

## **Inovasi Produk Bunga Pepaya menjadi Teh Celup Bunga Pepaya dan Buah Pepaya Menjadi Kripik Buah Pepaya**

**Dewi Lusiana\*<sup>1</sup>, Aji Brahma Nugroho<sup>1</sup> Agung Nilogiri<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Universitas Muhammadiyah Jember; Jl. Karimata No. 49 Jember

Telp. (0331) 336728 fax (0331)337957

e-mail: [dewilusiana@unmuhjember.ac.id](mailto:dewilusiana@unmuhjember.ac.id)\*, [ajibrahma@unmuhjember.ac.id](mailto:ajibrahma@unmuhjember.ac.id)

### **ABSTRAK**

Berdasarkan pengamatan kondisi riil di lapangan di temukan permasalahan : 1) banyak bunga pepaya yang terbuang. 2) tidak memiliki keterampilan dan pengetahuan sehingga tidak dapat menciptakan inovasi produk baru, 3) tidak memiliki keterampilan membuat kemasan yang menarik 4) tidak memiliki pengetahuan manajemen pemasaran berbasis teknologi informasi untuk menjangkau pasar yang lebih luas dalam memasarkan produk. Permasalahan ini menyebabkan kelompok swadaya P3T tidak berkembang.

Untuk mengatasi permasalahan ini maka solusi yang ditawarkan adalah : 1) perlu diberikan pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota mitra. 2) diberikan pelatihan untuk membuat teh celup bunga pepaya dan kripik pepaya. 3) Pembuatan kemasan yang menarik. 4) Pemasaran online berbasis teknologi informasi.

Produk yang akan diproduksi adalah teh celup bunga pepaya dan kripik pepaya. Kedua produk ini memiliki masa simpan yang lama dan banyak disukai masyarakat.

Metode pelaksanaan dengan melaksanakan 5 kegiatan yaitu 1) penyediaan dokumen standar operasi prosedur operasional aerta pendampingan pelaksanaannya 2) program pelatihan dan pendampingan cara mengolah bunga pepaya menjadi teh celup 3) Mengolah buah pepaya menjadi kripik 4) pengemasan dan pelabelan ke dua produk. 5) diberikan pengetahuan dan ketrampilan dalam menggunakan e commerce.

Dengan diolahnya bunga pepaya menjadi teh celup bunga pepaya dan kripik pepaya diharapkan akan menambah pengetahuan, keterampilan anggota mitra untuk berinovasi memproduksi produk baru. Dengan solusi ini tujuan untuk meningkatkan produktivitas dan daya saing dapat terpenuhi. Yang akhirnya dapat menambah penghasilan anggota P3T. Diharapkan dengan pelatihan ini dapat meningkatkan kesejahteraan anggota P3T.

**Kata Kunci** : bunga pepaya, kandungan bunga pepaya

### **ABSTRACT**

Based on observations of real conditions in the field found the following problems: 1) a lot of wasted papaya flowers. 2) do not have the skills and knowledge so that they cannot create new product innovations, 3) do not have the skills to make attractive packaging 4) do not have knowledge of information technology-based marketing management to reach a wider market in marketing products. This problem causes P3T self-help groups to not develop.

To overcome this problem, the solutions offered are: 1) it is necessary to provide training to improve the knowledge and skills of partner members. 2) given training to make papaya flower teabags and papaya chips. 3) Making attractive packaging. 4) Information technology-based online marketing.

The products to be produced are papaya flower teabags and papaya chips. Both of these products have a long shelf life and are widely liked by the public.

The implementation method is by carrying out 5 activities, namely 1) providing standard operating procedure documents and assistance in their implementation 2) training and mentoring programs on how to process papaya flowers into teabags 3) Processing papaya fruit into chips 4) packaging and labeling the two products. 5) given knowledge and skills in using e-commerce.

By processing papaya flowers into papaya flower teabags and papaya chips, it is hoped that it will increase the knowledge and skills of partner members to innovate in producing new products. With this solution the objectives of increasing productivity and competitiveness can be fulfilled. Which ultimately can increase the income of P3T members. It is hoped that this training can improve the welfare of P3T members.

**Keywords:** papaya flower, papaya flower content

## PENDAHULUAN

### 1.1 Analisis Situasi

Penduduk Desa Umbulrejo Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember dikenal sebagai petani dan produsen pepaya. Hanya saja buah ini merupakan salah satu buah yang bisa dibeli dengan harga murah sehingga memiliki nilai ekonomis yang rendah. Karena melimpahnya buah pepaya di Umbulrejo maka dibentuklah Kelompok Swadaya Masyarakat bernama Pusat Pengolahan Pepaya Terpadu (P3T) yang diketuai oleh Bapak Teguh Sunarya dan berpusat di Desa Umbul Rejo Kecamatan Umbul Sari Kabupaten Jember. Tujuan dibentuknya Kelompok Swadaya Masyarakat ini untuk mengatasi melimpahnya pepaya banyak yang membusuk dan terbuang. Sayangnya Kelompok Swadaya Masyarakat Pusat Pengolahan Pepaya terpadu (P3T) ini tidak dapat memberikan solusi dari permasalahan diatas.

Berdasarkan pengamatan kondisi riil di lapangan di temukan permasalahan banyak pepaya yang membusuk dan terbuang. Penyebabnya adalah karena kurangnya pengetahuan dan keterampilan anggota mitra. Sehingga tidak dapat menciptakan inovasi produk baru. Tidak memiliki pengetahuan dan keterampilan untuk mengolah buah pepaya dan bagian pepaya lainnya, padahal selain buah pepaya bagian pepaya lainnya seperti bunga pepaya banyak memiliki kandungan yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Karena terbatasnya pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok swadaya P3T menyebabkan kelompok swadaya P3T ini tidak berkembang. Di era pandemik ini semakin banyak buah pepaya yang tidak terjual menjadi membusuk dan terbuang

Untuk mengatasi permasalahan ini perlu diberikan pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota mitra. Maka diberikan pelatihan untuk membuat teh celup bunga pepaya dan keripik pepaya. Dipilihnya teh celup bunga pepaya karena bunga pepaya memiliki kandungan zat-zat penting yang diperlukan tubuh seperti [karbohidrat](#),

protein, lemak, serta beragam mineral seperti kalsium, fosfor, [zat besi](#), sodium, [vitamin A](#), B1, C, E, folat, maupun antioksidan, flavonoid, tannin, dan steroid triterpenoid.

Bunga pepaya banyak sekali manfaatnya antara lain : Melancarkan sistem pencernaan. , Meningkatkan nafsu makan, Menghilangkan radikal bebas, Melancarkan sirkulasi darah, Mencegah kanker, Mengobati diabetes, Penurunan berat badan, Menurunkan kolesterol, mencegah stroke, mencegah serangan jantung. Kandungan zat ini dapat diambil manfaatnya dengan cara diekstrak dari bunga pepaya melalui proses pengeringan sehingga tercipta inovasi produk olahan berupa serbuk bunga pepaya yang dapat digunakan untuk menambah nilai ekonomis dari bunga pepaya. Serbuk bunga pepaya ini dikemas dalam bentuk teh celup, untuk mempermudah dikonsumsi.



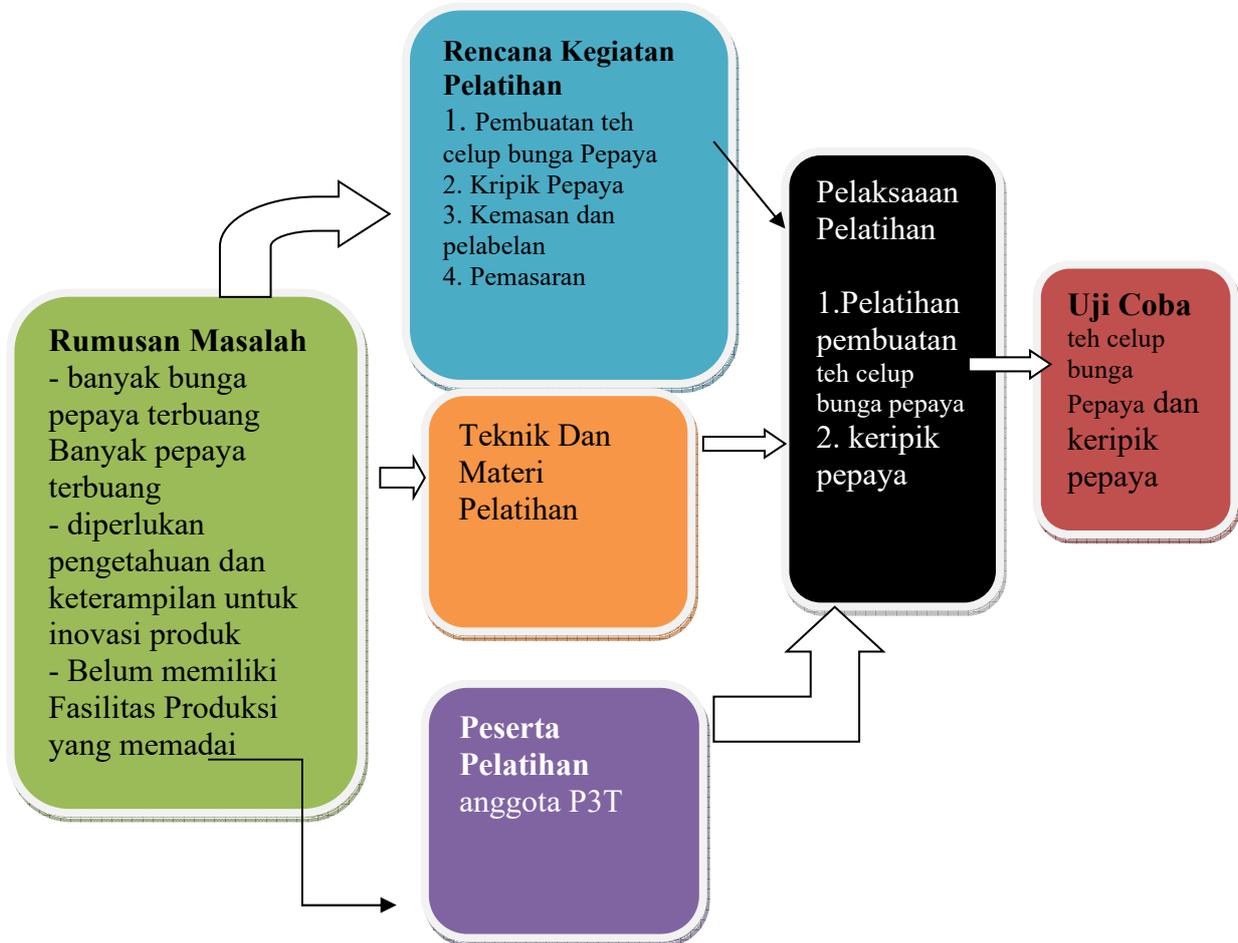
**Gambar 1 : Bunga pepaya**



**Gambar 2 : Buah Pepaya**

## METODE PELAKSANAAN

Agar pelatihan ini berjalan sesuai yang diharapkan, maka dibuat rencana. Tahapan dalam metode pelaksanaan program ini disusun secara sistematis.



Gambar 3 : Kerangka Metode Pelaksanaan

Dari Kerangka tersebut dijabarkan berikut:

1. Dari Rumusan Masalah masalah didapatkan permasalahan
  - a. Banyak pepaya terbuang
  - b. Banyak bunga pepaya terbuang
  - c. Diperlukan pengetahuan dan keterampilan untuk inovasi produk
  - d. Belum memiliki Fasilitas Produksi yang memadai
2. Rencana Kegiatan Pelatihan
  - a. Pembuatan teh celup pepaya dari bunga pepaya
  - b. Pembuatan kripik pepaya dari pepaya muda
  - c. Pembuatan kemasan dan pelabelan
  - d. Pembuatan pemasaran e-commerce
3. Pemilihan teknik dan materi yang digunakan  
Materi dan teknik yang di gunakan dibagikan kepada peserta agar paham saat praktek
4. Peserta pelatihan adalah anggota mitra
5. Pelaksanaan Pelatihan
  - a. Bunga pepaya di tumbuk
  - b. Bunga Pepaya di blender
  - c. proses sangray bunga pepaya
  - d. Sangray hingga kecoklatan bunga pepaya
  - e. Meniriskin bunga pepaya sangra
  - f. Memasukkan kedalam kantong celup
  - g. Mengupas pepaya muda
  - h. Mengiris pepaya tipis tipis
  - i. Direndam air yang diberi garam
  - j. Mencampur tepung dengan bumbu
  - k. Memasukkan pepaya ke dalam adonan
  - l. Menggoreng pepaya
  - m. Kripik kering ditimbang @250 gram
  - n. Pelabelan teh celup bunga pepaya dan kripik pepaya
  - o. pemasaran e – comerce
6. Uji Coba teh celup bunga pepaya dan kripik pepaya

## HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Tahap I : Dari keluhan kesah mitra didapatkan bahwa banyaknya bunga dan buah pepaya yang tidak termanfaatkan menyebabkan rugi mitra. Karena keluhan kesah ini maka perlu dijelaskan untuk mengatasi persoalan ini harus ada inovasi bunga dan buah pepaya. Dijelaskan manfaat bunga pepaya bagaimana pentingnya bunga pepaya ini agar dikonsumsi manusia. Mungkin karena rasa yang pahit kurang disukai, padahal dibalik itu semua banyak manfaatnya. Dengan adanya inovasi bunga dan buah pepaya diharapkan dapat menjawab persoalan yang dihadapi.

Buah pepaya yang sangat dibutuhkan oleh manusia mungkin bosan kalau hanya dikonsumsi begitu saja, untuk itu dijelaskan produk apa saja yang mungkin dibuat dari buah pepaya. Menjelaskan pentingnya inovasi produk. Menerangkan bahwa dalam bunga dan buah pepaya banyak sekali manfaatnya bagi tubuh. Maka agar tidak bosan dengan produk yang hanya itu-itu saja diperlukan produk lain yang lebih menarik.

Tahap II: Pembuatan teh bunga pepaya ini dan keripik pepaya ini dilakukan di rumah bapak Teguh Sunarya di jalan Tirtonadi no 50 Umbul Rejo-Umbul Sari Jember. Alat yang digunakan untuk teh bunga pepaya : Blender untuk menghaluskan bunga pepaya tumbuk, Baskom untuk membuat adonan keripik pepaya. Baskom untuk mencampur adonan, Pisau dan alas untuk mengiris, wajan kompor untuk sangray dan menggoreng, Tempah untuk menjemur.

Tahap III : Proses produksi pembuatan teh celup bunga pepaya ini dilakukan oleh anggota mitra Pusat pengolahan Pepaya Terpadu. Membuat Teh celup bunga pepaya dengan cara menumbuk bunga pepaya kemudian di blender. Setelah di blender di sangray sampai kecoklatan. Kemudian setelah sangray ditiriskan dan dimasukkan dalam kantong - kantong. Setiap kegiatan proses produksi difoto untuk evaluasi nanti jika produk tidak sesuai dengan yang diharapkan.

Membuat keripik Pepaya : Pepaya diiris tipis tipis, direndam air garam, dicampur bumbu, kemudian dicampur dengan tepung beras dan terigu. Digoreng sampai kering. Keripik yang sudah kering ditimbang 250 gram, keripik dikemas dalam plastik. Teh celup bunga pepaya dan keripik pepaya diuji apakah sesuai harapan. Baru dipasarkan secara offline dan online di whatshap grup. Pembuatan teh celup bunga pepaya dan keripik pepaya berlangsung tanpa hambatan yang berarti dan sesuai harapan.

Dampak dari pelatihan ini adalah yang tadinya bunga pepaya dan buah pepaya banyak yang tidak laku bisa dimanfaatkan untuk teh celup bunga pepaya dan keripik pepaya. Sehingga menjadi jalan keluar dari persoalan mitra. Dengan adanya inovasi

bunga pepaya menjadi teh celup bunga pepaya dan pepaya menjadi kripik pepaya dapat meningkatkan pendapatan anggota mitra. Digoreng sampai kering.

Gambar 3 : Daun pepaya di rebus

Gambar 4 : Daun pepaya di blender

### Dokumentasi



**Gambar 1 : Bunga pepaya**



**Gambar 2 : Menumbuk Bunga Pepaya**



**Gambar 3 : Bunga pepaya akan di tumbuk**



**Gambar 4 : Bunga pepaya halus**



**Gambar 5 : bunga pepaya tumbuk diblender**      **Gambar 6 : Bunga pepaya sangray**



**Gambar 7 : Serbuk Bunga Pepaya**

**Gambar 8 : Teh celup Bunga pepaya**



**Gambar 9 : Buah Pepaya**



**gambar 10 : mengupas pepaya**



**Gambar 11 : pepaya muda**



**12 : pepaya muda diiris**



**Gambar 13 : adonan tepung berbumbu adonan**



**Gambar 14 : pepaya dicampur adonan**



**Gambar 15 : menggoreng pepaya**



**Gambar 16 : Keripik pepaya**

## KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan “ Inovasi Produk bunga pepaya Menjadi teh celup bunga pepaya dan buah pepaya menjadi keripik buah pepaya ” sukses pelaksanaannya. Anggota mitra dapat mempraktekkan pengolahan teh celup bunga pepaya dan membuat kripik buah pepaya. Dengan inovasi produk teh bunga pepaya dan keripik pepaya dapat menjadi solusi bagi anggota mitra.

## DAFTAR PUSTAKA

Afifah, Efi. 2003. Khasiat dan Manfaat Pepaya. Agromedia Pustaka. <https://id.theasianparent.com/bunga-pepaya> (Diakses tanggal 5 Mei 2022).

<https://www.klikdokter.com/info-sehat/read/3637190/dikenal-pahit-bunga-pepaya-punya-manfaat-manis-untuk-kesehatan> (Diakses tanggal 5 Mei 2022).

<https://hot.liputan6.com/read/4016607/meski-pahit-ini-5-manfaat-konsumsi-bunga-pepaya-bagi-kesehatan> (Diakses tanggal 6 Mei 2022).

<https://www.alodokter.com/manfaat-pepaya-bagi-kesehatan> (Diakses tanggal 7 Mei 2022).

<https://www.chilibeli.com/blog/sayur-dan-buah/kandungan-manfaat-buah-pepaya> (Diakses tanggal 7 Mei 2022).

<https://cookpad.com/id/resep/8864682-keripik-pepaya> (Diakses tanggal 7 Mei 2022).