dengan menggunakan plastik kemasan contohnya plastik ziplock.
14. Masing-masing kemasan berisi sekitar 100 gr abon pepaya. Selain itu, pengemasan juga dapat menggunakan toples kaca atau plastik tergantung dari pemesannya.
15. Sebelum dipasarkan, maka produk yang sudah jadi diberi label terlebih dahulu agar lebih menarik. Dalam hal ini abon di beri nama BONYAKUNG singkatan dari Abonya Desa Dakung
16. Agar mendapatkan hasil yang maksimal pengemasan dapat dilakukan dengan mesin pengemasan jika ada, hal ini bertujuan untuk mengurangi kadar udara yang ada di dalam kemasan tersebut.
17. Setelah abon dikemas, selanjutnya abon siap dipasarkan atau didistribusikan baik melalui mitra atau media sosial seperti Whatsapp, Intagram, Facebook, dan lainnya.

Berikut adalah gambar tahapan-tahapan proses pembuatan abon.



Gambar 4. Pengupasan pepaya



Gambar 5. Pamarutan pepaya



Gambar 6. Pencucian pepaya dari getah dan garam



Gambar 7. Pencampuran bumbu-bumbu



Gambar 8. Pencampuran pepaya dengan bumbu



Gambar 9. Pencampuran berbagai jenis tepung



Gambar 10. Proses penggorengan abon



Gambar 11. Abon varian rasa pedas



Gambar 12. Abon varian rasa original

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi dan pelatihan mengenai “Inovasi Pemanfaatan Pepaya Menjadi Abon Sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat Desa Dakung Praya Tengah” ini dilakukan dua kali secara formal, dan lima kali secara tidak formal. Sosialisasi dikatakan formal karena melibatkan dan mengundang aparat desa, serta berkegiatan di kantor kepala desa di salah satu lokasi Posyandu di Dusun Batu Santek. Pelatihan yang tidak formal adalah pelatihan yang mendatangi langsung ibu-ibu yang berlatih secara berkelompok di salah satu rumah warga. Pelatihan formal yang pertama di kantor Kepala Desa dihadiri oleh 26 orang peserta, dan pelatihan kedua dihadiri oleh 23 orang. Peserta terdiri dari ibu-ibu PKK dan kader perwakilan dari masing-masing dusun, para pemuda, aparat desa, serta para staff kantor desa. Setelah pelatihan diberikan, ibu-ibu membuat kelompok kecil yang beranggotakan 3 sampai 5 orang untuk praktek secara mandiri, dengan pendampingan dan pengarahan dari mahasiswa KKN dan Dosen Pembina Lapangan (DPL). Hasil pengolahan dan pembuatan abon oleh ibu-ibu yang terdiri 9 kelompok, sudah mendapatkan hasil yang bagus, ditinjau dari rasa, warna, tekstur, tingkat kekeringan dan tampilan. Abon pepaya di desa Dakung ini diberi nama menjadi “BONYAKUNG” yang merupakan sebuah inovasi terbaru yang diharapkan bisa membawa perubahan pada perekonomian masyarakat desa Dakung.



Gambar 13. Produk akhir abon pepaya “Bonyakung”

Bonyakung ini merupakan abon yang berbeda dengan abon pada umumnya. Jika pada umumnya abon berbahan dasar dari daging baik itu daging ayam atau daging sapi, maka Bonyakung ini merupakan abon yang berbahan dasar dari buah pepaya. Sigit *et al.*, (2017) menyampaikan bahwa pembuatan abon dari buah pepaya muda merupakan makanan yang umumnya dibuat menggunakan bahan dasar daging ayam atau daging sapi. Sehingga masyarakat yang tidak mengkonsumsi daging (*vegetarian*) atau masyarakat yang memiliki alergi terhadap olahan daging, dapat menjadikan abon pepaya ini menjadi

pengganti dari abon daging tersebut. Perbedaan lainnya yaitu terkait pada harga bahan dasar, pepaya memiliki harga yang lebih terjangkau dibanding dengan harga daging sapi atau daging ayam.

Buah pepaya mempunyai kandungan zat-zat yang bermanfaat bagi tubuh karena memiliki banyak kandungan yang baik untuk memproteksi tubuh dari berbagai macam penyakit. Daging yang lembut banyak membantu orang melancarkan gangguan pencernaan, karena buah ini memang mudah dicerna Fachruddin, (1998). Setiap $\frac{1}{4}$ buah pepaya ukuran sedang yang setara dengan 76 gram mengandung 30 kalori, 89% air, 0,5 g protein, 8 g karbohidrat, 2 g serat, 1 mg kalium, 18 mg kalsium, 8 mg magnesium, 8 mg fosfor, 22 IU Vitamin A, 47 mg Vitamin C, 1 mg Vitamin E, 1mg niasin, 29 micrgfolat Mardhiah & Sabariana, (2021). Agustin, (2018) juga menyampaikan bahwa kadar protein pepaya hanya 4-6 gram per-kilogram berat buah. Taqwa *et al.*, (2014) menyatakan bahwa pada setiap 100 gram buah pepaya, terdapat kandungan kalori sejumlah 26 kkal.

Olahan abon pepaya ini dapat menjadi daya tarik dan daya saing baru di masyarakat, dimana pengolahannya dan pengemasannya dibuat lebih variatif dan menarik, tentunya dengan cita rasa yang tidak kalah enak dengan olahan abon lainnya. Strategi pemasaran nantinya diarahkan menjadi pemasaran yang fleksibel dan dapat diakses oleh siapa saja dan dimana saja. Pemasaran produk tidak hanya terbatas pada berdiam di toko atau di rumah melainkan akan dipasarkan melalui media masa seperti Facebook, WhatsApp, Instagram, dan lainnya.

Sosialisasi dan pelatihan terkait pemanfaatan abon pepaya ini dapat meningkatkan ilmu pengetahuan, keterampilan, kesadaran dan motivasi masyarakat untuk berwirausaha Widiana *et al.*, (2019). Selain dapat menambah pengetahuan dan keterampilan, juga dapat menambah pendapatan masyarakat jika terus dikembangkan Nurlaila & Rizka, (2022). Proses pelatihan pembuatan abon pepaya yang telah dilaksanakan ini juga dapat menjadi produk unggulan bagi masarakat sekitar Muslim & Imam, (2018). Hal-hal tersebut sesuai dengan apa yang menjadi tujuan kegiatan ini yaitu memberdayakan perekonomian masyarakat dengan memanfaatkan pepaya menjadi abon.

Hasil sosialisasi dan pelatihan menunjukkan bahwa kegiatan bersifat menarik, diminati dan mendapat sambutan yang baik dari masyarakat desa Dakung. Keterampilan ini diharapkan terus ditindaklanjuti dan dikembangkan dengan dukungan dan pendampingan dari aparat desa. Sehingga masyarakat mampu memanfaatkan sumber daya alam yang ada sebagai sumber penghasilan tambahan, dan menjadikan masyarakat lebih produktif. Pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan ini tidak terlepas dari adanya faktor pendukung dan faktor penghambat. Adapun faktor pendukung kegiatan ini adalah sebagai berikut :

1. Respon yang baik dari Kepala Desa Dakung beserta jajarannya sebagai pemimpin, pemangku dan pelaksana kebijakan,
2. Antusias masyarakat dalam kegiatan yang cukup tinggi, dengan sukarela memberikan papaya muda dan aktif berpartisipasi untuk hadir dalam kegiatan,
3. Masukan-masukan dari masyarakat desa Dakung terkait keinginan, harapan dan kebutuhan mereka atas kegiatan pendampingan yang akan dilakukan.

Sedangkan yang menjadi faktor penghambat dari pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan ini adalah sebagai berikut:

1. Minimnya motivasi masyarakat untuk berwirausaha dengan menciptakan inovasi baru dalam meningkatkan taraf perekonomian mereka.
2. Minimnya pengetahuan masyarakat terhadap potensi alam yang dimiliki dan bisa dikembangkan untuk menciptakan produk-produk olahan sesuai potensi yang ada di lingkungan sekitar khususnya di desa Dakung.

KESIMPULAN DAN SARAN

Sosialisasi dan pelatihan pembuatan abon pepaya di desa Dakung sangat bermanfaat untuk menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat. Masyarakat desa Dakung dapat memanfaatkan potensi desa menjadi olahan inovatif. Dengan dukungan dan pendampingan pihak aparat desa, dukungan dari masyarakat luas secara berkesinambungan, usaha pembuatan BONYAKUNG mampu meningkatkan perekonomian masyarakat.

Diharapkan juga pada mahasiswa KKN selanjutnya dapat meneruskan atau menindak lanjuti program ini dengan pembinaan strategi marketing yang sesuai dengan kondisi saat ini, dan keberlanjutan usaha berupa perizinin atau hak produk dari lembaga-lembaga terkait.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih diucapkan kepada LPPM Universitas Mataran atas dukungan dan kesempatan yang diberikan untuk melakukan sosialisasi ini. Terimakasih diucapkan untuk aparat desa dan masyarakat desa Dakung kecamatan Praya Tengah kabupaten Lombok Tengah atas sambutan, dukungan dan penerimaan kegiatan ini. Terimakasih pada rekan-rekan mahasiswa atas usaha, kerja keras dan dukungannya dalam melaksanakan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, R. (2018). *Pengaruh Penambahan Pepaya (Carica papaya L.) Terhadap Kualitas Abon Ayam (Gallus gallus domestica) [skripsi]*. Lampung (ID) : Universitas Islam Negeri Raden Intan, Lampung.
- Bakar, B. A., & Ratnawati. (2017). *Petunjuk Teknis Budidaya Pepaya*. Aceh (ID) : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Djuwendah, E. (2016). Analisis Potensialitas Ekonomi Dan Ketimpangan Wilayah Di Kabupaten Sumedang. *Paspalum : Jurnal Ilmiah Pertanian*, 4(1), 12–28. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.35138/paspalum.v4i1.20>
- Fachrudin, L. (1998). *Membuat Aneka Manisan Buah*. Jakarta (ID) : Agro Media Pustaka.
- Fauzi, A. (2020). Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Masyarakat Dalam Aneka Olahan Pepaya Melalui Peran KKN PPM Di Desa Gumuk Kecamatan Licin Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Abdi Kami*, 3(2), 260–270.
- Hidayati, T. K., Susilawati, Y., & Muhtadi, A. (2020). Kegiatan Farmakologis dari Berbagai Bagian Carica papaya Linn. Ekstrak: Buah, Daun, Benih, Uap, Kulit, dan Akar. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 2(3), 211–226.
- Mardhiah, A., & Sabariana. (2021). Pengolahan Pepaya Muda (Carica Papaya L) Menjadi Abon. *Jurnal Pendidikan, Sains, Dan Humaniora*, 9(3), 512–517.
- Muslim, & Imam. (2018). Pembuatan Abon Pepaya Sebagai Produk Unggulan Desa Plalangan Kalisat Jember. *Bioshell*, 7(1), 416–420.
- Nurlaila, & Rizka. (2022). Pemanfaatan Buah Pepaya Menjadi Abon Nabati di Desa Paloh Lada Kecamatan Dewantara Kabupaten Aceh Utara. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Abdi Putra*, 1(3), 8–13.
- Pandiangan, A., Hamzah, A., & Rahmayuni. (2017). Pembuatan Selai Campuran Buah Pepaya dan Buah Terung Belanda. *JOM Fakultas Pertanian*, 4(2), 1–15.
- Sigit, M., Akbar, M., & Fianti, L. (2017). Kualitas organoleptik Abon Ayam yang diberi Perlakuan Substitusi Kacang Tanah (*Arachis hypogaea L.*). *Jurnal Fillia Cendekia*, 2(1), 1–8.
- Suardi, Mallongi, S., Baharuddin, D. (2019). Model Pembangunan Pertanian Melalui Penerapan Agropolitan Berbasis Partisipasi Di Kabupaten Pinrang Dengan Pendekatan ABCD (Asset

- Based Community Development). *PARADOKS, Jurnal Ilmu Ekonomi*, 2 (4): 48–61.
- Taqwa, F. H., Marsi, & Praja, A. (2014). Pemanfaatan Sari Buah Pepaya (*Carica papaya L.*) Untuk Peningkatan Vitalitas PascaLarva Udang Vaname (*Litopenaeus Vannamei*) Selama Masa Adaptasi Penurunan Salinitas. *Jurnal Akuakultur Rawa Indonesia*, 2(1), 93–104.
- Widiana, A., Cahyanto, T., Supriyatna, A., Kusumorini, A., Hafsari, A. R., Suryani, Y., Julita, U., Kinasih, I., Salim, M. A., Ulfa, R. A., Adawiyah, A., Kurniawan, I. D., Taufik, R., Kulsum, Y., & Darniwa, A. V. (2019). Pelatihan Inovasi Produk Pangan Abon Pepaya Muda di Dusun Pamagersari Desa Tanjungsari Sumedang. *JPM Pambudi*, 3(1), 1–7. <https://doi.org/https://doi.org/10.33503/pambudi.v3i1.538>
- Yusroh, M., Musyarofah, A., & Fatimah, N. (2021). Inovasi Pemanfaatan Abon Pepaya sebagai Upaya Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa Kumendung Muncar Banyuwangi. *Mujtama, Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 83–92.