



**Journal of Human And Education**

Volume 5, No. 1, Tahun 2025, pp 101-106

E-ISSN 2776-5857, P-ISSN 2776-7876

Website: <https://jahe.or.id/index.php/jahe/index>

## **Upaya Peningkatan Ekonomi Kelompok Tani Pepaya Desa Teuladan Aceh Besar Melalui Diversifikasi Produk**

**Umi Fathanah<sup>1</sup>, Yanna Syamsuddin<sup>1</sup>, Pocut Nurul Alam<sup>1</sup>, Ernawati<sup>2</sup>, Wahyu Rinaldi<sup>1</sup>, Edi Munawar<sup>1</sup>, Yunardi<sup>1\*</sup>**  
Universitas Syiah Kuala  
E-mail : [yunardi@usk.ac.id](mailto:yunardi@usk.ac.id)\*

### **Abstrak**

Desa Teuladan dikenal sebagai salah satu desa penghasil pepaya terkemuka di Kabupaten Aceh Besar, Provinsi Aceh. Pepaya banyak dibudidayakan di kebun dan di sekitar tempat tinggal penduduk desa, dengan sekitar 90% rumah tangga terlibat dalam budidaya tanaman pepaya ini. Meskipun demikian, petani pepaya menghadapi tantangan yang signifikan terkait dengan volatilitas harga. Harga pepaya sangat dipengaruhi oleh faktor-faktor seperti kondisi cuaca, frekuensi panen, dan ketersediaan pembeli. Biasanya, harga pepaya mengalami peningkatan selama bulan-bulan musim panas, sementara harganya cenderung menurun tajam selama musim hujan. Untuk meningkatkan nilai pasar pepaya pascapanen, diversifikasi produksi menjadi saus pepaya merupakan strategi yang tepat. Metodologi yang digunakan dalam inisiatif pengabdian masyarakat ini mencakup survei terhadap tantangan yang dihadapi oleh kelompok sasaran petani pepaya, diikuti dengan pendekatan terhadap permasalahan yang dihadapi kelompok tani pepaya sasaran, dilanjutkan dengan penyuluhan serta pelatihan dan praktek langsung pembuatan saus pepaya. Materi pelatihan tidak hanya difokuskan pada cara pembuatan saus pepaya, akan tetapi juga mencakup materi tentang keuangan dan pemasaran. Keberlanjutan suatu usaha akan sangat tergantung kepada pemasaran yang dijalankan. Kegiatan pengabdian dengan melakukan penyuluhan dan pelatihan tentang pembuatan saus pepaya berhasil dengan baik. Hal ini terlihat dari peran peserta yang sangat aktif dan sungguh-sungguh pada waktu mengikuti pelatihan ini. Kegiatan ini juga menciptakan suatu kegiatan kewirausahaan bagi kelompok tani pepaya desa tanpa membutuhkan modal yang banyak sehingga dapat menambah pendapatan keluarga.

**Kata Kunci:** *Desa Teuladan, Pepaya, Saus Pepaya, Diversifikasi Produk*

### **Abstract**

Teuladan Village is recognized as one of the foremost pepaya-producing communities in Aceh Besar Regency, the Province of Aceh. Pepaya is extensively cultivated in gardens and around the residences of villagers, with approximately 90% of households engaged in the cultivation of pepaya plants. Nonetheless, pepaya farmers encounter significant challenges related to price volatility. The pricing of pepaya is heavily influenced by factors such as weather conditions, the frequency of harvests, and the availability of buyers. Typically, pepaya prices experience an increase during the summer months, while they tend to decline sharply during the rainy season. To enhance the market value of post-harvest pepaya, diversifying production into pepaya sauce presents a viable strategy. The methodology employed in this community service initiative consists of conducting an assessment of the challenges faced by the target group of pepaya farmers, followed by providing counseling, training, and experiential learning in the production of pepaya sauce. The training curriculum is comprehensive, encompassing not only the production of pepaya sauce but also financial management and marketing strategies. The sustainability of any business endeavor is significantly reliant on the implementation of effective marketing strategies. The community service activities, which included counseling and training on the production of pepaya sauce, yielded positive outcomes, as evidenced by the active and enthusiastic participation of attendees during the training sessions. Furthermore, this initiative promotes entrepreneurial activities among the village's pepaya farmer group, requiring minimal capital investment while contributing to an increase in household income.

**Keywords:** *Teuladan Village, Papaya, Papaya Sauce, Product Diversification*

## PENDAHULUAN

Provinsi Aceh yang terletak di ujung utara pulau Sumatera memiliki luas wilayah lebih kurang 57,366 km<sup>2</sup> dan mempunyai garis pantai 1,865 km. Ditinjau dari ketersediaan sumber daya alam, dapat dikatakan Provinsi Aceh memiliki kekayaan alam yang berlimpah dari sektor pertanian, kehutanan, kelautan, pertambangan, dan lain-lain. Dengan beragam sumber daya alam yang dimiliki Provinsi Aceh, maka sumber ekonomi penduduk pun sangat beragam antara lain: bergerak dalam usaha pertanian, perkebunan, tukang, nelayan, industri rumah tangga, industri kecil menengah industri besar, dan pegawai negeri (BPS Provinsi Aceh, 2022)

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik tahun 2023 (BPS Provinsi Aceh, 2023), terdapat 14,75 persen penduduk miskin di Aceh pada September 2022. Di daerah perdesaan, persentase penduduk miskin lebih tinggi dari rata-rata Provinsi, yaitu sebesar 17,06 persen. Artinya, tingkat kompleksitas permasalahan sosial di kawasan pedesaan masih tinggi. Penanganan permasalahan ini belum seluruhnya terlaksana secara optimal dan komprehensif. Keterbatasan dana dan sumber daya manusia menjadi salah satu penyebabnya. Oleh karena itu, secara umum tingkat perekonomian masyarakat Aceh masih relatif rendah.

Peningkatan ekonomi masyarakat haruslah dilakukan melalui pola pemberdayaan ekonomi masyarakat yang berbasis potensi lokal. Pemberdayaan masyarakat adalah proses di mana individu atau kelompok mendapatkan keterampilan, pengetahuan, dan sumber daya yang diperlukan untuk meningkatkan kesejahteraan dan kualitas hidup mereka (Maharani, K. F., dkk, 2024). Sebagai contoh, Desa Teuladan di Kabupaten Aceh Besar. Desa Teuladan ini berjarak sekitar 65 Km dari Kota Banda Aceh dan 80 Km dari Universitas Syiah Kuala, dengan jumlah penduduk sebanyak 1166 jiwa dan yang tersebar dalam 6 (enam) dusun. Penduduk desa ini sebagian besar hidup dari sektor pertanian, secara khusus berkebun buah-buahan dan palawija. Atas dasar kenyataan ini, maka peningkatan nilai tambah secara ekonomis bagi masyarakat setempat haruslah dimulai dari hasil-hasil perkebunan yang mereka geluti.

Hasil pertanian yang paling banyak di desa ini adalah buah pepaya seperti yang ditunjukkan pada Gambar 1, dengan total luas kebun sekitar 50 ha. Bahkan beberapa tahun terakhir petani mulai melakukan perluasan areal perkebunan pepaya dengan penambahan areal sekitar 100 ha. Pepaya di Desa Teuladan ini umumnya dijual ke berbagai daerah seperti Banda Aceh, Lhok Seumawe (Aceh utara), Takengon (Aceh tengah), Langsa (Aceh Timur) dan Medan (Sumatra utara). Pemasaran pepaya terbesar yaitu ke kota Medan. Biasanya dalam 2 (dua) hari sekali, pepaya sebanyak 32-35 ton diangkut ke Medan dengan harga Rp. 4.000 – Rp. 5.000 per buah. Pasokan pepaya ini biasanya untuk memenuhi kebutuhan pabrik pembuatan saus dan sirup yang ada di Medan, serta konsumen untuk kebutuhan rumah tangga.



Gambar 1. Areal kebun pepaya di Desa Teuladan Lembah Seulawah Aceh Besar

Dalam kurun beberapa tahun terakhir, telah hadir kelompok usaha bersama (KUBE) Fakir Miskin, yang mewadahi petani pepaya di kawasan Desa Teuladan. Walaupun kelompok usaha ini telah mendapatkan bantuan dari Kementerian Sosial, namun sampai saat ini masih ada sejumlah kendala yang menyebabkan pendapatan petani masih rendah. Bantuan yang diberikan penggunaannya masih sebatas untuk bantuan pembukaan lahan, pembibitan, penanggulangan hama dan pemupukan tanaman pepaya. Padahal pengolahan pasca panen justru sangat penting untuk dilakukan. Faktor utama yang menjadikan suatu kendala adalah kurangnya pengetahuan dan ketrampilan dalam teknologi pengolahan pepaya serta kurangnya industri pengolahan hasil (industri hilir). Masalah di atas menyebabkan petani tidak mempunyai alternatif lain untuk memasarkan pepaya selain dalam bentuk bahan baku. Selama ini pepaya hanya dijual dalam bentuk buah segar.

Seorang petani pepaya jika memiliki lahan pertanian dengan luas sekitar 1 Ha, dapat ditanami pepaya sebanyak 800 pohon. Satu pohon biasanya dapat menghasilkan 10 buah pepaya di setiap batangnya dengan berat satu pepaya sekitar 2-3 kilogram. Umumnya dalam seminggu bisa mencapai dua kali panen, sehingga setiap kali panen mampu mendapatkan 500 buah pepaya.

Dengan jumlah pepaya seperti itu, akan sangat menguntungkan bila pepaya tidak hanya dipasarkan dalam bentuk buah segar, melainkan adanya diversifikasi produk dengan pengolahan pasca panen yang lebih baik karena secara ekonomis nilai produk akan jauh lebih tinggi. Pengembangan dan penerapan teknologi pascapanen harus terus didorong untuk mengurangi kehilangan hasil panen dan meningkatkan kualitas produk, sehingga dapat mendongkrak pendapatan masyarakat, terutama petani kecil (Abbas, A., dan Suhaeti, R. N., 2016).



Gambar 2. Buah pepaya milik KUBE Fakir Miskin di Desa Teuladan yang dibiarkan busuk dipohon, pada saat panen pepaya melimpah

Permasalahan lain yang dihadapi petani pepaya yang tergabung dalam KUBE Fakir Miskin adalah harga buah pepaya ini tidak pernah stabil. Hal ini disebabkan karena harga buah pepaya sangat tergantung dengan kondisi cuaca dan jumlah panen serta pembeli. Pada musim panas harga pepaya bisa mencapai Rp.15.000,-/buah, tetapi bila musim panen kondisi cuaca keadaan hujan, harga pepaya menurun drastis menjadi di bawah Rp.5000,-/buah, atau terkadang pepaya nyaris dibiarkan saja rontok dan membusuk, seperti yang ditunjukkan pada Gambar 2. Keadaan ini sering menyebabkan kerugian pada masyarakat petani. Akibatnya petani menjadi putus asa dan pada akhirnya malas bekerja. Situasi ini berimbas pada penghasilan mereka. Pendapatan menjadi menurun bahkan untuk memenuhi kebutuhan pokok saja menjadi tidak cukup.

Saat ini produk saus telah banyak beredar di pasaran, seperti saus cabai dan saus tomat. Akan tetapi, pada saat pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada tahun 2022, belum didapati saus pepaya yang diproduksi UKM dari daerah Aceh yang beredar di pasaran, khususnya di Provinsi Aceh. Pepaya biasanya hanya dijadikan sebagai campuran pembuatan saus tomat. Padahal sebenarnya pepaya juga bisa dijadikan sebagai alternatif pembuatan saus. Di samping harganya lebih murah, bahan baku juga tersedia sangat melimpah. Namun ironisnya, selama ini penjualan pepaya terbesar ditujukan ke Provinsi Sumatra Utara yang digunakan sebagai bahan baku pabrik saus. Alasan utama adalah kelompok usaha petani pepaya tidak memiliki pengetahuan dan ketrampilan serta peralatan yang memadai untuk mengolah pepaya menjadi saus pepaya.

Didasarkan pada pemikiran tersebut, kegiatan pengabdian masyarakat ini diorientasikan pada diversifikasi buah pepaya menjadi saus pepaya. Produk saus diharapkan akan memberikan nilai tambah sehingga dapat menjadi solusi dalam meningkatkan nilai jual pepaya. Upaya mentransformasikan ilmu pengetahuan dan kecakapan pengolahan pepaya tidak hanya terbatas pada pemrosesannya saja, tetapi juga mencakup teknik pengemasan produk serta manajemen pembukuan dan pemasaran. Semua ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas sumber daya masyarakat (SDM) sebagai salah satu upaya meningkatkan pendapatan masyarakat khususnya kelompok tani pepaya yang tergabung dalam KUBE Fakir miskin di Desa Teuladan.

## **METODE**

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah survei pendekatan terhadap permasalahan yang dihadapi kelompok tani pepaya sasaran, dilanjutkan dengan penyuluhan serta pelatihan dan praktek langsung pembuatan saus pepaya. Dalam kegiatan ini melibatkan sekitar 25 orang wanita dan remaja putri yang berasal dari 5 dusun yaitu dusun I, dusun II, dusun III, dusun IV dan dusun induk, di mana kelima dusun tersebut terletak di wilayah Desa Teuladan. Gambar 3 memperlihatkan saat survei dan diskusi awal dengan kelompok tani pepaya di Desa Teuladan.





Gambar 3. Diskusi dan wawancara dengan kelompok tani pepaya di Desa Teuladan.

Setelah dilakukan pendekatan dengan melakukan wawancara dan diskusi dengan beberapa anggota kelompok tani pepaya, yang dilanjutkan dengan memberikan pelatihan tentang materi pembuatan saus pepaya dengan membagikan modul pelatihan untuk masing-masing peserta. Setelah seluruh peserta pelatihan mengerti dan memahami seluruh materi yang diberikan dilanjutkan dengan praktek langsung pembuatan saus pepaya menggunakan seperangkat peralatan untuk memproduksi saus pepaya, yang nantinya peralatan tersebut dihibahkan untuk kelompok tani pepaya di Desa Teuladan.

Materi pelatihan tidak hanya difokuskan pada cara pembuatan saus pepaya, namun juga materi tentang keuangan dan pemasaran. Keberlanjutan suatu usaha akan sangat tergantung kepada pemasaran yang dijalankan. Gambar 4 menampilkan kegiatan tim pelaksana ketika memberikan materi kepada para peserta.



Gambar 4. Tim pelaksana memeberikan pelatihan dengan menjelaskan materi dalam modul yang dibagikan pada peserta pelatihan.

Adapun metode untuk pembuatan saus pepaya adalah pepaya matang dicuci, dikupas kulitnya kemudian dipotong-potong. Setelah itu, ditiriskan. Pepaya digiling atau diblender sampai halus sehingga diperoleh bubur saus. Setelah itu bubur saus dicampur dengan bumbu yang telah dihaluskan (bawang putih, bawang merah, merica, kayu manis, garam, cabai). Kemudian dimasak dan dibiarkan mendidih selama 30 menit dengan api kecil sambil diaduk-aduk. Setelah mendidih, ditambahkan gula pasir, asam sitrat, dan asam benzoat. Pendidihan dilanjutkan sambil diaduk selama 30 menit. Pengadukan dan pemanasan diteruskan dengan api sangat kecil untuk sekedar mempertahankan bahan tetap panas.





Gambar 5. Kelompok tani pepaya mengikuti kegiatan praktek pembuatan saus pepaya dengan serius dan antusias.

## HASIL

Buah pepaya mengandung serat, vitamin A, vitamin B kompleks, vitamin C,  $\beta$ -karoten, pektin, dgalaktosa, l-arabinosa, papain, papayotimin, dan vitokinase (Hartanti, S., 2013). Selain murah, zat gizi yang dikandungnya pun lengkap. Biji, daun, batang, dan akarnya sangat bermanfaat sebagai obat. Disamping gizinya yang tinggi, pepaya adalah buah yang memiliki kandungan antioksidan dan serat (Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2014). Selain itu pepaya baik untuk pencernaan karena di dalam pepaya terdapat enzim pencernaanyaitu papain, yang berguna dalam membantu pencernaan (Rahayu, S., & Tjitraresmi, A., 2016).

Proses pengolahan buah merupakan hal yang penting karena buah merupakan bahan baku dengan tingkat kerusakan yang relatif cepat. Buah mudah sekali mengalami perubahan fisiologis, kimia, dan fisik bila tidak ditangani secara tepat. Akibatnya mutu akan turun dan buah menjadi tidak segar lagi dalam waktu yang sangat singkat. Hal ini berlaku pula untuk buah pepaya (Zen, S., dan Noor, R., 2018). Pada kegiatan pengabdian ini dilakukan pengolahan pepaya menjadi saus pepaya untuk mmebrikan nilai tambah pepaya.

Kegiatan pengabdian dengan melakukan penyuluhan dan pelatihan tentang pembuatan saus pepaya berhasil dengan baik. Hal ini terlihat dari peran peserta yang sangat aktif dan sungguh-sungguh pada waktu mengikuti pelatihan ini. Di samping itu, peserta memberikan respon yang positif pada waktu diskusi dan tanya jawab mengenai materi dan proses pelatihan berlangsung. Kegiatan ini juga memberi motivasi kepada penduduk desa tersebut untuk menggunakan alternatif pengolahan buah pepaya ini sehingga dapat mengatasi turunnya harga produk buah pepaya matang pada saat panen berlebih. Produk saus pepaya ini juga memiliki nilai tambah yaitu dapat disimpan lebih lama. Kegiatan ini juga menciptakan suatu kegiatan kewirausahaan bagi kelompok tani pepaya desa tanpa membutuhkan modal yang banyak sehingga dapat menambah pendapatan keluarga.



Gambar 6. Produk saus pepaya yang dikemas dalam kemasan plastik.

Hasil evaluasi kegiatan ini menunjukkan bahwa setelah mendapat penyuluhan dan pelatihan tentang pembuatan saus pepaya, peserta telah mampu membuatnya sendiri. Hal ini karena ketekunan peserta dalam mengikuti penyuluhan dan pelatihan dalam kegiatan ini. Selain materi pembuatan saus pepaya, materi tentang manajemen usaha khususnya untuk materi keuangan dan pemasaran, telah memberikan pengetahuan yang baru bagi peserta pelatihan. Selama ini sistem manajemen keuangan di dalam keluarga, tidak pernah diperhatikan. Namun dengan adanya pembekalan manajemen keuangan tidak hanya dapat digunakan untuk manajemen usaha, namun juga bagi para peserta yang belum memiliki usaha dapat mengaplikasikan ilmu yang telah diterima ini dalam menata keuangan dalam rumah tangga.

Kelebihan produksi buah pepaya bukan saja dapat diproduksi menjadi saus, akan tetapi dapat juga diproduksi menjadi produk makanan lain, seperti pepaya kering, kripik pepaya, sirup pepaya, produk kecantikan, dan lain lain (Yuhono, T., dkk, 2023; Sari, L. A., dkk). Oleh karena itu, pengenalan iptek bagi masyarakat desa, seperti yang telah dilakukan di Desa Teuladan perlu dilakukan terus menerus. Keterlibatan institusi pendidikan tinggi dalam hal ini adalah sebuah keharusan. Selain itu, karena Desa Teuladan tidak hanya memiliki buah pepaya sebagai hasil perkebunan, namun juga buah-buahan lainnya seperti nanas, tomat, cabai dan lainnya, yang ke semuanya itu dapat dilakukan pengolahan lebih lanjut pasca panen nantinya. Jadi para petani tidak hanya menjual hasil panen dalam bentuk buah-buahan mentah, namun juga dapat mengolahnya menjadi produk olahan sehingga dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian mereka.

## **SIMPULAN**

Simpulan menyajikan ringkasan dari uraian mengenai hasil dan pembahasan, mengacu pada tujuan. Dari hasil kegiatan yang dilakukan selama pelaksanaan program pengabdian dapat disimpulkan beberapa hal berikut:

1. Diversifikasi pepaya menjadi saos pepaya dari buah pepaya matang memiliki prospek yang sangat baik untuk dikembangkan dalam rangka memanfaatkan buah pepaya.
2. Produk saus pepaya dapat dijadikan usaha masyarakat dalam meningkatkan perekonomiannya.
3. Peserta pelatihan pembuatan saus pepaya sangat tertarik untuk mengembangkan saus pepaya menjadi usaha sampingan.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada SIMLITABMAS DIKTI yang telah membiayai terlaksananya Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di Desa Teuladan Kecamatan Lembah Seulawah Aceh Besar.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Abbas, A., Suhaeti, R. N., Pemanfaatan Teknologi Pascapanen Untuk Pengembangan Agroindustri Pedesaan di Indonesia. *Forum Penelitian Agroekonomi* 34 (1).
- Badan Pusat Statistik (BPS) Aceh. (2022). *Statistik Pertanian Aceh*.
- BPS Provinsi Aceh. (2023). *Profil Kemiskinan Penduduk di Provinsi Aceh September 2022*. Banda Aceh: Badan Pusat Statistik Provinsi Aceh.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2014. *Pedoman Gizi Seimbang : Pedoman Teknis Bagi Petugas Memberikan Gizi Seimbang*. KDT KemenKes RI. Jakarta.
- Hartanti, S., 2013. *Herbal Sayur dan Buah Ajaib : Koleksi Bahan Alami nan Ajaib Untuk Hidup Sehat Jauh dari Penyakit*. Yogyakarta. Trans Idea Publishing.
- Maharani, K. F., Pebriani, R.A., Hildayanti, S. K., Kospa, H. S. D., 2024. Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Ekonomi Kreatif Melalui Inovasi Olahan Kripik Pepaya. *MARTABE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 7 (11). DOI : 10.31604/jpm.v7i11.4752-4757.
- Rahayu, S., & Tjitraesmi, A. 2016. Review Artikel: Tanaman Pepaya (*Carica papaya L.*) dan Manfaatnya dalam Pengobatan. *Jurnal Farmaka*, 14(1).
- Sari, L. A., Oktafiani, F., Maisyaroh, W. R., Purwasih, W., 2023. Pemanfaatan Buah Pepaya Menjadi Manisan Guna Meningkatkan Nilai Jual Buah Pepaya di Desa aranganyar, Kecamatan Patikraja. *Prosiding Kampelmas*. 2(2).
- Yuhono, T., Faturrahman, M., Bintang, M., Aprilia, P., Faizah, D., N., Chofifah, D. N., Putri, S. K., Aaqila, A. G., Nurjannah, F., Az-Zahra, A., Rahmawati, R., 2023. Pembuatan Manisan Kering dari Pepaya (*Carica papaya L.*) Sebagai Pemberdayaan PKK di Kampung Banjar Masin Kecamatan Baradatu, Kabupaten Way Kanan. *Jurnal Pengabdian Ilmu Komputer Universitas Lampung*. 1 (1).
- Zen, S., dan Noor, R., 2018. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Diversifikasi Olahan Pepaya California di Desa Bangunrejo Tanggamus. *Sinar Sang Surya*. 1 (2).