

## Pelatihan Pembuatan Permen Jelly Pepaya (*Carica papaya*) Bagi Ibu-Ibu Anggota PW Jemaat GKI Getsemani Kotaraja

Henderina J. Keiluhu<sup>1</sup>, Daniel Z. K. Wambrau<sup>1</sup>, Farmawaty<sup>1</sup>,  
Geraldinalia Ngamelubun<sup>1</sup>, Aryanti S. Pallo<sup>2</sup>, Rosalinda Alatur<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Biologi FMIPA Universitas Cenderawasih, Jayapura

<sup>2</sup>Mahasiswa Jurusan Biologi FMIPA Universitas Cenderawasih, Jayapura

### ABSTRACT

#### Alamat korespondensi:

Jurusan Biologi FMIPA, Kampus UNCEN-  
Waena, Jl. Kamp. Wolker Waena,  
Jayapura Papua. 99358. Email:  
1.henderina.keiluhu@fmipa.uncen.ac.id

Papaya is a tropical fruit that is easy to obtain, has many health benefits, and can be consumed in the form of fresh-cut fruit, or vegetables, as well as processed products. Papaya fruit can be a basic ingredient for making papaya jelly candy. This community service activity was carried out as a form of dissemination about the benefits of papaya fruit and training in making papaya jelly candy so that it can be an entrepreneurial opportunity other than for personal consumption. Material about making papaya jelly candy was delivered using a lecture method followed by the practice of making papaya jelly. This activity was held on August 24 2024 and was attended by 26 members of the Women's Association of the Indonesian Christian Church Getsemani Kotaraja Jayapura as participants. The papaya jelly candy produced is a healthy product because it does not use additional ingredients such as food coloring. This activity went well and the participants participated very enthusiastically. Participants felt the benefits of the activity directly as evidenced by the testimonials submitted by two participants representing the mothers of PW GKI Getsemani Kotaraja. The results of the activity evaluation showed positive participant responses with a satisfaction level percentage of 34% of participants strongly agreeing and 64% of participants agreeing.

#### Manuskrip:

Diterima: 27 November 2024

Disetujui: 25 Januari 2025

**Keywords:** PW GKI Getsemani Kotaraja; papaya fruit (*Carica papaya*); papaya jelly candy; participant testimonials.

## PENDAHULUAN

Buah pepaya (*Carica papaya*) merupakan buah yang kaya nutrisi karena mengandung kalori, karbohidrat, protein, lemak, dan serat serta berbagai jenis vitamin, khususnya vitamin C, vitamin A serta vitamin B6, maupun mineral seperti kalium, kalsium dan magnesium. Selain itu memiliki zat antioksidan seperti flavonoid dan karotenoid tinggi sehingga memiliki banyak khasiat bagi kesehatan tubuh manusia. Anonymous (2023) menyatakan bahwa berdasarkan hasil penelitian terdapat kurang lebih tujuh manfaat buah pepaya bagi kesehatan. Di antara manfaat tersebut adalah meningkatkan daya tahan tubuh, baik untuk pencernaan dan

menurunkan berat badan, menurunkan kolesterol, melindungi sendi-sendi tulang, menghilangkan stress serta mencegah penuaan dini, serta mengurangi risiko beberapa penyakit berbahaya seperti kanker prostat dan usus. Selain itu, menurut Mulyati (2022) dan Ulfa (2022), buah pepaya dapat membantu dalam proses laktasi, sedangkan bijinya bermanfaat untuk obat anti kanker.

Papaya juga diketahui merupakan jenis buah yang sangat umum dijumpai karena dengan mudah dapat tumbuh baik secara liar maupun ditanam oleh masyarakat di kebun maupun di halaman rumah. Masyarakat Kota Jayapura dapat dengan mudah memperoleh buah papaya di pasar-pasar tradisional atau pun

melalui pedagang sayur keliling, bahkan di supermarket dengan harga yang sangat terjangkau. Masyarakat secara umum mengenal buah pepaya sebagai buah lokal yang dapat ditanam di halaman rumah maupun kebun. Pada saat ini, terdapat juga buah pepaya yang ditanam serta dijual di pasaran yang dikenal dengan pepaya California. Pemanfaatan pepaya di Kota Jayapura hanya sebatas dikonsumsi langsung sebagai buah potong atau sebagai bahan campuran rujak. Selain itu juga hanya diolah sebagai bahan campuran sayur lodeh atau isian kue seperti panada.

Diversifikasi produk buah pepaya (*C. papaya*) di wilayah Papua belum banyak dilakukan seperti yang telah ada di wilayah seperti di kota-kota di pulau Jawa, misalnya kripik pepaya, selai pepaya dan permen pepaya. Oleh karena itu, dengan memanfaatkan buah pepaya yang mudah dijumpai ini kepada ibu-ibu Persekutuan Wanita (PW) GKI Getsemani Kotaraja, diberikan pelatihan yang bertujuan untuk memberikan pelatihan pembuatan produk turunan dari buah pepaya yaitu permen jelly pepaya. Dimana dengan melaksanakan pelatihan ini, diharapkan dapat membuka peluang usaha kecil-kecilan.

## METODE PELAKSANAAN

### Bahan dan Alat

Bahan utama yang digunakan dalam kegiatan pelatihan ini adalah buah pepaya local (gambar 1) yang sangat murah harganya serta mudah diperoleh baik di halaman rumah, maupun di pasar maupun tukang sayur keliling tradisional di Kota Jayapura. Selain itu bahan lain adalah gula pasir dan nutrijel. Adapun peralatan yang diperlukan dalam kegiatan pelatihan ini antara lain kompor, wajan penggoreng, sendok pengaduk, pisau dan parutan pepaya, juga plastik tempat produk serta kertas pembungkus produk.

### Metode Pelatihan

Metode yang digunakan dalam pelatihan ini adalah (1) metode penyuluhan dalam bentuk ceramah. Metode ini digunakan untuk transfer pengetahuan dengan cara memberikan penjelasan mengenai manfaat pepaya bagi kesehatan serta contoh-contoh pemanfaatan buah pepaya sebagai produk kewirausahaan bagi ibu-ibu PW GKI Getsemani Kotaraja serta

(2) metode demonstrasi berupa praktek langsung diberikan kepada peserta yaitu pembuatan permen jelly pepaya. Pada akhir kegiatan, ibu-ibu diminta untuk mengisi kuisioner kepuasan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian dengan topik pembuatan permen jelly pepaya bagi ibu-ibu Persekutuan Wanita GKI Getsemani Kotaraja dilaksanakan pada 24 Agustus 2024 bertempat di Gedung Serbaguna GKI Getsemani Kotaraja. Kegiatan diikuti oleh 26 ibu-ibu dari latar belakang pendidikan yang berbeda demikian juga usia. Sebaran tingkat pendidikan dan usia dari peserta kegiatan seperti pada Gambar 1 dan 2., yang sebagian besar adalah lulusan SMA.



Gambar 1. Sebaran tingkat pendidikan peserta.



Gambar 2. Sebaran usia peserta kegiatan

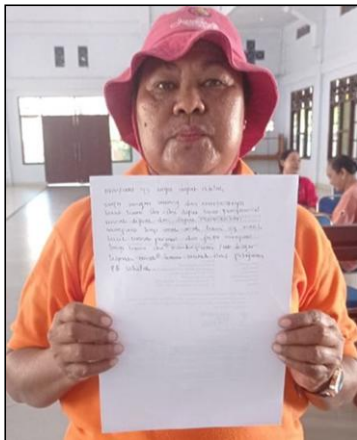
Berdasarkan Gambar 3, diketahui bahwa ibu-ibu dengan semangat meluangkan waktu untuk mengikuti kegiatan pelatihan. Usia yang tinggi maupun latar belakang pendidikan yang bervariasi tidak menjadi halangan, melainkan menjadi motivasi untuk mendapat pengetahuan

baru yang ternyata berguna bagi aktivitas ibu-ibu, khususnya bagi ibu-ibu yang masih memiliki putra putri usia sekolah.



Gambar 3. Pelaksanaan sosialisasi pelatihan permen jelly papaya.

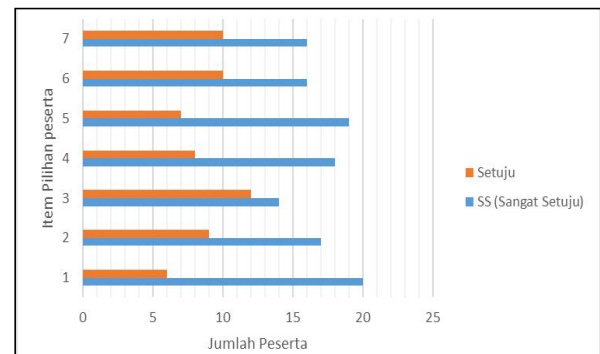
Kegiatan pelatihan ini dirasakan mempunyai nilai penting karena beberapa ibu yang masih memiliki anak-anak yang sedang bersekolah pada Tingkat SD, SMP maupun SMA, sangat senang mengikuti pelatihan ini. Pelatihan ini bermanfaat karena ibu-ibu tidak lagi susah mencari kegiatan bagi putra-putri mereka yang secara rutin mengikuti kegiatan kokurikuler P5 (Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila) yang dilaksanakan oleh sekolah. Pengetahuan dan ketrampilan yang diperoleh dalam pelatihan ini, akan digunakan membantu putra-putri mereka guna mensukseskan program P5. Hal ini dibuktikan dengan testimoni dari peserta (Gambar 4). Peserta lainnya juga memberikan testimoni yang menyatakan bahwa kegiatan ini sangat baik karena menggunakan bahan lokal yang mudah diperoleh dan murah harganya serta memberikan ketrampilan dan peluang usaha bagi ibu-ibu peserta pelatihan (Gambar 4).



Gambar 4. Testimoni Ibu Since Sarwom

Kegiatan pelatihan ini, memberikan pengetahuan baru tentang pengolahan buah papaya yang tidak hanya digunakan sebagai buah potong atau sayuran, bahan rujak saja, tetapi ternyata dapat dibuat berbagai aneka produk turunan dari buah papaya. Berbagai produk turunan yang berguna bagi kesehatan maupun dalam menambah nilai ekonomi keluarga. Pepaya dapat dijadikan sebagai bahan pengganti lauk yaitu diolah menjadi abon pepaya (Huda dkk, 2022; Yuniartini dkk, 2022; dan Rubina, dkk, 2022). Buah pepaya juga dapat dibuat menjadi tepung pepaya (Oktovia dkk, 2023), dimana tepung pepaya ini selanjutnya dapat dijadikan biskuit (Sukoco dan Handayani, 2020), serta dapat dijadikan mie dan kerupuk (Lusiana & Nugroho, 2021). Pepaya, dapat dibuat menjadi manisan atau dikenal juga dengan nama permen papaya (Wati dkk., 2017; Feni dkk., 2022), dapat dijadikan selai papaya (Lumula dkk., 2021; Sianipar dkk., 2022). Dalam pelatihan ini, papaya dapat dibuat menjadi permen jelly yang bahannya sangat murah dan proses pembuatan yang sangat mudah, tanpa menggunakan bahan pewarna. Artinya produk permen jelly papaya yang dibuat sendiri lebih sehat untuk dikonsumsi oleh anak-anak. Menurut Purnamasari dkk. (2024) hal ini merupakan ide solutif ilmiah dalam memanfaatkan bahan pangan yang ada disekitar kita.

Kegiatan pelatihan ini berhasil dilaksanakan dengan baik dan memberikan hasil yang baik pula. Keberhasilan ini ditunjukkan oleh ibu-ibu yang mengisi kuisioner kepuasan yang diberikan pada akhir kegiatan. Sebanyak 36% sangat setuju dengan kegiatan pelatihan ini serta 64% peserta setuju. Selengkapnya hasil penilaian keberhasilan kegiatan digambarkan pada Gambar 5.



Gambar 5. Penilaian peserta terhadap kegiatan PKM

## KESIMPULAN

Pemberian pelatihan bagi ibu-ibu PW GKI Getsemani Kotaraja, tentang pembuatan permen jelly papaya berlangsung dengan baik dan berhasil menambah pengetahuan dan ketrampilan dalam pembuatan permen jelly papaya.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis menyampaikan terima kasih kepada Ketua PW GKI jemaat Getsemani Kotaraja bersama seluruh anggota yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan pelatihan ini. Serta kepada Ketua LPPM Universitas Cenderawasih Jayapura yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dibiayai oleh PNBP LPPM Universitas Cenderawasih tahun 2024.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 2024. 7 Resep permen jelly manis untuk lebaran, kenyal da mudah dibuat. <https://www.briliofood.net/resep/7-resep-permen-jelly-manis-untuk-lebaran-kenyal-dan-mudah-dibuat-210505o.html>
- Arifin, Z., Istutik, I., & Kusnanto, A. 2019. Pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui program PKM untuk meningkatkan kapasitas produksi permen jelly buah dan jelly sayuran di Kota Malang. *Jurnal Abdi Masyarakat*, 3(1). <https://doi.org/10.30737/jaim.v3i1.539>.
- Feni, R., Mardianti, S., Marwan, E., Yawahar, J., & Ningsih, F. 2022. Pemanfaatan buah pepaya sebagai manisan di Desa Niur Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(5), 641–647. <https://doi.org/10.52436/1.jpmi.809>
- Huda, N., Jaenab, Ernawati, S., Pratiwi, A., & Rahmatia, N. N. 2022. Pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan soft skill “Pembuatan abon pepaya” dalam upaya peningkatan pendapatan keluarga di lingkungan songgela Kelurahan Ule Kota Bima. *PRIMA: Portal Riset Dan Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 13–20. <https://doi.org/10.55047/prima.v1i3.185>
- Lumula, I., Engelen, A., & Nurhafnita, N. 2021. Pembuatan selai berbahan dasar pepaya super Thailand (*Carica papaya* L.). *Journal of Agritech Science*, 5(02), 92–104. <https://doi.org/10.30869/jasc.v5i02.794>.
- Yuniartini, N.L.P.S., Dwiani, A., Rahman, S., & Nugrahani, R. 2022. Pelatihan pembuatan abon pepaya muda kepada Kelompok Wanita Tani di Dusun Pidandang Desa Pemepek Kecamatan Pringgarata Kabupaten Lombok Tengah. *Rengganis Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 247–252. <https://doi.org/10.29303/rengganis.v2i2.256>.
- Lusiana, D., & Nugroho, A.B. 2021. Inovasi produk daun pepaya menjadi mie daun pepaya dan buah pepaya menjadi krupuk buah pepaya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Manage*, 2(2), 108–113. <https://doi.org/10.32528/jpmm.v2i2.4970>.
- Mulyati, M. 2021. Pemanfaatan buah pepaya oleh masyarakat Baduy dalam memperlancar proses laktasi. *Journal of Natural Sciences*, 2(1), 18–25. <https://doi.org/10.34007/jonas.v2i1.30>.
- Oktavia, N., Tamrin, T., Rahmawati, W., & Kuncoro, S. 2023. Mempelajari pembuatan tepung dari buah pepaya sebagai bahan baku makanan. *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 2(3), 393. <https://doi.org/10.23960/jabe.v2i3.8038>.
- Purnamasari, V., Sujarta, P., Farmawaty, Rahayu, I., Mantek, M., Daryati, S. 2024. Bahan pangan untuk pembelajaran bagi siswa IPA di SMP dan SMA di Kabupaten Keerom Papua. *Jurnal Pengabdian Papua*, 8(3): 162-166.
- Rohima, S., Mardalena, M., Liliana, L., & Bashir, A. 2022. Pelatihan pembuatan abon

- pepaya untuk meningkatkan pendapatan keluarga. *Sricommerce: Journal of Sriwijaya Community Services*, 3(1), 45–50. <https://doi.org/10.29259/jscs.v3i1.36>.
- Sari, A.M., 2023. Manfaat buah pepaya bagi kesehatan. <https://faperta.umsu.ac.id/2023/06/26/manfaat-buah-pepaya/>
- Sianipar, Y.H., Sumual, M.F., & Assa, J.R. 2022. Penambahan sari jeruk kalamansi (*Citrus microcarpa* B.) dalam pembuatan selai pepaya. *Agricultural Technology Journal*, 12(1), 1. <https://doi.org/10.35791/jteta.v12i1.38854>.
- Sukoco, A., & Handayani, S. 2020. Pelatihan proses pembuatan biskuit dari tepung pepaya dan pisang di Desa Silo, Jember. *J-Dinamika : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 10–14. <https://doi.org/10.25047/jdinamika.v5i1.1206>.
- Ulfa, N.M. 2022. Edukasi dan pelatihan pembuatan kapsul biji pepaya sebagai alternatif antikanker payudara. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 6(2), 199. <https://doi.org/10.30595/jppm.v6i2.7743>.
- Wati, H., Jaya, J.D., & Lestari, E. 2017. Optimasi manisan buah pepaya kering. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 3(1). <https://doi.org/10.34128/jtai.v3i1.6>.