

PELATIHAN PEMBUATAN PUPAY DEBU UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT DESA BULUH

Moh.Hafidz

Pendidikan Bahasa Inggris dan Pendidikan Ekonomi, STKIP PGRI Bangkalan-Madura,
arwah74@gmail.com

Mohammad Arief Wahyudi

Pendidikan Bahasa Inggris dan Pendidikan Ekonomi, STKIP PGRI Bangkalan-Madura

JokoSeptaryanto

Pendidikan Bahasa Inggris dan Pendidikan Ekonomi, STKIP PGRI Bangkalan-Madura

Mohammad Taufiq

PGSD FKIP Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya

Abstrak

Desa Buluh merupakan salah satu desa di Kecamatan Socah Bangkalan, yang terletak 3 Km ke arah Timur Daya. Mata pencaharian yaitu bertani tetapi setiap rumah memiliki pohon papaya yang dimanfaatkan untuk menghasilkan produksi rumahan atau home industry. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah memberikan pengetahuan dan pemahaman tentang cara pembuatan *Pupay Debu* (puding papaya) sehingga bisa meningkatkan pendapatan masyarakat desa Buluh. Dari program pengabdian ini diharapkan menghasilkan luaran berupa produk barang yaitu *Pupay Debu* (puding papaya) yang bisa dijual bagi masyarakat desa Buluh di Kecamatan Socah Bangkalan.

Kata Kunci: Pelatihan, Pendapatan masyarakat

Abstract

Buluh Village is one of the villages in Socah Bangkalan Subdistrict, located 3 Km to the East of Daya. Mata is farming but every house has papaya tree which is used to produce home production or home industry. The most important purpose of this devotion activity is to provide knowledge and understanding on how to make Pupay Debu (papaya pudding) so that it can increase the income of the village community Buluh. Dari this service dedication is expected to produce outpages products such as Pupay Debu (papaya pudding) that can be sold to the village community Buluh in Socah Subdistrict Bangkalan.

Keywords: Training, Income Society

PENDAHULUAN

Desa Buluh merupakan salah satu dari 11 desa di wilayah Kecamatan Socah, yang terletak 3 Km ke arah Timur Daya dari kota kecamatan, Desa Buluh mempunyai luas wilayah seluas 547,190 hektar. Iklim Desa Buluh, sebagaimana desa-desa lain di wilayah Indonesia mempunyai iklim

kemarau dan penghujan, hal tersebut mempunyai pengaruh langsung terhadap pola tanam yang ada di Desa Buluh Kecamatan Socah.

Pertanian adalah potensi umum di desa Buluh salah satunya yaitu padi dan kacang-kacangan, setiap rumah memiliki pohon papaya sehingga dalam memperoleh

produksi lain yang sangat besarnya itu pengelolaan produk dari pepaya menjadi *PupayDebu* (pudding pepaya), sehingga ibu-ibu rumah tangga yang mayoritas beradadirumah dapat mengolah dan memproduksinya. Pepaya merupakan tanaman yang memiliki habitat asli di hutan tropis, namun tanaman ini dapat tumbuh subur baik di dataran rendah maupun tinggi. Buah pepaya berbuah tanpa mengenal musim sehingga mudah dijumpai sepanjang tahun (Fauzi;2011). Pepaya juga merupakan tanaman sela yang mudah tumbuh dan sangat berpotensi untuk diolah menjadi produk makanan. Buah pepaya matang biasanya disuguhkan dalam keadaan segar untuk buah meja, sedangkan buah mentah biasanya digunakan untuk sayur.

GAMBARAN UMUM MASYARAKAT SASARAN

Desa Buluh hanya terdiri dari 4 dusun saja dengan jumlah penduduk 3.821 Jiwa atau 865 KK, dengan perincian sebagaimana

Tabel 1:

Tabel 1: Jumlah Penduduk

| No. | JenisKelamin | Jumlah |
|-----|-----------------|----------|
| 1. | Laki – Laki | 1.963 |
| 2. | Perempuan | 2.158 |
| 3. | Kepala Keluarga | 1.165 KK |

Desa Buluh merupakan desa pertanian, maka sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai petani, selengkapnya sebagai berikut:

Tabel 2: Mata Pencaharian

| Petani | Pedagang | PNS | Tukang /Jasa | Lain-Lain |
|--------|----------|-----|--------------|-----------|
| 680 | 58 | 29 | 57 | - |

Sasaran dalam kegiatan ini adalah ibu-ibu dan anak-anak remaja Desa Buluh kecamatan Socah baik yang mempunyai pohon pepaya maupun tidak agar bisa membantu meningkatkan pendapatan keluarga rumah tangga

METODE

A.Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ada 4 tahapan yaitu:

a. Tahap pelaksanaan

Pembuatan produk awal *Pupay Debu* meliputi:

- 1) Menyediakan alat dan bahan seperti: air, pepaya, gula, garam, agar-agar, tepung meizena, mentegadansusukalengputih.
- 2) Membuat flalus uuntuk topping diatas pudding seperti: air (secukupnya), tepung meizena (1/4 kg), gula (1/2 kg), garam

(setengah sendok teh), mentega (1/4 kg), susu kaleng putih (2 kaleng).

- 3) Membuat pudding papaya meliputi: air (secukupnya), papaya (1 buah), gula (1/4 kg/ sesuaiselera), garam (setengah sendok teh), agar-agar satelit (6 bungkus/ sesuai selera)

b. Melakukan sosialisasi kepada masyarakat sekitar. Sosialisasi pupay debu mendapatkan respon positif dari masyarakat sekitar khususnya anak-anak sehingga pupay debu memiliki nilai jual yang tinggi dengan kemasan yang ekonomis dan mudah dipasarkan.

c. Melakukan pembinaan kepada masyarakat cara mengolah pupay debu dan memasarkannya agar produk pupay debu dapat bertahan dalam jangka waktu yang lama dalam sistem pemasarannya.

d. Teknik yang digunakan dalam menyampaikan materi pelatihan dan penyuluhan adalah *workshop* dengan menggunakan alat bantu multimedia berupa laptop, LCD, dan alat peraga.

Kemudian dilanjutkan dengan praktek pembuatan *Pupay Debu*

B. Jadwal Kegiatan

| No. | Hari, Tanggal | Jadwal Kegiatan | Sasaran |
|-----|-------------------------|--|---|
| 1. | Kamis, 02 Februari 2017 | Mencari keunggulan desabuluh dalam berbagai bidang | Lingkungan desa Buluh kecamatan Socah-Bangkalan |
| 2. | Jumat, 03 Februari 2017 | Mencoba mengolah produk baru oleh dosen dan di bantu mahasiswa STKIP PGRI Bangkalan | Dosen di bantu Mahasiswa |
| | | Mengemas kemasan <i>Pupay Debu</i> | Masyarakat |
| | | Mensosialisasikan pupay debu kepada masyarakat desa dan memperoleh respon masyarakat terhadap produk yang akan dipasarkan. | Dosen dan mahasiswa |
| 3. | Sabtu, 04 Februari 2017 | Memberikan pendampingan kepada masyarakat desa serta mencoba memasarkannya. | Dosen, mahasiswa dan masyarakat |

HASIL DAN PEMBAHASAN

Puding Pepaya (Pupay Debu) adalah puding papaya desa buluh yang diciptakan untuk semua kalangan baik bagi anak-anak, remaja, dan dewasa. Pupay Debu

merupakanolahan dari buah pepaya dengan agar-agar dan diatasnya di beri topping vanilla yaitu saos manis untuk pelengkap pudding papaya sehingga orang-orang yang mengkonsumsinya mendapatkan khasiat dari pepaya itu sendiri.Pengolahan Pupay Debu dapat memberikan kesempatan kepada masyarakat Desa Buluh untuk berkreasi melalui bahan sederhana dan mudah didapatkan sehingga masyarakat beranggapan bahwa pohon pepaya adalah buah yang sangat berarti baik untuk dikonsumsi maupun dijual. Akan tetapi setelah pelaksanaan pelatihan tentang pembuatan Pupay Debu, masyarakat desa Buluh merasa rugi jika dijual tanpa diolah karena sebelum ada pengabdian ini, masyarakat masih belum memahami tentang cara pengolahan pepaya menjadi produk yang layak dijual (*markateble*).

Dari pengolahan pepaya tersebut, pendapatan masyarakat jika dibandingkan dengan sebelumnya jauh lebih menguntungkan apalagi bagi masyarakat yang mempunyai kulkas dan rumahnya dekat dengan lembaga pendidikan, karena Pupay Debu ini merupakan makanan favorit anak-anak karena masih jarang mengkonsumsi pepaya dengan jenis pudding.



Gambar 1. Pembuatan Pupay Debu

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan yang telah dilakukan, dapat ditarik beberapa simpulan sebagai berikut;

1. Pengetahuan, pemahaman, dan kreatifitas masyarakat dalam mengolah pepaya sangat baik
2. Dengan adanya pelatihan ini, masyarakat sangat memperhatikan tanaman pohon pepaya yang sebelumnya hanya

dipandang sebelah mata karena mayoritas masyarakat lebih cenderung bercocok tanam padi dan kacang. .

3. Pupay Debu adalah produk yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Buluh khususnya bagi masyarakat yang mempunya kulkas dan dekat dengan lembaga pendidikan.

REFERENSI

Fauzi. 2011. *Buah Pepaya (Carica papaya L.) Sebagai Lahan Baku Bioetanol dengan Proses Fermentasi dan Distilasi*. Semarang.

Nada.2007. *Kursus Singkat dan Pelatihan Pemanfaatan Pepaya Menjadi Manisan Kering Buah Pepaya Di Desa Timuhun, Kecamatan Banjarangkan, Kabupaten Klungkung*. Klungkung

Soewito,M. 1990. *Bercocok Tanam Papaya*. Jakarta: Penerbit CV. TitikTerang.

<https://resepkoki.co/category/kue-puding/>

Diakses pada tanggal 1 Februari 2017,
Pukul: 08.00 WIB.

UNUSA