

PEMANFAATAN PEPAYA MUDA MENJADI PRODUK OLAHAN STIK PEPAYA SEBAGAI UPAYA PEMBERDAYAAN MASYARAKAT BERBASIS POTENSI LOKAL DI DESA TOBO KECAMATAN MERAKURAK

Siti Fatimatuz Zahro

Insitut Agama Islam Nahdlatul Ulama Tuban, Indonesia

Titah Maulida Wanodyo

Insitut Agama Islam Nahdlatul Ulama Tuban, Indonesia

Siti Suhailah

Insitut Agama Islam Nahdlatul Ulama Tuban, Indonesia

Reni Nia Zusinta

Insitut Agama Islam Nahdlatul Ulama Tuban, Indonesia

Vera Nur Fatimah

Insitut Agama Islam Nahdlatul Ulama Tuban, Indonesia

Email: sitisuhailah415@gmail.com, Titahmaulida@gmail.com, vraftmh@gmail.com, zahrositifatimah04@gmail.com, niareni3@gmail.com

Abstrak

Pemanfaatan potensi pangan lokal merupakan salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan kreativitas dan kemandirian masyarakat. Pepaya muda merupakan salah satu bahan pangan yang dapat dikembangkan menjadi produk olahan dengan nilai tambah. Kegiatan ini bertujuan untuk memanfaatkan pepaya muda menjadi produk olahan stik pepaya sekaligus meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan pangan lokal. Kegiatan dilaksanakan dalam rangka KKN MANDIRI IAINU Tuban di Desa Tobo, Kecamatan Merakurak, dengan menggunakan pendekatan pemberdayaan masyarakat secara partisipatif. Tahapan kegiatan meliputi observasi potensi lokal, persiapan bahan dan alat, sosialisasi, demonstrasi, praktik pembuatan, pengemasan, dan evaluasi. Masyarakat terlibat secara langsung dalam proses pengolahan sehingga memperoleh pengalaman praktis dalam membuat produk stik pepaya. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pepaya muda dapat diolah menjadi produk makanan ringan yang memiliki bentuk dan nilai tambah berbeda dibandingkan pemanfaatannya sebagai bahan pangan biasa. Selain keterampilan pengolahan, masyarakat memperoleh wawasan mengenai pentingnya kebersihan, pengemasan, kreativitas, dan peluang pengembangan produk sebagai usaha berbasis potensi lokal. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam pengembangan produk pangan lokal secara berkelanjutan serta mendukung kemandirian dan kesejahteraan masyarakat Desa Tobo.

Kata kunci: pepaya muda; stik pepaya; potensi lokal; pemberdayaan masyarakat; KKN

Article History

Received: Agustus 2026

Reviewed: Agustus 2026

Published: Agustus 2026

Plagirism Checker No

234.KK.44.893484

Copyright : Author

Publish by : Krepa



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

Abstract

The utilization of local food resources is one of the efforts that can be undertaken to improve community creativity and self-reliance. Unripe papaya is a local food resource that can be developed into a processed product with added value. This activity aimed to utilize unripe papaya as a processed papaya stick product while increasing the community's knowledge and skills in processing local food resources. The activity was conducted as part of the KKN MANDIRI program of IAINU Tuban in Tobo Village, Merakurak District, using a participatory community empowerment approach. The stages of the activity included identifying local potential, preparing materials and equipment, socialization, demonstration, hands-on practice, product packaging, and evaluation. The community was directly involved in the processing activities, allowing participants to gain practical experience in producing papaya sticks. The results showed that unripe papaya can be processed into a snack product with a different form and added value compared to its conventional use as a food ingredient. In addition to processing skills, the community gained knowledge about hygiene, product packaging, creativity, and opportunities to develop the product as a local-resource-based business. This activity is expected to serve as an initial step toward the sustainable development of local food products and contribute to the self-reliance and welfare of the community in Tobo Village.

Keywords: *unripe papaya; papaya sticks; local potential; community empowerment; KKN*

PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat merupakan salah satu upaya strategis dalam mendorong masyarakat agar mampu mengenali, mengelola, dan mengembangkan potensi yang terdapat di lingkungan sekitarnya. Pendekatan pemberdayaan yang berbasis potensi lokal menempatkan sumber daya yang tersedia di masyarakat sebagai modal untuk menghasilkan kegiatan yang memiliki manfaat sosial dan ekonomi. Dalam konteks pembangunan masyarakat, pemanfaatan potensi lokal melalui inovasi produk dapat menjadi salah satu langkah untuk meningkatkan kemandirian sekaligus membuka peluang pengembangan ekonomi masyarakat. Pemanfaatan sumber daya lokal juga perlu diarahkan pada kegiatan yang berkelanjutan agar masyarakat tidak hanya memperoleh manfaat dalam jangka pendek, tetapi memiliki keterampilan yang dapat diterapkan secara mandiri.

Salah satu potensi pangan yang dapat dikembangkan melalui diversifikasi produk adalah pepaya (*Carica papaya* L.). Pepaya merupakan salah satu komoditas hortikultura yang dapat dikonsumsi dalam bentuk segar maupun diolah menjadi berbagai produk pangan. Sifat buah pepaya yang relatif mudah rusak menjadi salah satu alasan pentingnya pengembangan teknologi pengolahan dan diversifikasi produk. Pengolahan pepaya menjadi berbagai produk dapat meningkatkan pemanfaatan komoditas sekaligus memberikan nilai tambah dibandingkan apabila hanya dipasarkan dalam bentuk segar (Sabahiyah, Wahyuni, Hasanah, & Ihwan, 2023). Penelitian tersebut menunjukkan bahwa pepaya memiliki prospek untuk dikembangkan menjadi berbagai produk olahan sehingga pemanfaatannya tidak terbatas pada konsumsi buah segar.

Pepaya muda juga memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk pangan alternatif. Pada sejumlah wilayah, pepaya muda yang sebelumnya belum dimanfaatkan secara optimal telah diolah menjadi berbagai produk makanan. (Syafitri & Malasari, 2023), misalnya, menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan pengolahan pepaya muda dapat meningkatkan

keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan buah pepaya yang sebelumnya kurang dimanfaatkan. Kegiatan tersebut menggunakan pendekatan partisipatif dan melibatkan masyarakat secara langsung dalam proses pengolahan sehingga masyarakat memperoleh pengalaman praktis dalam mengembangkan pepaya muda menjadi produk pangan yang memiliki peluang nilai jual.

Pemanfaatan pepaya muda sebagai bahan pangan juga dapat menjadi bagian dari upaya diversifikasi produk dan peningkatan nilai ekonomi komoditas lokal. (Nilawaty Yusuf, 2023) melaporkan bahwa pengolahan pepaya muda melalui kegiatan pemberdayaan masyarakat dapat menjadi sarana untuk meningkatkan pengetahuan dan kreativitas masyarakat dalam menghasilkan produk pangan. Kegiatan tersebut menunjukkan bahwa bahan pangan yang tersedia di lingkungan masyarakat dapat dikembangkan melalui inovasi sederhana sehingga mempunyai bentuk pemanfaatan yang lebih beragam.

Lebih khusus, pengolahan pepaya menjadi produk berbentuk stik memiliki relevansi yang kuat dengan kegiatan pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal. (Basir et al., 2025) melaksanakan kegiatan pengolahan pepaya menjadi stik di Desa Nuaone sebagai upaya meningkatkan nilai tambah dan ekonomi masyarakat. Kegiatan tersebut dilakukan melalui sosialisasi, pelatihan, praktik langsung, serta pendampingan dalam proses produksi dan pengemasan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman masyarakat mengenai pemanfaatan sumber daya lokal, teknik pengolahan pangan, dan pentingnya pengemasan dalam meningkatkan daya saing produk. Temuan tersebut memperlihatkan bahwa pengolahan pepaya menjadi stik tidak hanya dapat menghasilkan produk makanan ringan, tetapi juga dapat menjadi media untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengembangkan potensi lokal.

Selain keterampilan produksi, pengolahan bahan pangan lokal juga memiliki kaitan dengan peluang pengembangan usaha masyarakat. (Rahmi Razak & Sahari, 2025) menunjukkan bahwa pengolahan buah pepaya muda menjadi produk makanan dapat diarahkan untuk menghasilkan produk yang memiliki nilai jual dan membuka peluang usaha baru bagi kelompok masyarakat. Dengan demikian, kegiatan pengolahan pepaya muda dapat memiliki manfaat ganda, yaitu memanfaatkan bahan pangan lokal sekaligus memberikan wawasan kepada masyarakat mengenai peluang pengembangan produk sebagai sumber pendapatan tambahan.

Dalam pelaksanaan pemberdayaan masyarakat, keterlibatan masyarakat secara langsung menjadi bagian penting agar pengetahuan yang diberikan dapat diterapkan secara mandiri. Kegiatan pengolahan pepaya muda yang dilakukan melalui sosialisasi, pelatihan, praktik, pendampingan, dan evaluasi memberikan ruang kepada masyarakat untuk memperoleh pengalaman dari seluruh tahapan produksi. Pendekatan tersebut juga memungkinkan masyarakat untuk mengembangkan produk sesuai dengan kondisi dan potensi yang dimiliki. Pengalaman kegiatan pemberdayaan di berbagai daerah menunjukkan bahwa pemanfaatan pepaya muda dapat dikembangkan menjadi produk olahan dengan memberikan pendampingan tidak hanya pada aspek produksi, tetapi juga pada aspek pengemasan dan pemasaran (Siregar, Widiasyih, Aswan, Syafiruddin, & Sari, 2025).

Desa Tobo, Kecamatan Merakurak, merupakan wilayah yang memiliki potensi sumber daya lokal yang dapat dikembangkan melalui inovasi pengolahan pangan. Salah satu potensi tersebut adalah pepaya yang dapat dimanfaatkan dalam kondisi muda sebagai bahan dasar produk olahan. Namun, pemanfaatan pepaya muda sebagai produk makanan ringan masih dapat dikembangkan lebih lanjut. Kondisi tersebut menjadi dasar dilaksanakannya program kerja KKN MANDIRI IAINU Tuban berupa pemanfaatan pepaya muda menjadi produk olahan stik pepaya. Kegiatan ini diarahkan untuk memperkenalkan alternatif pemanfaatan pepaya muda sekaligus memberikan keterampilan kepada masyarakat dalam proses pengolahan dan pengemasan produk.

Kegiatan pemanfaatan pepaya muda menjadi stik pepaya memiliki keterkaitan dengan

tema pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal untuk keberlanjutan dan kesejahteraan masyarakat. Program tidak hanya berorientasi pada menghasilkan produk makanan ringan, tetapi juga diarahkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, kreativitas, dan wawasan kewirausahaan masyarakat. Pepaya muda yang tersedia di lingkungan masyarakat dapat dikembangkan menjadi produk dengan bentuk dan nilai ekonomi yang berbeda melalui proses pengolahan yang sederhana. Apabila dikembangkan secara berkelanjutan, produk tersebut berpotensi menjadi salah satu alternatif usaha rumah tangga berbasis bahan pangan lokal.

Berdasarkan uraian tersebut, kegiatan ini bertujuan untuk mendeskripsikan pemanfaatan pepaya muda menjadi produk olahan stik pepaya sebagai bentuk pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal di Desa Tobo, Kecamatan Merakurak. Secara khusus, kegiatan ini diarahkan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat mengenai pengolahan pepaya muda, menghasilkan produk makanan ringan yang inovatif, memperkenalkan pentingnya pengemasan, serta memberikan wawasan mengenai peluang pengembangan produk berbasis potensi lokal. Melalui kegiatan tersebut, pemanfaatan pepaya muda diharapkan dapat menjadi salah satu alternatif dalam mendukung kreativitas, kemandirian, dan keberlanjutan ekonomi masyarakat Desa Tobo.

METODE

Kegiatan ini menggunakan pendekatan pemberdayaan masyarakat secara partisipatif. Kegiatan dilaksanakan oleh mahasiswa KKN MANDIRI IAINU Tuban bersama masyarakat Desa Tobo, Kecamatan Merakurak, dengan melibatkan masyarakat secara langsung dalam proses pengolahan pepaya muda menjadi produk stik pepaya. Pendekatan ini dipilih agar masyarakat tidak hanya memperoleh pengetahuan, tetapi juga memiliki keterampilan praktis yang dapat diterapkan secara mandiri.

Tahap awal kegiatan dilakukan melalui observasi dan identifikasi potensi lokal. Mahasiswa KKN mengamati potensi pepaya yang terdapat di lingkungan Desa Tobo serta berdiskusi dengan masyarakat mengenai pemanfaatannya. Berdasarkan hasil identifikasi tersebut, pepaya muda dipilih sebagai bahan yang dapat dikembangkan menjadi produk makanan ringan yang memiliki nilai tambah. Tahap berikutnya adalah persiapan dan sosialisasi. Persiapan meliputi penyediaan pepaya muda, bahan pendukung, peralatan pengolahan, serta perlengkapan pengemasan. Sosialisasi dilakukan dengan memberikan penjelasan kepada masyarakat mengenai pemanfaatan pepaya muda, peluang diversifikasi pangan, serta potensi pengembangan produk olahan berbasis bahan lokal.

Selanjutnya dilakukan demonstrasi dan praktik langsung pembuatan stik pepaya. Mahasiswa KKN terlebih dahulu memperagakan tahapan pengolahan, kemudian masyarakat mempraktikkan proses tersebut secara langsung dengan pendampingan mahasiswa. Tahapan pengolahan meliputi persiapan bahan, pengolahan, pembentukan stik, hingga proses penggorengan. Setelah produk selesai dibuat, dilakukan pengemasan dan evaluasi. Stik pepaya yang telah matang didinginkan kemudian dikemas menggunakan kemasan yang bersih dan menarik. Evaluasi dilakukan dengan memperhatikan hasil produk, meliputi rasa, tekstur, bentuk, dan tampilan kemasan, serta tanggapan masyarakat terhadap kegiatan yang telah dilaksanakan. Melalui tahapan tersebut, kegiatan diharapkan dapat memberikan pengalaman langsung kepada masyarakat dalam memanfaatkan pepaya muda sebagai bahan pangan lokal. Selain menghasilkan produk olahan, kegiatan ini diarahkan untuk meningkatkan keterampilan, kreativitas, dan wawasan masyarakat mengenai peluang pengembangan produk lokal secara berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pemanfaatan pepaya muda menjadi produk olahan stik pepaya merupakan salah satu bentuk kegiatan pemberdayaan masyarakat yang dilakukan dalam rangka mengembangkan potensi pangan lokal di Desa Tobo, Kecamatan Merakurak. Kegiatan ini dilaksanakan oleh mahasiswa KKN MANDIRI IAINU Tuban dengan melibatkan masyarakat secara langsung dalam proses pengolahan pepaya muda. Pemilihan pepaya muda sebagai bahan utama didasarkan pada adanya potensi bahan pangan lokal yang dapat dikembangkan menjadi produk dengan bentuk dan nilai tambah yang berbeda. Melalui kegiatan ini, masyarakat diperkenalkan pada alternatif pemanfaatan pepaya muda yang tidak hanya terbatas sebagai bahan masakan, tetapi juga dapat dikembangkan menjadi makanan ringan.

Kegiatan diawali dengan pengenalan mengenai potensi pepaya muda sebagai bahan pangan lokal. Pada tahap ini, masyarakat diberikan pemahaman bahwa bahan pangan yang tersedia di lingkungan sekitar dapat dimanfaatkan melalui proses inovasi dan diversifikasi. Pepaya merupakan komoditas yang dapat diolah menjadi berbagai macam produk pangan. Menurut (Nadhifah et al., 2024), diversifikasi olahan pepaya dapat menjadi salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah dan mendukung pengembangan komoditas pepaya. Oleh karena itu, pemanfaatan pepaya muda menjadi stik pepaya menjadi salah satu alternatif pengolahan yang dapat diperkenalkan kepada masyarakat.

Proses pengolahan pepaya muda menjadi stik pepaya memberikan pengalaman baru bagi masyarakat dalam melakukan diversifikasi pangan berbasis potensi lokal. Pepaya muda yang pada umumnya dimanfaatkan sebagai bahan sayuran atau masakan dapat diolah menjadi makanan ringan dengan bentuk yang lebih menarik. Perubahan bentuk pemanfaatan tersebut menunjukkan bahwa bahan pangan lokal memiliki peluang untuk dikembangkan melalui kreativitas dan inovasi. Kegiatan semacam ini penting dalam pemberdayaan masyarakat karena masyarakat tidak hanya dikenalkan pada produk jadi, tetapi juga memahami proses bagaimana bahan lokal dapat diolah menjadi produk yang memiliki nilai tambah.

Dalam pelaksanaan kegiatan, masyarakat diberikan kesempatan untuk mengikuti praktik pembuatan stik pepaya secara langsung. Mahasiswa KKN terlebih dahulu memberikan demonstrasi mengenai tahapan pengolahan, kemudian masyarakat mengikuti setiap tahapan dengan pendampingan. Proses tersebut memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk belajar secara langsung, mulai dari menyiapkan bahan, mengolah pepaya muda, membentuk bahan menjadi stik, sampai dengan proses penggorengan. Metode praktik langsung membuat kegiatan pemberdayaan menjadi lebih aplikatif karena masyarakat memperoleh pengalaman yang dapat digunakan kembali apabila ingin membuat produk tersebut secara mandiri.

Keterlibatan masyarakat dalam proses pembuatan menjadi salah satu bagian penting dari kegiatan. Pemberdayaan masyarakat pada dasarnya tidak hanya bertujuan memberikan pengetahuan, tetapi juga membangun kemampuan masyarakat agar dapat mengembangkan potensi yang dimiliki. (Arsyiah et al., 2026) menunjukkan bahwa pengolahan pepaya muda dalam kegiatan pemberdayaan dapat menjadi sarana untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kreativitas masyarakat dalam memanfaatkan bahan pangan lokal. Hal tersebut sejalan dengan kegiatan di Desa Tobo yang menempatkan masyarakat sebagai pihak yang terlibat langsung dalam proses pengolahan.

Hasil dari kegiatan berupa produk stik pepaya yang dapat dijadikan sebagai alternatif makanan ringan berbasis bahan pangan lokal. Produk tersebut memiliki karakteristik yang berbeda dibandingkan pemanfaatan pepaya muda sebagai bahan masakan. Proses pengolahan memberikan bentuk baru pada pepaya muda sehingga memiliki peluang untuk dikonsumsi sebagai camilan. Pengembangan produk seperti ini menunjukkan bahwa inovasi sederhana terhadap bahan pangan lokal dapat menghasilkan bentuk produk yang lebih beragam.

Pemanfaatan pepaya muda menjadi stik juga memberikan nilai tambah terhadap bahan pangan lokal. Nilai tambah tidak hanya dilihat dari perubahan bentuk bahan menjadi produk

olahan, tetapi juga dari munculnya peluang untuk mengembangkan produk tersebut menjadi barang yang memiliki nilai ekonomi. (Listiana, Wahyuni, Utami, Sari, & Sri, 2025) menjelaskan bahwa pengolahan pepaya menjadi stik dapat menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah dan ekonomi masyarakat. Dengan demikian, kegiatan pengolahan stik pepaya di Desa Tobo memiliki peluang untuk dikembangkan lebih lanjut apabila masyarakat memiliki keinginan untuk menjadikannya sebagai produk usaha.

Selain proses produksi, kegiatan juga memperkenalkan masyarakat pada pentingnya pengemasan produk. Setelah stik pepaya selesai digoreng, produk perlu didinginkan terlebih dahulu sebelum dikemas. Pengemasan dilakukan dengan memperhatikan kebersihan dan tampilan produk. Pengemasan yang baik dapat membantu menjaga kualitas produk sekaligus memberikan tampilan yang lebih menarik. Bagi masyarakat yang ingin mengembangkan stik pepaya sebagai produk usaha, aspek pengemasan dapat menjadi salah satu hal yang perlu diperhatikan karena kemasan merupakan bagian dari identitas dan daya tarik suatu produk.

Pengembangan produk stik pepaya juga dapat diarahkan pada pemberian identitas produk. Produk dapat diberikan nama, label, komposisi, serta informasi lain yang diperlukan apabila nantinya akan dipasarkan. Identitas produk dapat membantu konsumen mengenali produk dan membedakannya dengan produk makanan ringan lainnya. Dalam konteks pemberdayaan masyarakat, pengenalan mengenai identitas dan kemasan produk menjadi pengetahuan tambahan yang dapat mendukung masyarakat apabila ingin mengembangkan produk tersebut secara lebih serius.

Kegiatan ini juga memberikan wawasan mengenai peluang kewirausahaan berbasis potensi lokal. Masyarakat dapat melihat bahwa bahan pangan yang terdapat di sekitar lingkungan tidak selalu harus dijual dalam bentuk mentah. Melalui pengolahan, bahan tersebut dapat dikembangkan menjadi produk baru yang memiliki nilai jual. (Sholihah et al., 2023) menunjukkan bahwa pengolahan pepaya muda dapat diarahkan sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan pendapatan keluarga dan membuka peluang pemanfaatan bahan pangan menjadi produk yang bernilai ekonomi. Hal tersebut menunjukkan bahwa pengolahan pangan lokal dapat menjadi salah satu alternatif dalam pengembangan ekonomi masyarakat.

Dari sisi keterampilan, kegiatan ini memberikan pengalaman praktis dalam pengolahan pangan. Masyarakat memperoleh pengetahuan mengenai cara mempersiapkan bahan, melakukan pengolahan, membentuk produk, melakukan penggorengan, serta mengemas hasil produksi. Keterampilan tersebut dapat dikembangkan lebih lanjut dengan melakukan percobaan terhadap ukuran, tekstur, rasa, maupun bentuk produk. Dengan demikian, kegiatan tidak hanya menghasilkan satu produk, tetapi dapat menjadi awal bagi masyarakat untuk melakukan inovasi terhadap bahan pangan lokal lainnya.

Kegiatan ini juga menunjukkan pentingnya kreativitas dalam mengembangkan potensi desa. Potensi lokal akan memberikan manfaat yang lebih besar apabila masyarakat memiliki kemampuan untuk mengolah dan mengembangkannya. Pepaya muda yang sederhana dapat menjadi bahan dasar produk makanan ringan apabila terdapat ide, keterampilan, dan kemauan untuk mengolahnya. Oleh karena itu, pemberdayaan berbasis potensi lokal perlu diarahkan pada peningkatan kemampuan masyarakat dalam menghasilkan inovasi yang sesuai dengan kondisi dan kebutuhan lingkungan.

Dari aspek keberlanjutan, produk stik pepaya masih memiliki peluang untuk dikembangkan setelah kegiatan KKN selesai. Pengembangan dapat dilakukan melalui peningkatan kualitas produk, variasi rasa, bentuk dan ukuran stik, desain kemasan, pemberian merek, serta pemasaran. Masyarakat juga dapat melakukan evaluasi secara berkala terhadap tanggapan konsumen apabila produk mulai dipasarkan. Dengan adanya pengembangan secara bertahap, stik pepaya dapat diarahkan menjadi salah satu produk olahan yang memiliki ciri khas dan berpotensi menjadi produk usaha masyarakat Desa Tobo.

Keberlanjutan program menjadi hal penting karena tujuan pemberdayaan masyarakat

bukan hanya menghasilkan kegiatan dalam waktu singkat. Pengetahuan dan keterampilan yang telah diberikan diharapkan dapat diterapkan kembali oleh masyarakat setelah mahasiswa KKN menyelesaikan kegiatan. Dengan demikian, masyarakat memiliki kesempatan untuk mengembangkan produk secara mandiri sesuai dengan kemampuan dan sumber daya yang tersedia. Prinsip tersebut sejalan dengan gagasan pemberdayaan yang menekankan peningkatan kapasitas masyarakat agar mampu mengelola potensi yang dimiliki secara mandiri.

Secara keseluruhan, kegiatan pemanfaatan pepaya muda menjadi produk olahan stik pepaya memberikan manfaat dalam beberapa aspek, yaitu pemanfaatan potensi pangan lokal, peningkatan keterampilan pengolahan, pengenalan inovasi produk, pengetahuan mengenai pengemasan, serta wawasan mengenai peluang kewirausahaan. Kegiatan ini menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat dapat dilakukan melalui kegiatan sederhana yang memanfaatkan sumber daya yang tersedia di lingkungan masyarakat. Pepaya muda yang sebelumnya lebih banyak dimanfaatkan dalam bentuk tertentu dapat dikembangkan menjadi produk makanan ringan melalui proses pengolahan yang kreatif.

Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya menghasilkan stik pepaya sebagai produk olahan, tetapi juga menjadi sarana untuk membangun kesadaran masyarakat mengenai pentingnya memanfaatkan potensi lokal. Pengembangan produk berbasis bahan lokal diharapkan dapat terus dilakukan sehingga memberikan manfaat yang lebih luas bagi masyarakat Desa Tobo. Apabila didukung dengan peningkatan kualitas, pengemasan, pemasaran, dan pengelolaan usaha yang baik, produk stik pepaya memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai salah satu alternatif usaha rumah tangga dan bagian dari pengembangan ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal.

KESIMPULAN

Kegiatan pemanfaatan pepaya muda menjadi produk olahan stik pepaya merupakan salah satu bentuk pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal yang dilaksanakan dalam kegiatan KKN MANDIRI IAINU Tuban di Desa Tobo, Kecamatan Merakurak. Kegiatan ini menunjukkan bahwa pepaya muda yang tersedia sebagai bahan pangan lokal dapat dikembangkan menjadi produk makanan ringan melalui proses pengolahan dan inovasi sederhana.

Pelaksanaan kegiatan yang meliputi pengenalan potensi, persiapan bahan, sosialisasi, demonstrasi, praktik pengolahan, hingga pengemasan memberikan pengalaman dan keterampilan kepada masyarakat dalam memanfaatkan pepaya muda. Masyarakat tidak hanya memperoleh pengetahuan mengenai proses pembuatan stik pepaya, tetapi juga mendapatkan wawasan mengenai pentingnya kebersihan, pengemasan, kreativitas, serta peluang pengembangan produk pangan lokal.

Produk stik pepaya yang dihasilkan memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai produk bernilai ekonomi. Pengembangan dapat dilakukan melalui peningkatan kualitas produk, variasi rasa, perbaikan kemasan, pemberian identitas produk, serta pemasaran. Dengan adanya pengembangan secara berkelanjutan, pemanfaatan pepaya muda diharapkan tidak berhenti sebagai kegiatan KKN, tetapi dapat menjadi salah satu alternatif pengembangan usaha berbasis potensi lokal.

Dengan demikian, kegiatan ini memberikan kontribusi dalam meningkatkan pemanfaatan potensi pangan lokal, keterampilan masyarakat, dan kesadaran terhadap peluang ekonomi dari produk olahan. Pemanfaatan pepaya muda menjadi stik pepaya dapat menjadi langkah awal dalam mendorong kreativitas dan kemandirian masyarakat Desa Tobo serta mendukung upaya pemberdayaan masyarakat yang berorientasi pada keberlanjutan dan peningkatan kesejahteraan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arsyiah, W. O., Hibali, L. O. Z., Darmin, L. O. D. P., Susanti, N. M. L., Zida, N. A., & Xielienia, T. (2026). Pemberdayaan Perempuan Melalui Keterampilan Kewirausahaan Pembuatan Sate Daun Ubi Di Desa Poogalampa Kecamatan Batauga Kabupaten Buton Selatan. *Beujroh: Jurnal Pemberdayaan Dan Pengabdian Pada Masyarakat*, 4(1), 112-125. <https://doi.org/10.61579/beujroh.v4i1.802>
- Basir, N., Marlina, Rafly, M., Rahmawati, Fadly, M., & Adnan. (2025). Peningkatan ekonomi masyarakat melalui inovasi produk olahan keripik pepaya di desa stadong kecamatan dampal utara. *Makapande Mengabdi: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 169-176.
- Listiana, Wahyuni, Utami, Sari, & Sri. (2025). Diversifikasi Produk Olahan Daun Pepaya Sebagai Makanan Ringan Stik Untuk Pemberdayaan Masyarakat Dusun Ngasem Utara, Gunungkidul. *Journal of Rural and Development*, 13, 55-62.
- Nadhifah, T., Abshor, D. A., Hakima, C. B., Rosita, D., Purnomo, J., & Rhosyida, N. (2024). PEMANFAATAN PEPAYA MENTAH MENJADI STIK PEPAYA SEBAGAI ALTERNATIF USAHA BAGI MASYARAKAT. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 6(1), 68-73.
- Nilawaty Yusuf. (2023). Pemanfaatan Pepaya Sebagai Selai dalam Rangka Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Helumo. *SEWAGATI: Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(1), 114-118. <https://doi.org/10.56910/sewagati.v2i1.839>
- Rahmi Razak, S., & Sahari, S. (2025). Pemanfaatan Pepaya Muda Menjadi Keripik Buah di Dusun Alerang, Kabupaten Gowa. *Jurnal Balireso: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 10(1), 41-47. <https://doi.org/10.33096/balireso.v10i1.326>
- Sabahiyah, S., Wahyuni, S., Hasanah, N., & Ihwan, I. (2023). Pelatihan Memproduksi Stik Pepaya Sebagai Alternatif Usaha Bagi Masyarakat Dusun Padamara. *SWARNA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(11), 1096-1105. <https://doi.org/10.55681/swarna.v2i11.988>
- Sholihah, N. A., Ibadillah, I., Anjani, R. A., Qoriroh, R., Khofifatul, A., Ula, M., ... Sinti, A. (2023). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PENGEMBANGAN HASIL OLAH PEPAYA DAN PISANG UNTUK MENINGKATKAN EKONOMI DESA MADUREJO. *Kalangan: Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(3).
- Siregar, D. A., Widiasyih, A. S., Aswan, N., Syafiruddin, S., & Sari, K. (2025). Pengolahan Buah Pepaya Menjadi Camilan Sebagai Upaya Meningkatkan Kreativitas Masyarakat di Kecamatan Batang Angkola. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 3(9), 4964-4970. <https://doi.org/10.59837/jpmmba.v3i9.3427>
- Syafitri, A., & Malasari, N. (2023). Pelatihan Pengolahan Keripik Usus Pepaya Muda sebagai Upaya Meningkatkan Keterampilan Masyarakat dalam Memanfaatkan Potensi Pepaya di Desa Kuapan. *Inovasi Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 13-20. <https://doi.org/10.54082/ijpm.67>