



# DIVERSIFIKASI RAGAM PRODUK PEPAYA

## SEBAGAI PRODUK UNGGULAN BOYOLALI

Nurul Istiqomah<sup>1\*</sup>, Izza Mafruhah<sup>2\*</sup> dan Nunung Sri Mulyani<sup>3\*</sup>

[1nurulistiqomah1980@yahoo.com](mailto:nurulistiqomah1980@yahoo.com)

[2izza\\_wisnu@yahoo.com](mailto:izza_wisnu@yahoo.com)

[3nunung\\_nsm@yahoo.com](mailto:nunung_nsm@yahoo.com)

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sebelas Maret Surakarta

Kabupaten Boyolali selain terkenal dengan produk susu sapi, juga mempunyai potensi tanaman perkebunan yang menjadi komoditas unggulannya, yaitu buah pepaya. Sayangnya, selama ini buah pepaya di daerah Boyolali hanya dijual dalam bentuk buah segar saja, sehingga margin yang diperoleh petani pepaya sedikit. Sifat buah pepaya yang mudah busuk, dan cara penjualannya yang hanya digelar di pinggir jalan membuat orang tidak terlalu tertarik untuk membeli buah pepaya dan itu berdampak terhadap pendapatan yang diperoleh petani pepaya. Selain itu, masa panen yang mencapai umur 9 bulan dan ketika masa panen raya datang membuat harga pepaya semakin jatuh dimana harga per kg-nya adalah Rp. 2.000 – Rp. 3.000,-. Boyolali merupakan salah satu daerah pemasok pepaya terbesar di Jawa Tengah. Dengan jumlah pohon sebanyak 366.561 pohon dan hasil panen sebesar 268.043 kwintal per tahun yang dibudidayakan di Kecamatan Mojosongo, Teras, Boyolali, Musuk dan Ampel. Selama ini pemanfaatan buah pepaya hanya dikonsumsi sebagai buah segar dan bahan baku industri saos saja membuat potensi buah pepaya tersebut belum optimal.

Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk melakukan diversifikasi buah pepaya menjadi beberapa jenis produk olahan buah pepaya, seperti selai pepaya, pudding serta es krim pepaya, sehingga bisa meningkatkan pendapatan petani buah pepaya karena masa keawetannya menjadi lebih lama dan margin laba yang diperoleh juga lebih tinggi apabila dibandingkan dengan dijual dalam bentuk buah.

Metode pengabdian adalah dengan mengadakan pelatihan kepada petani pepaya maupun ibu rumah tangga yang ada di Boyolali, terutama Kecamatan Mojosongo sehingga mereka bisa mempraktikkan pembuatan olahan produk dengan bahan dasar pepaya. Hasil yang diperoleh adalah diharapkan petani pepaya maupun ibu rumah tangga yang ada di Boyolali bisa memanfaatkan buah pepaya sebagai salah satu sumber pemasukan selain dijual dalam bentuk buah segar dan margin laba yang diperoleh juga semakin meningkat.

**Keywords : Diversifikasi, Komoditas Unggulan, Pepaya, Produk Olahan.**

**Pendahuluan**

Boyolali merupakan salah satu kabupaten yang terletak di Jawa Tengah yang luas wilayah sebesar 1.015,07 km<sup>2</sup> atau kurang lebih 4,5 % luas Propinsi Jawa Tengah. Sebelah timur dan selatan merupakan tanah dengan kontur rendah, sedangkan daerah barat dan utara berupa pegunungan. Kondisi alam Boyolali dan penduduknya menyebabkan banyaknya peluang bagi pengembangan sektor pertanian, perkebunan, kehutanan, kerajinan dan pariwisata.

Produk-produk unggulan hasil pertanian Kabupaten Boyolali adalah jagung hibrida yang memproduksi sebesar 113.479 ton per tahun, jarak pagar yang digunakan sebagai bahan baku industri minyak jarak dengan luas areal potensial 10.409 hektar, tembakau yang menghasilkan produksi sebanyak 4.178.543 ton per tahun untuk tembakau rajangan dan untuk tembakau asapan sebesar 1.760,79 ton per tahun. Produk lainnya adalah asparagus yang memproduksi 46,8 ton per tahun, rebung menghasilkan 19,8 ton per tahun, ubi kayu bisa memproduksi sebanyak 197.969 ton per tahun, padi sebanyak 207.312 ton per tahun dan buah pepaya sebanyak 12.276,7 ton per tahun ([www.boyolalikab.go.id](http://www.boyolalikab.go.id)).

Kabupaten Boyolali memproduksi pepaya terbesar se-Jawa Tengah, berdasarkan data tahun 2015 diperoleh jumlah pohon pepaya yang ada di Kabupaten Boyolali adalah sebanyak 366.561 pohon, sedangkan daerah berikutnya adalah Wonogiri dengan jumlah pohon sebanyak 156.157 pohon, Kebumen 119.278, Karanganyar 113.998. Pepaya merupakan tanaman yang tidak mengenal musim, karena bisa ditanam setiap saat sepanjang tahun. Namun biasanya para petani mulai menyemai pepaya pada bulan Januari dan Februari, dan mulai menanam pada bulan Maret dan April. Pada bulan-bulan tersebut, di Pulau Jawa masuk ke musim kemarau dan diharapkan pada awal musim hujan sudah mulai bisa memanen. Pepaya yang di panen pada awal musim hujan maka rasanya lebih manis dibandingkan jika pohon pepaya tersebut mulai di semai dan di tanam pada awal musim hujan serta di panen pada awal musim kemarau.

Jenis-jenis pepaya pun banyak terdapat di Indonesia, tetapi selama ini yang paling banyak diproduksi adalah pepaya jenis Bangkok atau yang lebih dikenal dengan nama pepaya Thailand. Varietas ini disebut bangkok sebab para petani mula-mula mengembangkannya dari benih sase yang berasal dari Thailand. Pepaya jenis Bangkok ini mempunyai bentuk yang membesar di bagian tengah dan meruncing dibagian ujungnya, diameternya bisa mencapai 20 cm dan panjangnya bisa mencapai 30 cm.

Data tahun 2015 mengenai produksi pepaya di Kabupaten Boyolali ditampilkan sebagai berikut :

**Tabel 1. Produksi Pepaya Kabupaten Boyolali 2015 (Kwintal)**

No	Kecamatan	Produksi Pepaya
1	Selo	-
2	Ampel	21.767
3	Cepogo	1.226
4	Musuk	9.109
5	Boyolali	93.770
6	Mojosongo	102.438
7	Teras	35.375
8	Sawit	27
9	Banyudono	835
10	Sambi	-
11	Ngemplak	450
12	Nogosari	13

13	Simo	32
14	Karanggede	2.840
15	Klego	127
16	Andong	34
17	Kemus	-
18	Wonosegoro	-
19	Juwangi	-
<b>Jumlah</b>		<b>268.043</b>

Sumber : Boyolali Dalam Angka 2015, 2015

Berdasarkan tabel tersebut bisa dilihat produksi pepaya di Kabupaten Boyolali pada tahun 2015 mencapai 268.043 kwintal. Daerah terbesar penghasil pepaya adalah di Kecamatan Mojosongo sebanyak 102.438 kwintal, daerah terbesar kedua adalah Kecamatan Boyolali yang menghasilkan pepaya sebanyak 93.770 kwintal. Pemasaran buah ini ke berbagai daerah di Jawa Tengah dan Jakarta. Selain untuk konsumsi buah segar, pepaya juga menjadi bahan baku industri saos, asinan dan sari buah. Mojosongo sebagai salah satu daerah penghasil pepaya terbesar di Kabupaten Boyolali berada pada ketinggian 100 – 400 m dpl dengan iklim tropis dan memiliki luas wilayah 4341,0444 Ha dengan batas-batas administrasinya di sebelah utara dibatasi oleh Kabupaten Semarang, disebelah timur dibatasi oleh Kecamatan Teras, disebelah selatan dibatasi oleh Kabupaten Klaten dan di sebelah barat dibatasi oleh Kecamatan Boyolali dan Kecamatan Musuk.

Secara sepiantas, bisa dibayangkan seperti halnya budidaya tanaman pepaya sederhana dan mudah jika dibandingkan dengan tanaman perkebunan lainnya. Ternyata hal ini tidak berdampak signifikan terhadap pertumbuhan jumlah pohon pepaya. Kendala utama budidaya pepaya adalah karena harganya yang dianggap terlalu rendah bagi petani maupun investor. Mereka menganggap bahwa komoditas yang harganya rendah, akan memberikan keuntungan yang rendah pula, apalagi jika dijual dalam bentuk buah segar. Produksi buah pepaya yang melimpah di daerah Mojosongo menyebabkan tidak seluruh hasil panen pepaya dapat terpasarkan dengan harga yang layak terutama saat panen besar. Oleh karena itu diperlukan usaha untuk dapat meningkatkan nilai jual pepaya agar mampu meningkatkan perekonomian masyarakat. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah pembentukan unit usaha pengolahan buah pepaya antara lain pengolahan buah pepaya segar menjadi beberapa produk olahan pepaya.

Produk olahan pepaya perlu dikembangkan supaya para petani pepaya bisa juga menjadi pengolah produk pepaya, sehingga tingkat kesejahteraan ekonominya mengalami peningkatan karena harga jual produk olahan pepaya lebih mahal jika dibandingkan dengan harga jual pepaya segar dan menghindari kerugian akibat pepaya membusuk karena tidak laku terjual. Harga jual buah pepaya segar per kg-nya berkisar Rp. 2.000 – Rp. 3.000,- sedangkan apabila sudah diolah menjadi kripik pepaya harga per kg-nya meningkat menjadi Rp. 65.000,- dan bisa bertahan lebih lama demikian pula untuk produk olahan pepaya yang lainnya seperti selai, pudding, cake dan es krim pepaya. Selain itu, proses pengolahan produk pepaya bisa membuka lapangan pekerjaan baru bagi ibu-ibu rumah tangga yang berada di sentra produksi pepaya tersebut. Karena biasanya mereka tidak melakukan aktivitas ekonomi dan hanya tinggal di rumah saja. Pengolahan produk olahan pepaya bisa dilakukan di rumah, sehingga tidak mengganggu aktivitas sebagai ibu rumah tangga tetapi di sisi lain mendapatkan tambahan pendapatan.

Kota Boyolali sedang gencar membangun beberapa infrastruktur dan mengembangkan potensi produk unggulan daerah. Wisata daerah juga terus dibenahi, beberapa tujuan wisata seperti Selo, Ketep, Tlatar dan lain-lain sudah menjadi tujuan wisata daerah yang potensial. Produk unggulan daerah seperti pepaya dan susu ada baiknya mulai dikembangkan pula dan produk

olahannya mulai dijual di beberapa tempat wisata tersebut. Sehingga ikon Boyolali baik untuk tempat maupun produk banyak dikenal oleh masyarakat. Oleh karena itu, dalam pengabdian ini ingin mengembangkan potensi produk unggulan Boyolali yang lebih tahan lama dan memberikan margin keuntungan yang lebih besar terhadap petani pepaya sehingga bisa melakukan ekspansi sebagai produsen produk olahan pepaya yang berdampak terhadap peningkatan lapangan pekerjaan.

Tujuan umum dari pengabdian ini adalah meningkatkan harga jual produk hasil pertanian olahan buah pepaya sehingga bisa meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Sedangkan tujuan khususnya adalah untuk mengetahui pendekatan yang dilakukan terhadap petani pepaya supaya bersedia untuk mengolah buah pepaya menjadi produk olahan pepaya, untuk meningkatkan kemampuan petani dalam mengolah produk-produk pepaya dan melakukan upaya membuka pasar bagi produk olahan pepaya.

## Metode

Metode pelaksanaan kegiatan menjelaskan beberapa solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan-permasalahan yang dihadapi oleh petani pepaya di daerah Boyolali. Berikut ini disajikan tabel mengenai permasalahan yang dihadapi, solusi yang ditawarkan dan metode pelaksanaan pada masing-masing tahun.

**Tabel 2. Permasalahan, Solusi dan Metode Pelaksanaan Pengabdian**

<b>Permasalahan</b>	<b>Solusi</b>	<b>Metode Pelaksanaan</b>
1. Harga jual pepaya yang rendah	- Mencari cara supaya margin keuntungan dari menjual pepaya semakin meningka.	- Dengan pendekatan kepada petani pepaya supaya bersedia menjual produknya dalam bentuk olahan.
2. Buah pepaya mudah membusuk	- Mengolah pepaya menjadi produk makanan olahan yang mempunyai nilai ekonomis yang semakin panjang	- Dengan pelatihan membuat produk olahan pepaya
3. Pepaya sebagai produk unggulan boyolali hanya dijual di pinggir jalan saja.	- Meningkatkan kualitas produk unggulan boyolali dengan cara menjual hasil produk olahannya di toko oleh-oleh yang ada di Boyolali	- Dengan membuka pangsa pasar produk olahan pepaya dengan menjalin kemitraan dengan pusat oleh-oleh atau tempat pariwisata yang ada di Boyolali

Permasalahan yang ada adalah kurangnya informasi dan pengetahuan yang dimiliki oleh petani pepaya untuk meningkatkan harga jual dan kualitas serta kelas dari buah pepaya tersebut. Pepaya yang dijual dalam bentuk buah segar akan gampang membusuk dan petani mengalami kerugian, sedangkan margin keuntungan yang diambil pun tidak begitu besar. Maka melalui pengabdian ini, akan melakukan pengolahan papaya menjadi produk olahannya sehingga mempunyai harga jual yang lebih tinggi dan keuntungan yang diperoleh juga akan lebih banyak serta memperpanjang usia ekonomisnya karena tidak mudah membusuk.

## **Hasil dan Pembahasan**

Pengabdian masyarakat mengenai diversifikasi ragam produk pepaya telah dilakukan dengan mengadakan pelatihan kepada petani pepaya dan ibu-ibu rumah tangga yang ada di Kecamatan Mojosongo terutama di Desa Tegalrejo. Selama ini panen pepaya dilakukan seminggu satu kali dan dijual dipinggir jalan sebagai buah segar dengan harga per kilogramnya sangat murah. Oleh karena itu, dilakukan pendekatan kepada masyarakat maupun petani pepaya yang ada di Kecamatan Mojosongo untuk bersedia mengikuti pelatihan pengelolaan buah pepaya supaya tidak hanya dijual sebagai buah segar atau disetorkan kepada tengkulak saja.

Pendekatan tersebut dilakukan dengan peran serta RW dan RT yang ada di daerah tersebut. Penyuluhan mengenai pembuatan produk olahan dari bahan pepaya dilakukan oleh tenaga ahli yaitu chef pada salah satu hotel yang ada di Kota Surakarta. Peserta yang mengikuti pelatihan dan penyuluhan ini berjumlah kurang lebih 30 orang dengan tujuan untuk memberikan tambahan pengetahuan, pelatihan dan ketrampilan untuk membuat beberapa makanan yang berbahan dasar pepaya. Hal ini dilakukan karena Kecamatan Mojosongo merupakan salah satu sentra penghasil pepaya terbesar di Jawa Tengah dan biasanya petani atau penduduk di daerah tersebut hanya menjual pepaya dalam bentuk buah segar saja yang keawetannya tidak berlangsung lama dan juga harganya rendah..

Terdapat beberapa olahan yang berbahan baku pepaya. Dalam pengabdian ini, ada beberapa resep yang diujicobakan. Resep tersebut antara lain puding pepaya pepaya, selai pepaya dan smootie berbahan baku pepaya. Produk olahan pepaya tersebut dibuat dengan biaya produksi yang murah, tetapi enak rasanya serta jika dikomersilkan atau dijual maka akan menghasilkan margin laba yang tinggi.

Produk olahan pepaya adalah puding pepaya. Adapun bahan-bahan untuk membuat puding pepaya adalah sebagai berikut :

- 150 ml air
- 1 bungkus agar-agar
- 100 gr gula pasir
- 50 ml susu kental manis
- 400 gr buah pepaya

- 100 ml susu cair

Cara membuat puding pepaya sebagai berikut :

- Buah pepaya diberi sedikit air dan diblender.
- Pepaya yang sudah di blender dicampur dengan gula pasir
- Kemudian campurkan dengan susu cair dan susu kental manis
- Campurkan air dan masukkan agar-agar
- Masak pada api kecil sambil terus diaduk.

Pembuatan puding pepaya tersebut sangat mudah dan dengan bahan yang sederhana. Satu buah pepaya bisa dibuat sampai 30 cup puding pepaya, dengan estimasi harga jual per cup nya adalah Rp. 3.000,-. Maka berdasarkan perhitungan biaya dan estimasi penerimaan memang lebih menguntungkan jika buah pepaya tersebut dibuat puding jika dibandingkan dijual sebagai buah segar biasa.

Produk olahan yang kedua adalah selai pepaya, bahan-bahan untuk membuat selai pepaya adalah sebagai berikut :

- ½ buah pepaya matang
- Jeruk nipis
- 200 gr gula pasir
- Maizena secukupnya

Cara membuat selai pepaya adalah sebagai berikut :

- Buah pepaya dikupas dan dipotong-potong.
- Blender buah pepaya tersebut.
- Kemudian tambahkan gula pasir dan perasan jeruk nipis
- Masak pada api yang kecil sambil terus diaduk.
- Larutkan maizena dengan sedikit air
- Dan tambahkan dalam adonan yang sedang dipanaskan tersebut.

Produk olahan berikutnya adalah smoothies pepaya, dengan bahan-bahan sebagai berikut :

- 1 sisir pepaya
- Es batu secukupnya
- Susu cair
- Gula pasir secukupnya

Adapun cara membuat smoothies pepaya adalah sebagai berikut :

- Masukkan pepaya, es batu, susu cair dan gula pasir
- Kemudian diblender

Bahan-bahan untuk membuat olahan produk pepaya sangat mudah diperoleh serta dengan harga yang tidak mahal, sehingga masyarakat yang akan memproduksi tidak akan terkendala dengan modal yang besar. Kabupaten Boyolali merupakan salah satu kabupaten yang perkembangannya sangat pesat. Apalagi, dengan adanya pembangunan yang terus dilakukan. Salah satu hal yang membuat Kabupaten Boyolali maju adalah adanya perubahan tata letak yang lebih menarik dan bagus sehingga membuat Boyolali merupakan salah satu ikon wisata baru di Karisidenan Surakarta. Perekonomiannya juga menggeliat dengan dipindahkannya kompleks kantor kabupaten ke Kecamatan Mojosongo. Setiap sore, kompleks kantor kabupaten merupakan salah satu pusat keramaian baik ekonomi maupun hiburan. Banyak sekali warga dari Boyolali maupun sekitarnya yang menjadikan daerah tersebut sebagai pusat hiburan baru. Jika produk olahan pepaya dijual oleh masyarakat di kompleks kantor kabupaten tersebut maka merupakan salah satu hal mempermudah system pemasaran tradisional serta menunjukkan produk unggulan dari Kabupaten Boyolali.

## **Simpulan**

Buah pepaya ternyata tidak hanya bisa dikonsumsi sebagai buah segar saja, melainkan bisa diolah menjadi berbagai macam produk olahan pepaya yang bahan-bahannya mudah dicari dan tidak mahal serta lebih tahan lama. Produk olahan pepaya bisa untuk dijadikan usaha rumahan yang menghasilkan pendapatan tambahan bagi petani pepaya maupun ibu rumah tangga, dan anak-anak bisa mendapatkan kudapan yang enak dan bergizi.

## **Daftar Pustaka**

- Anonim. (2007). Agribisnis Usaha Tani Pepaya dan Papain, dikutip dari <http://www.cianjur.go.id>
- Budiningsing, Sulistyani dan Utami, Pujiati. (2014). Manajemen Strategi Pelaku Wirausaha Olahan Carica (Carica in Syrup) dalam Pengembangan Usaha produk Unggulan di Kabupaten Wonosobo, *Prosiding Seminar Hasil Penelitian LPPM UMP*, 6 September 2014, Purwokerto.
- Fachruddin, Lisdiana. (1998). *Membuat Aneka Manisan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Kalie, M. Baga. (2008). *Bertanam Pepaya*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Muaris, Hindah. (2003). *Manisan Buah*. Gramedia. Jakarta.
- Muktiani. (2011). *Bertanam Varietas Unggul Pepaya California*, Pustaka Baru Press, Yogyakarta.

- Ngumriana, Rina. (2015). Strategi Pengembangan Agro Industri Pepaya Gunung (*Carica Pubescens*) Studi Kasus di UKM X kabupaten Wonosobo, *Skripsi*, Institut Pertanian Bogor.
- Purba, Andry Pandapotan. (2008). Analisis Pendapatan Usaha Tani dan Saluran Pemasaran Pepaya California (Kasus Desa Cimande dan Desa Lemahduwur, Kecamatan Caringin, Kabupaten Bogor, Jawa Barat), *Skripsi*, Institute Pertanian Bogor.
- Simanjuntak, Pariang et al.(2014). Prospek Pengembangan Usaha Dodol Pepaya (*Carica Papaya L*) Pada Home Indsutri “Dua Saudara” Desa Tebat Monok Kecamatan Kepahiang Kabupaten Kepahiang, *Agritepa*, Volume 1 No 1, Halaman 44-51. Juni 2014.
- Suprpti, Lies M. (2005). *Aneka Olahan Pepaya Mentah dan Mengkal*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suyanti.(2008). Pengaruh Cara Pengeringan dan Lama Penyimpanan Terhadap Daya Terima Manisan Papaya Semangka Paris dan Bangkok, *Jurnal Agritek*, Volume 17 No 11, Halaman 82-87.
- Suyanti et al.(2012). Produk Diversifikasi Olahan Untuk Meningkatkan Nilai Tambah dan Mendukung Pengembangan Buah Pepaya (*Carica Papaya L*) di Indonesia. *Buletin Teknologi Pasca Panen Pertanian*, Volume 8 No 2, Halaman 62-70.
- Suyanti, Syaifullah. (1998). Pengaruh Blansing dan Cara Penggorengan Terhadap Mutu Kripik Pepaya Sisa Sadap CV Semangka Paris dan Bangkok, *Buletin Pasca Panen Holtikultura*, Volume 1, No 1. Halaman 22-39.

# DIVERSIFIKASI RAGAM PRODUK PEPAYA SEBAGAI PRODUK UNGGULAN BOYOLALI

*by* Izza Mafruhah

---

**Submission date:** 12-Jun-2020 03:51PM (UTC+0700)

**Submission ID:** 1342464964

**File name:** 7.1\_-\_Prosiding\_Nasional.pdf (479.3K)

**Word count:** 2567

**Character count:** 15647

## DIVERSIFIKASI RAGAM PRODUK PEPAYA SEBAGAI PRODUK UNGGULAN BOYOLALI

Nurul Istiqomah<sup>1\*</sup>, Izza Mafruhah<sup>2\*</sup> dan Nunung Sri Mulyani<sup>3\*</sup>

<sup>1</sup>[nurulistiqomah1980@yahoo.com](mailto:nurulistiqomah1980@yahoo.com)

<sup>2</sup>[izza\\_wisnu@yahoo.com](mailto:izza_wisnu@yahoo.com)

<sup>3</sup>[nunung\\_nsm@yahoo.com](mailto:nunung_nsm@yahoo.com)

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sebelas Maret Surakarta

Kabupaten Boyolali selain terkenal dengan produk susu sapi, juga mempunyai potensi tanaman perkebunan yang menjadi komoditas unggulannya, yaitu buah pepaya. Sayangnya, selama ini buah pepaya di daerah Boyolali hanya dijual dalam bentuk buah segar saja, sehingga margin yang diperoleh petani pepaya sedikit. Sifat buah pepaya yang mudah busuk, dan cara penjualannya yang hanya digelar di pinggir jalan membuat orang tidak terlalu tertarik untuk membeli buah pepaya dan itu berdampak terhadap pendapatan yang diperoleh petani pepaya. Selain itu, masa panen yang mencapai umur 9 bulan dan ketika masa panen raya datang membuat harga pepaya semakin jatuh dimana harga per kg-nya adalah Rp. 2.000 – Rp. 3.000,-. Boyolali merupakan salah satu daerah pemasok pepaya terbesar di Jawa Tengah. Dengan jumlah pohon sebanyak 366.561 pohon dan hasil panen sebesar 268.043 kwintal per tahun yang dibudidayakan di Kecamatan Mojosongo, Teras, Boyolali, Musuk dan Ampel. Selama ini pemanfaatan buah pepaya hanya dikonsumsi sebagai buah segar dan bahan baku industri saos saja membuat potensi buah pepaya tersebut belum optimal.

Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk melakukan diversifikasi buah pepaya menjadi beberapa jenis produk olahan buah pepaya, seperti selai pepaya, pudding serta es krim pepaya, sehingga bisa meningkatkan pendapatan petani buah pepaya karena masa keawetannya menjadi lebih lama dan margin laba yang diperoleh juga lebih tinggi apabila dibandingkan dengan dijual dalam bentuk buah.

Metode pengabdian adalah dengan mengadakan pelatihan kepada petani pepaya maupun ibu rumah tangga yang ada di Boyolali, terutama Kecamatan Mojosongo sehingga mereka bisa mempraktikkan pembuatan olahan produk dengan bahan dasar pepaya. Hasil yang diperoleh adalah diharapkan petani pepaya maupun ibu rumah tangga yang ada di Boyolali bisa memanfaatkan buah pepaya sebagai salah satu sumber pemasukan selain dijual dalam bentuk buah segar dan margin laba yang diperoleh juga semakin meningkat.

**Keywords : Diversifikasi, Komoditas Unggulan, Pepaya, Produk Olahan.**

### Pendahuluan

<sup>7</sup> Boyolali merupakan salah satu kabupaten yang terletak di Jawa Tengah yang luas wilayah sebesar 1.015,07 km<sup>2</sup> atau kurang lebih 4,5 % luas Propinsi Jawa Tengah. Sebelah timur dan selatan merupakan tanah dengan kontur rendah, sedangkan daerah barat dan utara berupa pegunungan. Kondisi alam Boyolali dan penduduknya menyebabkan banyaknya peluang bagi pengembangan sektor pertanian, perkebunan, kehutanan, kerajinan dan pariwisata.

Produk-produk unggulan hasil pertanian Kabupaten Boyolali adalah jagung hibrida yang memproduksi sebesar 113.479 ton per tahun, jarak pagar yang digunakan sebagai bahan baku industri minyak jarak dengan luas areal potensial 10.409 hektar, tembakau yang menghasilkan produksi sebanyak 4.178.543 ton per tahun untuk tembakau rajangan dan untuk tembakau asapan sebesar 1.760,79 ton per tahun. Produk lainnya adalah asparagus yang memproduksi 46,8 ton per tahun, rebung menghasilkan 19,8 ton per tahun, ubi kayu bisa memproduksi sebanyak 197.969 ton per tahun, padi sebanyak 207.312 ton per tahun dan buah pepaya sebanyak 12.276,7 ton per tahun ([www.boyolalikab.go.id](http://www.boyolalikab.go.id)).

Kabupaten Boyolali memproduksi pepaya terbesar se-Jawa Tengah, berdasarkan data

<sup>9</sup>  
Sub Tema: .....

tahun 2015 diperoleh jumlah pohon pepaya yang ada di Kabupaten Boyolali adalah sebanyak 366.561 pohon, sedangkan daerah berikutnya adalah Wonogiri dengan jumlah pohon sebanyak 156.157 pohon, Kebumen 119.278, Karanganyar 113.998. Pepaya merupakan tanaman yang tidak mengenal musim, karena bisa ditanam setiap saat sepanjang tahun. Namun biasanya para petani mulai menyemai pepaya pada bulan Januari dan Februari, dan mulai menanam pada bulan Maret dan April. Pada bulan-bulan tersebut, di Pulau Jawa masuk ke musim kemarau dan diharapkan pada awal musim hujan sudah mulai bisa memanen. Pepaya yang di panen pada awal musim hujan maka rasanya lebih manis dibandingkan jika pohon pepaya tersebut mulai di semai dan di tanam pada awal musim hujan serta di panen pada awal musim kemarau.

Jenis-jenis pepaya pun banyak terdapat di Indonesia, tetapi selama ini yang paling banyak diproduksi adalah pepaya jenis Bangkok atau yang lebih dikenal dengan nama pepaya Thailand. Varietas ini disebut bangkok sebab para petani mula-mula mengembangkannya dari benih sase yang berasal dari Thailand. Pepaya jenis Bangkok ini mempunyai bentuk yang membesar di bagian tengah dan meruncing dibagian ujungnya, diameternya bisa mencapai 20 cm dan panjangnya bisa mencapai 30 cm.

Data tahun 2015 mengenai produksi pepaya di Kabupaten Boyolali ditampilkan sebagai berikut :

**Tabel 1. Produksi Pepaya Kabupaten Boyolali 2015 (Kwintal)**

No	Kecamatan	Produksi Pepaya
1	Selo	-
2	Ampel	21.767
3	Cepogo	1.226
4	Musuk	9.109
5	Boyolali	93.770
6	Mojosongo	102.438
7	Teras	35.375
8	Sawit	27
9	Banyudono	835
10	Sambi	-
11	Ngemplak	450
12	Nogosari	13
13	Simo	32
14	Karanggede	2.840
15	Klego	127
16	Andong	34
17	Kemus	-
18	Wonosegoro	-
19	Juwangi	-
<b>Jumlah</b>		<b>268.043</b>

Sumber : Boyolali Dalam Angka 2015, 2015

Berdasarkan tabel tersebut bisa dilihat produksi pepaya di Kabupaten Boyolali pada tahun 2015 mencapai 268.043 kwintal. Daerah terbesar penghasil pepaya adalah di Kecamatan Mojosongo sebanyak 102.438 kwintal, daerah terbesar kedua adalah Kecamatan Boyolali yang menghasilkan pepaya sebanyak 93.770 kwintal. Pemasaran buah ini ke berbagai daerah di Jawa Tengah dan Jakarta. Selain untuk konsumsi buah segar, pepaya juga menjadi bahan baku industri saos, asinan dan sari buah. Mojosongo sebagai salah satu daerah penghasil pepaya terbesar di Kabupaten Boyolali berada pada ketinggian 100 – 400 m dpl dengan iklim tropis dan memiliki luas wilayah 4341,0444 Ha dengan batas-batas administrasinya di sebelah utara dibatasi oleh Kabupaten Semarang, disebelah timur dibatasi oleh Kecamatan Teras, disebelah selatan dibatasi oleh Kabupaten Klaten dan di sebelah barat dibatasi oleh Kecamatan Boyolali dan Kecamatan Musuk.

*Sub Tema: .....*

Secara sepiintas, bisa dibayangkan sepiintanya budidaya tanaman pepaya sederhana dan mudah jika dibandingkan dengan tanaman perkebunan lainnya. Ternyata hal ini tidak berdampak signifikan terhadap pertumbuhan jumlah pohon pepaya. Kendala utama budidaya pepaya adalah karena harganya yang dianggap terlalu rendah bagi petani maupun investor. Mereka menganggap bahwa komoditas yang harganya rendah, akan memberikan keuntungan yang rendah pula, apalagi jika dijual dalam bentuk buah segar. Produksi buah pepaya yang melimpah di daerah Mojosoongo menyebabkan tidak seluruh hasil panen pepaya dapat terpasarkan dengan harga yang layak terutama saat panen besar. Oleh karena itu diperlukan usaha untuk dapat meningkatkan nilai jual pepaya agar mampu meningkatkan perekonomian masyarakat. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah pembentukan unit usaha pengolahan buah pepaya antara lain pengolahan buah pepaya segar menjadi beberapa produk olahan pepaya.

Produk olahan pepaya perlu dikembangkan supaya para petani pepaya bisa juga menjadi pengolah produk pepaya, sehingga tingkat kesejahteraan ekonominya mengalami peningkatan karena harga jual produk olahan pepaya lebih mahal jika dibandingkan dengan harga jual pepaya segar dan menghindari kerugian akibat pepaya membusuk karena tidak laku terjual. Harga jual buah pepaya segar per kg-nya berkisar Rp. 2.000 – Rp. 3.000,- sedangkan apabila sudah diolah menjadi kripik pepaya harga per kg-nya meningkat menjadi Rp. 65.000,- dan bisa bertahan lebih lama demikian pula untuk produk olahan pepaya yang lainnya seperti selai, pudding, cake dan es krim pepaya. Selain itu, proses pengolahan produk pepaya bisa membuka lapangan pekerjaan baru bagi ibu-ibu rumah tangga yang berada di sentra produksi pepaya tersebut. Karena biasanya mereka tidak melakukan aktivitas ekonomi dan hanya tinggal di rumah saja. Pengolahan produk olahan pepaya bisa dilakukan di rumah, sehingga tidak mengganggu aktivitas sebagai ibu rumah tangga tetapi di sisi lain mendapatkan tambahan pendapatan.

Kota Boyolali sedang gencar membangun beberapa infrastruktur dan mengembangkan potensi produk unggulan daerah. Wisata daerah juga terus dibenahi, beberapa tujuan wisata seperti Selo, Ketep, Tlatar dan lain-lain sudah menjadi tujuan wisata daerah yang potensial. Produk unggulan daerah seperti pepaya dan susu ada baiknya mulai dikembangkan pula dan produk olahannya mulai dijual di beberapa tempat wisata tersebut. Sehingga ikon Boyolali baik untuk tempat maupun produk banyak dikenal oleh masyarakat. Oleh karena itu, dalam pengabdian ini ingin mengembangkan potensi produk unggulan Boyolali yang lebih tahan lama dan memberikan margin keuntungan yang lebih besar terhadap petani pepaya sehingga bisa melakukan ekspansi sebagai produsen produk olahan pepaya yang berdampak terhadap peningkatan lapangan pekerjaan.

Tujuan umum dari pengabdian ini adalah meningkatkan harga jual produk hasil pertanian olahan buah pepaya sehingga bisa meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Sedangkan tujuan khususnya adalah untuk mengetahui pendekatan yang dilakukan terhadap petani pepaya supaya bersedia untuk mengolah buah pepaya menjadi produk olahan pepaya, untuk meningkatkan kemampuan petani dalam mengolah produk-produk pepaya dan melakukan upaya membuka pasar bagi produk olahan pepaya.

#### Metode

Metode pelaksanaan kegiatan menjelaskan beberapa solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan-permasalahan yang dihadapi oleh petani pepaya di daerah Boyolali. Berikut ini disajikan tabel mengenai permasalahan yang dihadapi, solusi yang ditawarkan dan metode pelaksanaan pada masing-masing tahun.

4  
**Tabel 2. Permasalahan, Solusi dan Metode Pelaksanaan Pengabdian**

Permasalahan	Solusi	Metode Pelaksanaan
--------------	--------	--------------------

Sub Tema: .....

1. Harga jual pepaya yang rendah	- Mencari cara supaya margin keuntungan dari menjual pepaya semakin meningka.	- Dengan pendekatan kepada petani pepaya supaya bersedia menjual produknya dalam bentuk olahan.
2. Buah pepaya mudah membusuk	- Mengolah pepaya menjadi produk makanan olahan yang mempunyai nilai ekonomis yang semakin panjang	- Dengan pelatihan membuat produk olahan pepaya
3. Pepaya sebagai produk unggulan boyolali hanya dijual di pinggir jalan saja.	- Meningkatkan kualitas produk unggulan boyolali dengan cara menjual hasil produk olahannya di toko oleh-oleh yang ada di Boyolali	- Dengan membuka pangsa pasar produk olahan pepaya dengan menjalin kemitraan dengan pusat oleh-oleh atau tempat pariwisata yang ada di Boyolali

Permasalahan yang ada adalah kurangnya informasi dan pengetahuan yang dimiliki oleh petani pepaya untuk meningkatkan harga jual dan kualitas serta kelas dari buah pepaya tersebut. Pepaya yang dijual dalam bentuk buah segar akan gampang membusuk dan petani mengalami kerugian, sedangkan margin keuntungan yang diambil pun tidak begitu besar. Maka melalui pengabdian ini, akan melakukan pengolahan papaya menjadi produk olahannya sehingga mempunyai harga jual yang lebih tinggi dan keuntungan yang diperoleh juga akan lebih banyak serta memperpanjang usia ekonomisnya karena tidak mudah membusuk.

### Hasil dan Pembahasan

Pengabdian masyarakat mengenai diversifikasi ragam produk pepaya telah dilakukan dengan mengadakan pelatihan kepada petani pepaya dan ibu-ibu rumah tangga yang ada di Kecamatan Mojosongo terutama di Desa Tegalrejo. Selama ini panen pepaya dilakukan seminggu satu kali dan dijual dipinggir jalan sebagai buah segar dengan harga per kilogramnya sangat murah. Oleh karena itu, dilakukan pendekatan kepada masyarakat maupun petani pepaya yang ada di Kecamatan Mojosongo untuk bersedia mengikuti pelatihan pengelolaan buah pepaya supaya tidak hanya dijual sebagai buah segar atau disetorkan kepada tengkulak saja.

Pendekatan tersebut dilakukan dengan peran serta RW dan RT yang ada di daerah tersebut. Penyuluhan mengenai pembuatan produk olahan dari bahan pepaya dilakukan oleh tenaga ahli yaitu chef pada salah satu hotel yang ada di Kota Surakarta. Peserta yang mengikuti pelatihan dan penyuluhan ini berjumlah kurang lebih 30 orang dengan tujuan untuk memberikan tambahan pengetahuan, pelatihan dan ketrampilan untuk membuat beberapa makanan yang berbahan dasar pepaya. Hal ini dilakukan karena Kecamatan Mojosongo merupakan salah satu sentra penghasil pepaya terbesar di Jawa Tengah dan biasanya petani atau penduduk di daerah tersebut hanya menjual pepaya dalam bentuk buah segar saja yang keawetannya tidak berlangsung lama dan juga harga jualnya rendah..

Terdapat beberapa olahan yang berbahan baku pepaya. Dalam pengabdian ini, ada beberapa resep yang diujicobakan. Resep tersebut antara lain puding pepaya pepaya, selai pepaya dan smootie berbahan baku pepaya. Produk olahan pepaya tersebut dibuat dengan biaya produksi yang murah, tetapi enak rasanya serta jika dikomersilkan atau dijual maka akan menghasilkan margin laba yang tinggi.

*Sub Tema: .....*

Produk olahan pepaya adalah puding pepaya. Adapun bahan-bahan untuk membuat puding pepaya adalah sebagai berikut :

- 150 ml air
- 1 bungkus agar-agar
- 100 gr gula pasir
- 50 ml susu kental manis
- 400 gr buah pepaya
- 100 ml susu cair

Cara membuat puding pepaya sebagai berikut :

- Buah pepaya diberi sedikit air dan diblender.
- Pepaya yang sudah di blender dicampur dengan gula pasir
- Kemudian campurkan dengan susu cair dan susu kental manis
- Campurkan air dan masukkan agar-agar
- Masak pada api kecil sambil terus diaduk.

Pembuatan puding pepaya tersebut sangat mudah dan dengan bahan yang sederhana. Satu buah pepaya bisa dibuat sampai 30 cup puding pepaya, dengan estimasi harga jual per cup nya adalah Rp. 3.000,-. Maka berdasarkan perhitungan biaya dan estimasi penerimaan memang lebih menguntungkan jika buah pepaya tersebut dibuat puding jika dibandingkan dijual sebagai buah segar biasa.

Produk olahan yang kedua adalah selai pepaya, bahan-bahan untuk membuat selai pepaya adalah sebagai berikut :

- ½ buah pepaya matang
- Jeruk nipis
- 200 gr gula pasir
- Maizena secukupnya

Cara membuat selai pepaya adalah sebagai berikut :

- Buah pepaya dikupas dan dipotong-potong.
- Blender buah pepaya tersebut.
- Kemudian tambahkan gula pasir dan perasan jeruk nipis
- Masak pada api yang kecil sambil terus diaduk.
- Larutkan maizena dengan sedikit air
- Dan tambahkan dalam adonan yang sedang dipanaskan tersebut.

Produk olahan berikutnya adalah smoothies pepaya, dengan bahan-bahan sebagai berikut :

- 1 sisir pepaya
- Es batu secukupnya
- Susu cair
- Gula pasir secukupnya

Adapun cara membuat smoothies pepaya adalah sebagai berikut :

- Masukkan pepaya, es batu, susu cair dan gula pasir
- Kemudian diblender

Bahan-bahan untuk membuat olahan produk pepaya sangat mudah diperoleh serta dengan harga yang tidak mahal, sehingga masyarakat yang akan memproduksi tidak akan terkendala dengan modal yang besar. Kabupaten Boyolali merupakan salah satu kabupaten yang perkembangannya sangat pesat. Apalagi, dengan adanya pembangunan yang terus dilakukan. Salah satu hal yang membuat Kabupaten Boyolali maju adalah adanya perubahan tata letak yang lebih menarik dan bagus sehingga membuat Boyolali merupakan salah satu ikon wisata baru di Karisidenan Surakarta. Perekonomiannya juga menggeliat dengan dipindahkannya kompleks kantor kabupaten ke Kecamatan Mojosongo. Setiap sore, kompleks kantor kabupaten merupakan salah satu pusat keramaian baik ekonomi maupun hiburan. Banyak sekali warga dari Boyolali maupun sekitarnya yang menjadikan daerah tersebut sebagai pusat hiburan baru. Jika produk olahan pepaya dijual oleh masyarakat di kompleks kantor kabupaten tersebut maka merupakan salah satu hal mempermudah sistem pemasaran tradisional serta menunjukkan produk unggulan dari Kabupaten Boyolali.

### Simpulan

Buah pepaya ternyata tidak hanya bisa dikonsumsi sebagai buah segar saja, melainkan bisa diolah menjadi berbagai macam produk olahan pepaya yang bahan-bahannya mudah dicari dan tidak mahal serta lebih tahan lama. Produk olahan pepaya bisa untuk dijadikan usaha rumahan yang menghasilkan pendapatan tambahan bagi petani pepaya maupun ibu rumah tangga, dan anak-anak bisa mendapatkan kudapan yang enak dan bergizi.

# DIVERSIFIKASI RAGAM PRODUK PEPAYA

## ORIGINALITY REPORT

16%

SIMILARITY INDEX

15%

INTERNET SOURCES

2%

PUBLICATIONS

1%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1	<a href="https://repository.ubaya.ac.id">repository.ubaya.ac.id</a> Internet Source	3%
2	<a href="http://bercocoktanam-1990.blogspot.com">bercocoktanam-1990.blogspot.com</a> Internet Source	3%
3	<a href="https://eprints.uns.ac.id">eprints.uns.ac.id</a> Internet Source	2%
4	<a href="http://core.ac.uk">core.ac.uk</a> Internet Source	2%
5	Submitted to Universitas Kristen Duta Wacana Student Paper	1%
6	<a href="https://docslide.us">docslide.us</a> Internet Source	1%
7	Submitted to Universitas Diponegoro Student Paper	1%
8	Nawangsih Nawangsih. "ANALISIS POTENSI DAYA SAING PEMASARAN PRODUK UNGGULAN PISANG MAS KIRANA", JURNAL NUSANTARA APLIKASI MANAJEMEN BISNIS,	1%

2018

Publication

---

9	<a href="http://www.slideshare.net">www.slideshare.net</a> Internet Source	<1%
10	<a href="http://kumpulanresepmasakan.blogspot.com">kumpulanresepmasakan.blogspot.com</a> Internet Source	<1%
11	<a href="http://boyolalikab.go.id">boyolalikab.go.id</a> Internet Source	<1%
12	<a href="http://publikasiilmiah.ums.ac.id">publikasiilmiah.ums.ac.id</a> Internet Source	<1%
13	<a href="http://webmediacenter.com">webmediacenter.com</a> Internet Source	<1%
14	<a href="http://usahayangmenguntungkan1.blogspot.com">usahayangmenguntungkan1.blogspot.com</a> Internet Source	<1%
15	<a href="http://belajarilmukomputerdaninternet.blogspot.com">belajarilmukomputerdaninternet.blogspot.com</a> Internet Source	<1%
16	<a href="http://docobook.com">docobook.com</a> Internet Source	<1%
17	<a href="http://www.dewieyasinlimpo.com">www.dewieyasinlimpo.com</a> Internet Source	<1%
18	<a href="http://www.boyolalikab.go.id">www.boyolalikab.go.id</a> Internet Source	<1%

---

---

Exclude quotes      Off

Exclude matches      Off

Exclude bibliography      Off

# DIVERSIFIKASI RAGAM PRODUK PEPAYA

---

## GRADEMARK REPORT

---

FINAL GRADE

**/0**

GENERAL COMMENTS

**Instructor**

---

PAGE 1

---

PAGE 2

---

PAGE 3

---

PAGE 4

---

PAGE 5

---

PAGE 6

---

LEMBAR  
HASIL PENILAIAN SEJAWAT SEBIDANG ATAU *PEER REVIEW*  
KARYA ILMIAH : **PROSIDING \***

Judul Karya Ilmiah (paper) : Diversifikasi Ragam Produk Pepaya Sebagai Produk Unggulan Boyolali  
 Jumlah Penulis : 3 Orang (Nurul Istiqomah, **Izza Mafruhah**, Nunung Sri Mulyani)  
 Status Pengusul : ~~Penulis pertama~~ / penulis ke 2/ ~~penulis korespondensi\*\*~~  
 Identitas Prosiding :  
 a. Nama Prosiding : **Konferensi Nasional PKM-CSR 2016**  
 b. ISBN/ISSN : **978-602-60923-0-0**  
 c. Tahun Terbit, Tempat Pelaksanaan : **Padang Sumatera Barat, 27 - 28 Oktober 2016**  
 d. Penerbit/organiser :  
 e. Alamat repository PT/web : <https://repository.feb.uns.ac.id/lihatpdf.php?lokasi=publikasi&kode=845>  
 f. Terindeks di (jika ada) :  
 Kategori Publikasi Makalah :  Prosiding Forum Ilmiah Internasional .....  
 (beri ✓ pada kategori yang tepat)  Prosiding Forum Ilmiah Nasional .....

Hasil Penilaian *Peer Review* :

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal <b>Prosiding 10</b>		Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional <input type="checkbox"/>	Nasional <input checked="" type="checkbox"/>	
a. Kelengkapan unsur isi paper (10%)		1	1
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)		3	3
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)		3	2
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/prosiding (30%)		3	3
<b>Total = (100%)</b>		<b>10</b>	<b>9</b>
<b>Nilai Pengusul = (40% x 9)/2 = 1.8 (Penulis Kedua)</b>			

**Catatan Penilaian artikel oleh Reviewer :**

**a. Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi artikel :**

Artikel ini membahas hasil pengabdian masyarakat yang dilakukan. Penulisan artikel disusun sesuai dengan acuan yang ditetapkan oleh panitia seminar yang terdiri atas pendahuluan, metode, hasil dan pembahasan, dan kesimpulan. Referensi yang digunakan dalam penulisan hasil pengabdian ini sebanyak 13 yang terdiri atas buku dan artikel yang bermanfaat untuk menambah acuan dalam pengabdian. Artikel ini layak untuk mendapatkan nilai 1

**b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan :**

Penulisan artikel yang berasal dari pengabdian memang relative lebih sulit dibandingkan dengan hasil penelitian, namun dengan metode panduan yang ditetapkan, artikel ini cukup memberikan informasi bagi pembacanya. Hasil pembahasan yang detail bisa digunakan untuk replikasi dalam industry rumah tangga yang lain. Berdasarkan penilaian tersebut, artikel ini layak untuk mendapatkan nilai 3

**c. Kecukupan dan pemutakhiran data/informasi dan metodologi :**

Metode penulisan artikel dari penelitian memang relative sulit dilakukan, sehingga metodenya sangat sederhana hanya mengulas permasalahan yang dihadapi terhadap sumber daya yang ada dengan solusi yang ditawarkan. Oleh sebab itu artikel ini mendapatkan nilai 2

**d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan :**

Artikel ini diterbitkan dalam prosiding seminar nasional PKM CSR yang merupakan kerjasama beberapa PT ( ditunjukkan dengan host dan co host seminar ). Prosiding diterbitkan dengan ISBN sehingga layak untuk mendapatkan nilai 3

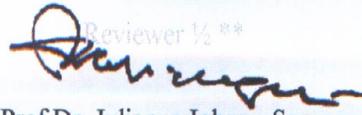
**e. Indikasi Plagiat :**

Artikel ini tidak mengindikasikan adanya plagiasi yang ditunjukkan dengan hasil turn it in yang sebesar 16%. Sehingga terbebas dari unsur plagiasi

**f. Kesesuaian bidang ilmu :**

Bidang ilmu penulis adalah pada Ekonomi Pembangunan dengan spesialisasi pada pengentasan kemiskinan. Artikel yang disusun berdasar pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pekerjaan bagi masyarakat ekonomi rendah sehingga sesuai dengan bidang ilmu.

Surakarta, 19 Maret 2020

Reviewer 1/2 \*\*  


Prof. Dr. Julianus Johnny Sarungu., M.S

NIP 195107011980101001

Jabatan : Guru Besar

Pangkat, Gol Ruang : Pembina Utama Madya / IV/d

Unit Kerja : Fakultas Ekonomi dan Bisnis UNS

Bidang Ilmu : Ekonomi Pembangunan

\*Dinilai oleh dua Reviewer secara terpisah

\*\*Coret yang tidak perlu

LEMBAR  
HASIL PENILAIAN SEJAWAT SEBIDANG ATAU *PEER REVIEW*  
KARYA ILMIAH : **PROSIDING** \*

Judul Karya Ilmiah (paper) : Diversifikasi Ragam Produk Pepaya Sebagai Produk Unggulan Boyolali  
 Jumlah Penulis : 3 Orang (Nurul Istiqomah, **Izza Mafruhah**, Nunung Sri Mulyani)  
 Status Pengusul : ~~Penulis pertama~~ / penulis ke 2/ ~~penulis korespondensi\*\*~~  
 Identitas Prosiding : a. Nama Prosiding : **Konferensi Nasional PKM-CSR 2016**  
 b. ISBN/ISSN : **978-602-60923-0-0**  
 c. Tahun Terbit, Tempat Pelaksanaan : **Padang Sumatera Barat, 27 - 28 Oktober 2016**  
 d. Penerbit/organiser :  
 e. Alamat repository PT/web : <https://repository.feb.uns.ac.id/lihatpdf.php?lokasi=publikasi&kode=845>  
 f. Terindeks di (jika ada) :  
 Kategori Publikasi Makalah :  Prosiding Forum Ilmiah Internasional .....  
 (beri ✓ pada kategori yang tepat)  Prosiding Forum Ilmiah Nasional .....

Hasil Penilaian *Peer Review* :

	Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal <b>Prosiding 10</b>		Nilai Akhir Yang Diperoleh
		Internasional <input type="checkbox"/>	Nasional <input checked="" type="checkbox"/>	
a.	Kelengkapan unsur isi paper (10%)		1	1
b.	Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)		3	3
c.	Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)		3	2
d.	Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/prosiding (30%)		3	3
<b>Total = (100%)</b>			<b>10</b>	<b>9</b>
<b>Nilai Pengusul = (40% x 9)/2 = 1.8 (Penulis Kedua)</b>				

**Catatan Penilaian artikel oleh Reviewer :**

**a. Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi artikel :**

Penyusunan artikel hasil pengabdian masyarakat memang relative sulit, Penulisan artikel disusun sesuai dengan acuan yang ditetapkan oleh panitia seminar yang terdiri atas pendahuluan, metode, hasil dan pembahasan, dan kesimpulan. Referensi yang digunakan dalam penulisan hasil pengabdian ini sebanyak 13 yang terdiri atas buku dan artikel yang bermanfaat untuk digunakan sebagai acuan dalam penulisan artikel. Belum ada susunan baku dalam artikel hasil pengabdian, sehingga artikel ini mendapatkan nilai maksimum 1

**b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan :**

Panduan penulisan artikel dari pengabdian dengan acuan dari panitia sehingga cukup memberikan informasi bagi pembacanya. Hasil pembahasan yang detail bisa digunakan untuk replikasi dalam industry rumah tangga yang lain. Berdasarkan penilaian tersebut, sehingga artikel ini mendapatkan nilai maksimum 3

**c. Kecukupan dan pemutakhiran data/informasi dan metodologi :**

Metode *rewrite* artikel pengabdian belum ada acuan bakunya sehingga metode yang digunakan cukup sederhana yaitu deskriptif. Pembahasan hanya mengulas permasalahan yang dihadapi terhadap sumber daya yang ada dengan solusi yang ditawarkan. sehingga artikel ini mendapatkan nilai maksimum 2

**d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan :**

Artikel ini diterbitkan dalam prosiding seminar nasional PKM CSR yang merupakan kerjasama beberapa PT ( ditunjukkan dengan host dan co host seminar ). Prosiding diterbitkan dengan ISBN sehingga layak untuk mendapatkan nilai 3

**e. Indikasi Plagiat :**

Artikel ini tidak mengindikasikan adanya plagiasi yang ditunjukkan dengan hasil turn it in yang sebesar 16%. Sehingga terbebas dari unsur plagiasi

**f. Kesesuaian bidang ilmu :**

Bidang ilmu penulis adalah pada Ekonomi Pembangunan dengan spesialisasi pada pengentasan kemiskinan. Artikel yang disusun berdasar poengabdian ini bertujuan untuk memberikan pekerjaan bagi masyarakat ekonomi rendah sehingga sesuai dengan bidang ilmu.

Surakarta, 18 Maret 2020

Reviewer 1/2\*\*

Prof. Dr. Yuhastiti Purwaningsih., M.P

NIP 19590613 198403 2 001

Jabatan : Guru Besar

Pangkat, Gol Ruang : Pembina Utama Madya / IV/d

Unit Kerja : Fakultas Ekonomi dan Bisnis UNS

Bidang Ilmu : Ekonomi Pembangunan

\*Dinilai oleh dua Reviewer secara terpisah

\*\*Coret yang tidak perlu