

## Pemanfaatan Buah Pepaya California Dalam Modifikasi Pembuatan Kue Bolu Di Desa Carawali Kabupaten Sidrap

Rukmelia <sup>1</sup>, Iranita Haryono <sup>2</sup>, Astrini Padapi <sup>3</sup>, Astrina Nur Inayah <sup>4</sup>,

Rifni Nikmat Syarifuddin <sup>5</sup>, Damayanti Trisnasari <sup>6</sup>

<sup>1 2 3 4 5 6</sup> Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang

Email : [azzahraelha451@gmail.com](mailto:azzahraelha451@gmail.com)

---

### Article History:

Received: 30 Januari 2023

Revised: 22 Februari 2023

Accepted: 15 Maret 2023

**Keywords:** Carawali,  
Papaya, cakes, jam

**Abstract.** Carawali village is an agro-tourism village with wide stretches of rice fields. Seeing this potential, businesses need to optimize their land resources and produce high productivity. California papaya fruit (*Carica papaya* L) is one type of fruit that has a high selling value. The potential for California papaya is large enough to be developed to increase the amount of public consumption so that it will have an impact on economic growth in the area. Besides having a high selling value, California papaya also has many benefits. Processed papaya products need to be developed so that papaya farmers can also become processors of papaya products, so that their level of economic welfare increases. One of the processed papaya products that can be developed is unyil cake and jam. The research method includes counseling on California papaya business opportunities and training on making unyil cakes and papaya jam. This counseling and training provides a new understanding for the Carawali village community in developing businesses that can provide additional income.

---

**Abstrak.** Desa carawali merupakan desa agrowisata dengan hamparan sawah yang membentang luas. Melihat potensi ini perlu usaha untuk mengoptimalkan sumber daya lahan mereka dan menghasilkan produktivitas yang tinggi. Buah papaya California (*Carica papaya* L) adalah salah satu jenis buah yang memiliki nilai jual tinggi. Potensi papaya California cukup besar untuk dikembangkan untuk meningkatkan jumlah konsumsi masyarakat sehingga akan berdampak dalam pertumbuhan ekonomi di daerah tersebut. Selain memiliki nilai jual yang tinggi papaya California juga memiliki banyak manfaat. Produk olahan papaya perlu dikembangkan agar para petani papaya juga bisa menjadi pengolah produk papaya, sehingga tingkat kesejahteraan ekonominya mengalami peningkatan. Salah satu produk olahan papaya yang bisa dikembangkan adalah bolu unyil dan selai. Metode penelitian meliputi penyuluhan peluang usaha pepay California dan pelatihan pembuatan bolu unyil dan selai papaya. Penyuluhan dan pelatihan ini memberikan pemahaman baru bagi masyarakat desa Carawali dalam mengembangkan usaha yang dapat memberikan tambahan income.

**Kata kunci :** Carawali, Pepaya, Bolu, Selai.

## LATAR BELAKANG

Desa carawali merupakan desa agrowisata dengan hamparan sawah yang membentang luas. Umumnya masyarakat bekerja sebagai wiraswasta, pedagang, petani/berkebun serta peternak. Lahan pertanian di desa ini banyak tersedia dan banyak yang tidak produktif. Melihat potensi ini perlu usaha untuk mengoptimalkan sumber daya lahan mereka dan menghasilkan produktivitas yang tinggi.

Buah pepaya California (*Carica papaya L*) adalah salah satu jenis buah yang memiliki nilai jual tinggi. Potensi pepaya California cukup besar untuk dikembangkan untuk meningkatkan jumlah konsumsi masyarakat sehingga akan berdampak dalam pertumbuhan ekonomi di daerah tersebut. Pepaya California merupakan jenis pepaya yang memiliki keunggulan antara lain, buahnya tidak terlalu besar dengan ukuran antara 0,8-2 kg/buah, berkulit tebal, halus dan mengkilat, berbentuk lonjong, buah matangnya berwarna kuning, rasanya manis dan daging buahnya kenyal, sehingga buah pepaya ini sangat menjanjikan untuk dijadikan buah ekspor (Usmayani dkk, 2015)

Selain memiliki nilai jual yang tinggi pepaya California juga memiliki banyak manfaat diantaranya daging buah muda dimasak sebagai sayur. Daging buah yang masak bisa dimakan segar dan diolah menjadi berbagai produk seperti kue bolu dan selai. Daging yang setengah matang dapat dibuat rujak. Daun pepaya bisa dijadikan sayur dan getahnya bisa diolah menjadi tepung papain yang berguna bagi kebutuhan rumah tangga dan industry (Mardiyah dkk., 2021). Biji pepaya dapat dimanfaatkan untuk pengobatan tradisional dan berpotensi sebagai antibakteri (Awaliyah, 2020)

Produk olahan pepaya perlu dikembangkan agar para petani pepaya juga bisa menjadi pengolah produk pepaya, sehingga tingkat kesejahteraan ekonominya mengalami peningkatan. Salah satu produk olahan pepaya yang bisa dikembangkan adalah bolu unyil dan selai. Selain itu, bisa membuka lapangan pekerjaan baru bagi ibu-ibu rumah tangga. Pengolahan produk ini bisa dilakukan dirumah sehingga tidak mengganggu aktivitas sebagai ibu rumah tangga.

## KAJIAN TEORITIS

Pepaya California saat ini sangat diminati oleh masyarakat. Pepaya California sendiri merupakan jenis pepaya unggulan dengan umur genjah. Karena jenis genjah jenis pepaya California bisa dipanen dalam waktu singkat yaitu dapat dipanen ketika berumur 7 bulan. Karena masa panen yang cukup singkat, jenis pepaya ini memiliki batang yang lebih pendek dibanding dengan jenis pepaya yang lain (Epetani, 2021)

Pandemi Covid 19 memberikan dampak guncangan pada stabilitas ekonomi terutama pada stabilitas ekonomi terutama pada distribusi dan penjualan hasil panen pepaya California (Hidayat, 2021). Hasil panen yang melimpah di musim penghujan akan menimbulkan busuk dan berkurangnya kualitas produk (Alkalie, 2021). Petani pepaya California memerlukan keterampilan dalam mengolah produk pasca panen (Amaliah et al, 2019)

Sebagai buah pepaya yang berkelas, pepaya California ini cocok sebagai santapan rumahan hingga perhotelan. Dalam acara-acara apapun juga tidak masalah menghadirkan varietas pepaya yang satu ini dimeja makan. Dengan adanya segudang keunggulan tersebut, permintaan dipasar akan pepaya California semakin meningkat adanya. Itulah mengapa budidaya pepaya California bisa menjadi peluang agribisnis yang menjanjikan laba yang tinggi dan sangat digemari oleh masyarakat (Arini, 2021)

Kue bolu merupakan produk '*bakery*' yang terbuat dari terigu, gula, lemak dan telur. Menurut Donald (2013), kue bolu merupakan produk yang di hasilkan dari tepung terigu atau jenis tepung lain dengan penambahan bahan-bahan lain untuk menambah zat gizi yang diproses dengan pengukusan atau pengovenan. Menurut Rafika (2012), pembuatan kue bolu yaitu pertama persiapan bahan. Selanjutnya pengadukan telur, gula hingga mengembang dan berwarna kuning pucat. Memanaskan mentega hingga mencair, lalu mencampur tepung terigu, kimpul dan baking powder kedalam adonan diaduk hingga menyatu. Setelah adonan tercampur dengan rata, adonan di tuangkan ke dalam cetakan. Kemudian proses pemanggangan dengan oven dengan suhu 170<sup>0</sup>C-180<sup>0</sup>C.

Selai berpotensi sebagai produk olahan karena selai memiliki kandungan air yang rendah dan adanya gula dan asam yang rendah dan adanya gula dan asam sehingga dapat meningkatkan daya simpan selai (Agustina dkk, 2019). Konsentrasi maizena yang digunakan dapat mempengaruhi mutu selai, konsentrasi 5% maizena dapat menghasilkan mutu selai yang baik (Asasia dkk, 2018)

## METODE PENELITIAN

Kegiatan ini dilakukan di desa Carawali kabupaten Sidrap. Metode meliputi 3 tahap yaitu:

### 1. Penyuluhan peluang usaha pepaya California

Penyuluhan dilakukan melalui proses ceramah dan diskusi tentang pemanfaatan lahan kosong untuk ditanami pepaya California karena memiliki potensi yang besar dari nilai ekonomis. Selain dapat dijual langsung, pepaya juga dapat dibuat menjadi berbagai produk usaha yang dapat membangkitkan aktivitas ekonomi di desa carawali

### 2. Pelatihan pembuatan bolu unyil dari sari buah pepaya

Pada pelatihan ini menggunakan alat dan bahan berupa penyaring, mixer, parut, panci kukusan, ayakan tepung, cetakan loyang, tepung terigu, gula pasir, ekstrak pepaya, telur, sp/ovalet, susu bubuk, minyak goreng, pewarna makanan, dan mentega.

Adapun prosedur kerja dari pembuatan bolu unyil ini adalah :

- a. Pepaya California yang sudah masak dihaluskan menggunakan parut kemudian disaring untuk mengambil ekstraknya.
- b. Gula dihaluskan kemudian telur dimixer secara perlahan, setelah itu dimasukkan sp/ovalet sampai halus dan mengembang
- c. Tepung dan susu bubuk yang sudah diayak dimasukkan kedalam adonan
- d. Minyak goreng dan pewarna kuning telur/ merah dimasukkan dalam adonan
- e. Adonan dimasukkan kedalam Loyang yang sudah dilapisi kertas roti dan mentega secukupnya
- f. Adonan dikukus selama 20 menit.
- g. Setelah dikukus, bolu dikeluarkan dari Loyang dan diolesi dengan selai pepaya

### 3. Pelatihan pembuatan selai dari *pure* buah pepaya California

Selai dibuat sebagai bahan isian untuk bolu unyil dan merupakan pemanfaatan hasil ekstraksi dari buah pepaya California. Adapun proses pembuatannya meliputi :

- a. Hasil ekstrak pepaya di campur dengan 1 sendok maizena dan 2 sendok gula pasir
- b. Setelah itu di masak dengan menggunakan api sedang
- c. Selama dimasak jangan lupa di aduk agar tidak menggumpal
- d. Setelah matang di angkat dan didinginkan untuk menjadi bahan isian bolu unyil



Gambar 1. Bolu Unyil dan Selai dari Buah Pepaya California

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Kegiatan penyuluhan

Penyuluhan dilaksanakan di desa Carawali Kabupaten sidenreng Rappang tanggal 15 September 2022. Penyuluhan meliputi cara budidaya papaya California, manfaat buah papaya, kandungan gizi buah papaya, produk olahan buah papaya serta contoh analisis ekonomi budidaya pepaya dan pengolahan produk buah papaya. Implementasi program ini dilakukan dengan metode partisipatif dengan pendekatan sosial masyarakat (Yuhanna dkk, 2021).





Gambar 2. Penyuluhan peluang Usaha Pepaya California

## B. Kegiatan Pelatihan

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan di desa carawali kabupaten Sidrap tanggal 15 September 2022. Kegiatan ini meliputi pembuatan bolu unyil dari sari buah pepaya dan pembuatan selai dari pure pepaya.

Ketercapaian keberhasilan pembuatan produk secara kognitif dan teknis peserta (Permana, dkk., 2021). Model pemberdayaan secara partisipatif melibatkan peserta langsung sebagai subyek pelatihan secara hands on (Retno dkk, 2020). Pelatihan ini memberikan pemahaman baru bagi masyarakat desa Carawali dalam mengembangkan usaha yang dapat memberikan tambahan income.



Gambar 3. Kegiatan Pelatihan Pembuatan Bolu Unyil dan Selai

## KESIMPULAN DAN SARAN

Warga desa carawali umumnya mampu menggunakan lahan tidak produktif menjadi produktif dengan budi daya pepaya California. Sedangkan ibu-ibu rumah tangga mampu mengolah pepaya California menjadi produk olahan yang mempunyai harga tinggi di pasaran. Adanya penyuluhan dan pelatihan ini dapat meningkatkan pemahaman warga desa carawali dengan kriteria 70% sangat baik, 20% baik dan 10% cukup baik. Saran untuk kegiatan selanjutnya adanya pelatihan pengemasan dan pemasaran produk olahan buah pepaya California.

## DAFTAR REFERENSI

- Agustina, M., Nurman, S and Yulia R (2019) 'Innovation in Utilizing Pineapple Waste for Making Jam by Effect of Addition of Maizen Flour and Palm Sugar Mauliza', *Serambi Journal of Agricultural Technology*, 1(1), pp. 8-16
- Akilie, Muhammad Sudirman. (2021). 'Kombinasi Suhu Rendah Dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik Buah Pepaya California (Carica Papaya L.) 'Agrotechnology
- Amaliah, Nur dkk. (2019). 'Diversifikasi Produk Pangan Olahan Berbasis Buah Pepaya dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Kelurahan Karang Joang Balikpapan Kalimantan Timur.' *Jurnal Abdimas Mahakam*
- Arini, L. D. D., Nurhayati, N., Ellen, N. F., Gabriel, C. (2021). Peningkatan Pengetahuan Ibu PKK Paguyuban RT01 Krangan, Gondangrejo Mengenai Vaksinasi COVID-19. *BENGAWAN: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, Vol. 1, No. 1, eISSN 2776-3552
- Assasia, A.P.A and Yuwono, S.S. (2018) 'Pengaruh Konsentrasi Tepung Maizena dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Selai Mamar' *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.6, 6(1), pp 64-74
- Awaliyah, Hilda. (2020). Aktivitas Biji Pepaya Carica Papaya L). Varietas Bangkok dan California dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri Patogen. Skripsi Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta
- Cybex Pertanian. (2021). Budiadaya Tanaman Pepaya California. Available at: <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/97414/BUDIDAYA-TANAMAN-PEPAYA-CALIFORNIA>, diakses tanggal 27 Februari 2023
- Hidayat, Rian. (2021). "Analisis Kelayakan Finansial Usahatani Pepaya California (Carica Papaya L.) (Studi Kasus Di Kelompok Tani Lugina Desa Cidolog Kecamatan Cidolog Kabupaten Sukabumi)." *Jurnal Agribisains*.
- Mardiyah, A., Sabariana, (2021). Pengolahan Pepaya Muda (Carica Papaya L). Menjadi Abon. *Jurnal Pendidikan, Sains dan Humaniora* Vol 9 (3), 514-517.

- Napitupulu, Donald. S, Terip Karo-Karo, Zulkifli Lubis. (2013). Pembuatan Kue Bolu Dari Tepung Pisang Sebagai Substitusi Tepung Terigu dengan Pengayakan Tepung Kedelai. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, vol. I No. 4 tahun 2013.
- Permana, Sofy et al. (2021). "The Combination Therapy of Targeting Both Paclitaxel and Dendrophthoe Pentandra Leaves Extract Nanoparticles for Improvement Breast Cancer Treatment Efficacy by Reducing TUBB3 and MAP4 Expressions." *Acta Biochimica Polonica*
- Rafika., dkk. (2012). Sifat Organoleptik Substitusi Tepung Kimpul dalam Pembuatan Cake. *Teknologi dan Kejuruan* 35(2): 213-222.
- Retno, Raras Setyo, Sri Utami, and Wachidatul Linda Yuhanna. (2020). "Pemanfaatan Ampas Kedelai Menjadi Kerupuk Untuk Meningkatkan Keterampilan Masyarakat Desa Wakah Kecamatan Ngrambe Kabupaten Ngawi." *Panrita Abdi - Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*.
- Usmayani, S. N., Basuki, E., Yasa, I. W.S, (2015). Penggunaan Kalium Permanganat (KMnO<sub>4</sub>) Pada Penyimpanan buah pepaya California (*Carica Papaya L*). *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)* Vol 1 (2), 48-55.
- Yuhanna, Wachidatul Linda, Agita Risma Nurhikmawati, Pujiati Pujiati, and Nurul Kusuma Dewi. (2021). "Pemberdayaan Masyarakat Desa Wakah Melalui Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong (*Manihot Esculenta*)."  
*Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.