

PELATIHAN PENGOLAHAN “PAYA BITES”, CEMILAN SEHAT BERBAHAN PEPAYA, BAGI ANGGOTA FKIF UNNES

Workshop on Processing “Paya Bites”, Healthy Snacks Made from Papaya, for FKIF UNNES Members

Muhammad Rizqu Zidan Na'im¹⁾, Akhisna Citra Aulia²⁾, Mela Mariska³⁾

Habibah Nurul Kamilia⁴⁾, Alifah Fiani Salwa Husna^{5*)}

^{1),2),3),4),5)}Pendidikan Fisika, Universitas Negeri Semarang

Diajukan 04 Juni 2024 / Disetujui 25 Juli 2024

Abstrak

Pepaya adalah buah musiman yang kaya akan kandungan air dan mempunyai masa simpan yang relatif pendek. Pada zaman sekarang, minat masyarakat untuk mengonsumsi buah secara langsung setelah matang relatif rendah karena sebagian dari mereka tidak menyukai buah-buahan. Untuk itu perlu dibuat inovasi produk berbahan dasar buah, sebagai upaya untuk mengatasi masalah kurangnya konsumsi buah. Artikel ini membahas “PAYA BITES”, sebuah usaha kewirausahaan yang menghadirkan kerupuk pepaya sebagai inovasi produk cemilan berbahan baku pepaya dengan variasi rasa yang kekinian. Dalam kegiatan ini, metode yang digunakan berupa pelatihan (sosialisasi) yang ditujukan bagi anggota Forum Kajian Islam Fisika (FKIF) Universitas Negeri Semarang yang berjumlah 41 orang. Kegiatan ini bertujuan sebagai bentuk pendidikan dan pelatihan bagi anggota FKIF UNNES dalam mengolah buah pepaya menjadi kerupuk pepaya dan bisa berpotensi untuk dipasarkan ke khalayak umum. Hasil dari pelatihan ini adalah memberikan pengetahuan dan kemudahan bagi anggota FKIF UNNES dalam mengolah buah pepaya menjadi kerupuk pepaya yang selama ini kurang dimanfaatkan sehingga menjadi komoditas yang lebih bernilai.

Kata kunci: Pepaya, Inovasi, Kerupuk, Cemilan, Kekinian

Abstract

Papaya is a seasonal fruit that is rich in water content and has a relatively short shelf life. Nowadays, people's interest in consuming fruit directly after it is ripe is relatively low because some of them don't like fruit. For this reason, it is necessary to innovate fruit-based products, as an effort to overcome the problem of lack of fruit consumption. This article discusses “PAYA BITES”, an entrepreneurial venture that presents papaya crackers as an innovative snack product made from papaya with a variety of contemporary flavors. In this activity, the method used was training (socialization) aimed at 41 members of the Islamic Physics Study Forum (FKIF) at Semarang State University. This activity aims to be a form of education and training for FKIF UNNES members in processing papaya fruit into papaya crackers and has the potential to be marketed to the general public. The result of this training is to provide knowledge and convenience for FKIF UNNES members in processing papaya fruit into papaya crackers which have so far been underutilized so that they become a more valuable commodity.

Keywords: Papaya, Cracker, Innovation, Snacks, Contemporary

*Korespondensi Penulis:

Email: alifahfsh02@students.unnes.ac.id

Pendahuluan

Pepaya merupakan buah musiman dengan masa simpan yang relatif pendek sehingga perlu usaha untuk memperpanjang masa simpan buah pepaya. Buah pepaya juga termasuk buah yang mudah rusak (*perishable*) karena tekstur kulit yang dimilikinya tipis sehingga sangat rentan terhadap benturan dan luka yang memungkinkan terjadinya aktivitas mikroorganisme (Firmansyah, dkk., 2016). Buah pepaya cenderung mudah busuk karena beberapa faktor. Pertama, buah pepaya termasuk dalam kategori buah klimaterik, yang berarti bahwa mereka mengalami lonjakan respirasi yang

menyertai atau mendahului pemasakan, melalui peningkatan CO₂ dan etilen dalam buah. Kondisi ini membuat buah pepaya lebih cepat mengalami proses pemasakan dan penurunan mutu. Kedua, buah pepaya memiliki kulit yang relatif tipis dan menempel langsung pada daging buah, sehingga perlu diperhatikan kesegaran buahnya. Ketiga, buah pepaya memiliki kandungan air yang tinggi, yang dapat meningkatkan reaksi mikroba pada selai, sehingga buah cepat membusuk. Oleh karena itu, perlu dilakukan proses pengurangan kandungan air pada buah pepaya untuk meningkatkan daya simpannya (Aprillina, 2021). Menurut Zindy Aprilia menyatakan penghasil pepaya terbesar berada di daerah Boyolali sebagai central penghasil pepaya dengan jumlah pohon kurang lebih 365.551 dan produksi pepaya mencapai sekitar 112.135 kwintal. Dengan melihat banyaknya hasil buah pepaya maka perlu dilakukan inovasi untuk memperpanjang masa simpan buah pepaya tersebut.

Biasanya buah pepaya dapat langsung dimakan ketika sudah matang. Banyak dari masyarakat yang belum mengetahui inovasi makanan apa yang bisa dibuat dari buah pepaya. Sangat jarang buah pepaya segar dapat berubah menjadi makanan ringan atau cemilan. Buah pepaya lebih banyak mengandung air, sehingga lebih nikmat dan menyegarkan jika dipadukan dengan minuman segar. Pengolahan buah pepaya menjadi makanan hanya dibatasi pada campuran rujak buah saja. Karena banyak orang yang belum berpikir untuk mengolah buah pepaya ini menjadi makanan baru, apalagi sebagai cemilan atau makanan ringan seperti kerupuk pepaya. Kerupuk merupakan salah satu makanan yang dijadikan pelengkap ketika makan dan banyak digemari oleh para konsumen karena memiliki rasa yang gurih dan renyah. Kebanyakan masyarakat Indonesia merasa kurang lengkap jika makan tanpa dilengkapi dengan kerupuk. Hal ini dapat menciptakan peluang besar bagi produsen kerupuk (Riyadi dan Mujanah, 2021).

Dengan meningkatnya popularitas makanan ringan saat ini dan rendahnya minat terhadap konsumsi buah baik oleh anak-anak maupun orang dewasa, penting untuk diingat bahwa buah memiliki peran krusial dalam menjaga kesehatan tubuh kita dengan menyediakan serat yang diperlukan. Terutama buah pepaya yang mengandung banyak vitamin dan kegunaan untuk tubuh kita. Buah pepaya matang kaya akan beta karoten, beta cryptoxanthin, lutein, dan zeaxanthin, yang memiliki peran sebagai provitamin A dan antioksidan yang kuat untuk melawan radikal bebas. Selain manfaat tersebut, pepaya juga dapat digunakan sebagai alternatif pengobatan untuk berbagai penyakit seperti sembelit, penyakit jantung, kanker, kolesterol tinggi, jerawat, dan peradangan (Kuncara dan Kurniasari, 2014). Maka dari itu, kami menciptakan sebuah ide inovatif untuk mengubah buah pepaya menjadi cemilan yang renyah dan gurih, tetapi tetap mempertahankan kandungan nutrisinya yang kaya akan vitamin. Kami berniat membuat produk "*PAYA BITES*" yaitu kerupuk pepaya sebagai inovasi produk cemilan dengan variasi rasa yang kekinian. Kami juga akan berbagi ilmu cara membuat olahan kerupuk pepaya dengan melakukan pelatihan kepada anggota Forum Kajian Islam Fisika (FKIF) Universitas Negeri Semarang.

Dalam kosa kata bahasa Inggris, pelatihan adalah kumpulan sesi latihan. Metode pelatihan adalah metode yang digunakan untuk kegiatan dengan model penyuluhan. Tujuannya adalah untuk membentuk kelompok wirausaha baru dengan mengutamakan pelatihan dalam pengoperasian sistem atau peralatan. untuk *voorlichting*, yang berarti penerangan kepada orang lain (Basri et al., 2022; Romadi & Warnaen, 2021). Forum Kajian Islam Fisika atau FKIF merupakan salah satu underbow dari Himpunan Mahasiswa Fisika Universitas Negeri Semarang (UNNES). FKIF sendiri mempunyai susunan kepengurusan yang terdiri dari Pengurus Harian (mas'ul, wamas'ul, sekretaris dan bendahara), divisi PSDM, divisi Syiar, divisi Annisa, dan divisi Danus yang masing-masing divisi terdiri dari kepala divisi, sekretaris divisi dan anggota divisi. Hasil dari pelatihan pengolahan buah pepaya menjadi "*Paya Bites*" atau kerupuk pepaya kepada FKIF UNNES adalah memberikan pengetahuan dan kemudahan bagi anggota FKIF UNNES dalam mengolah buah pepaya menjadi kerupuk pepaya yang selama ini tidak dimanfaatkan sehingga menjadi komoditas yang bernilai ekonomi.

Metode Penelitian

Pembuatan "*Paya Bites*" dengan berbahan dasar pepaya matang ini dilakukan di Desa Sekaran, Kecamatan Gunungpati, Kota Semarang tepatnya daerah sekitar UNNES pada bulan Februari hingga

Mei tahun 2024. Pembuatan produk sekaligus pelatihan (sosialisasi) kepada anggota Forum Kajian Islam Fisika (FKIF) Universitas Negeri Semarang ini terbagi menjadi dua tahap. Tahap pertama yaitu uji coba pembuatan produk *Paya Bites* untuk mendapatkan hasil produk dengan resep yang pasti. Dan tahapan kedua yaitu melakukan pelatihan (sosialisasi) kepada anggota Forum Kajian Islam Fisika (FKIF) Universitas Negeri Semarang. Dengan kedua tahap tersebut, diharapkan kedepannya dapat melakukan penjualan ke masyarakat umum serta dapat bekerja sama dengan FKIF UNNES setelah melakukan pelatihan.

Pelatihan dalam kosa kata bahasa Inggris dikenal dengan *training* yang memiliki arti sebagai serangkaian sesi berlatih sesuatu (Basri et al., 2022). Pada metode pelatihan yaitu metode yang digunakan dengan model penyuluhan yang substansinya mengedepankan praktik atau produk Kewirausahaan dari buah pepaya dengan memberikan percontohan untuk merealisasikan gagasan dan mengutamakan pelatihan dalam pengoperasian peralatan. Penyuluhan atau dalam istilah *voorlichting*, memiliki makna penerangan atau penjelasan untuk orang lain (Basri et al., 2022; Romadi & Warnaen, 2021).

Dengan pelatihan (sosialisasi) ini diharapkan bisa menjadi peluang kerjasama usaha bagi kami dengan anggota FKIF UNNES. Kegiatan ini merupakan bagian dari pengabdian masyarakat untuk memperoleh inovasi produk baru dengan melibatkan peluang usaha yang dapat dikembangkan. Adapun tahap kegiatan pelatihan kepada FKIF UNNES ini meliputi :

1. Penyampaian ide dengan memperlihatkan contoh karya yang hampir selesai serta berdiskusi dengan audiens, khususnya anggota FKIF UNNES. Diskusi yang dilakukan berfokus kepada pembahasan tentang kerjasama yang akan dilaksanakan kedepannya secara offline. Pelatihan ini juga akan dilaksanakan secara online melalui Zoom Meeting untuk peserta yang berhalangan hadir.
2. Topik yang dibahas meliputi pepaya, kandungan gizi, manfaat kesehatan, serta proses pembuatan produk yang paling tepat.
3. Memperlihatkan beberapa contoh barang setengah jadi (sampel).
4. Melakukan demonstrasi pembuatan produk *Paya Bites* oleh peserta yang mengikuti pelatihan secara offline.
5. Dalam rangka memastikan tingkat pemahaman audiens yang berpartisipasi dalam kegiatan, maka dilakukan sesi tanya jawab setelah demonstrasi.
6. Menampilkan contoh produk yang telah jadi.

Pembuatan "*Paya Bites*" dengan berbahan dasar pepaya matang ini dilakukan di Desa Sekaran, Kecamatan Gunungpati, Kota Semarang tepatnya daerah sekitar UNNES. Pembuatan produk sekaligus sosialisasi kepada anggota Forum Kajian Islam Fisika (FKIF) Universitas Negeri Semarang. Dengan itu, Diharapkan kedepannya dapat melakukan penjualan ke masyarakat umum serta dapat bekerja sama dengan FKIF UNNES setelah pembuatan dan sosialisasi.

Pelatihan pembuatan "*Paya Bites*" kepada Anggota Forum Kajian Islam Fisika (FKIF) Universitas Negeri Semarang :

1. Persiapan Alat dan bahan: Alat yang digunakan pisau, kompor, wajan, panci, baskom, spatula, wadah penyimpanan, dan nampan. Bahan yang digunakan pepaya matang, tepung tapioka, garam, gula, bawang putih dan air.
2. Pengolahan bahan: Pepaya matang dipotong, buang bijinya, dan potong kecil-kecil.
3. Pembuatan Adonan: Potongan pepaya dihaluskan menggunakan blender hingga halus. Setelah itu dicampur tepung tapioka, bawang putih yang sudah dihaluskan, garam, air, dan gula aduk sampai membentuk adonan.
4. Pembentukan dan Pengeringan: Adonan dibentuk silinder dan dipotong tipis, kemudian dijemur sampai benar-benar kering.
5. Penggorengan dan Pengemasan: Adonan yang kering digoreng sampai mengembang dan renyah, dikemas pada standing pouch.

Hasil dan Pembahasan

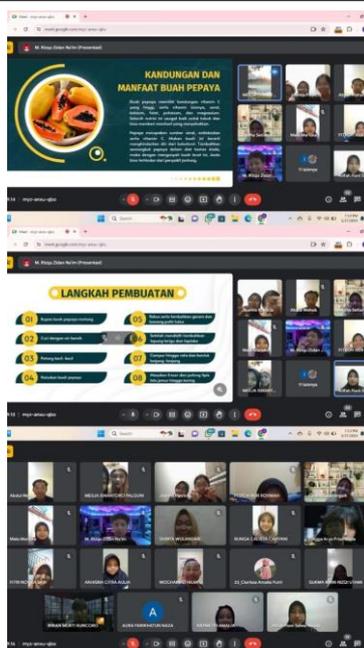
Produk hasil inovasi daging buah pepaya diberi nama *PAYA BITES*. Kerupuk pepaya ini terbuat dari campuran tepung terigu, tepung tapioka dan buah pepaya. Setelah tim *Paya Bites* memperoleh resep yang pasti, dilakukan pelatihan kepada anggota FKIF UNNES. Pelatihan ini bertujuan untuk melatih anggota FKIF UNNES sehingga memperoleh inovasi baru yang dapat dikembangkan untuk menjadi salah satu pilihan peluang berwirausaha sesuai dengan salah satu program kerja pada salah satu divisi pada FKIF yaitu divisi Danus (Dana dan Usaha) yaitu *Entrepreneur Zone*. *Entrepreneur Zone* merupakan salah satu program kerja Danus untuk menjual produk makanan atau camilan dengan tujuan menambah penghasilan dana FKIF serta melatih mental dan semangat berwirausaha anggota divisi Danus FKIF. Dengan adanya program kerja tersebut, anggota FKIF UNNES menjadi sasaran yang tepat untuk menjadi peserta pelatihan pembuatan produk kerupuk pepaya oleh tim *Paya Bites* yang dapat dikembangkan sebagai ide berwirausaha.

Pelatihan kepada anggota FKIF diawali dengan observasi ke mitra dan diskusi dengan Sekretaris Divisi Danus FKIF yaitu Kak Githa Amanda. Observasi dan diskusi tersebut terkait dengan rencana dari Tim *Paya Bites* untuk melaksanakan pelatihan pembuatan produk dari pepaya sebagai Inovasi berwirausaha dalam bidang makanan. Observasi dilakukan untuk memperoleh persetujuan kerjasama yang akan dilakukan tim *Paya Bites* dengan Departemen Danus terkait pelatihan ini, serta kesediaan dan kesiapan dari anggota FKIF untuk mengikuti serangkaian pelatihan hingga mendapatkan tujuan yang diinginkan yaitu dapat membuat produk kerupuk pepaya sebagai camilan sehat dan Inovasi berwirausaha yang dapat dikembangkan.

Pelaksanaan kegiatan pelatihan dilakukan oleh tim *Paya Bites* bertempat di Desa Sekaran, Kecamatan Gunungpati, Kota Semarang tepatnya daerah sekitar UNNES pada waktu yang telah dirancang dalam *time schedule*. Kegiatan pelatihan dilaksanakan dengan dua tahap yaitu secara online dan offline. Kegiatan pelatihan secara offline dilaksanakan pada 14 Mei 2024 dan pelatihan secara online melalui Zoom Meeting pada Senin, 27 Mei 2024 pukul 19.00-20.00. Pelatihan dihadiri oleh anggota FKIF sebanyak 7 orang secara *offline* dan 20 orang secara *online* melalui *Google Meeting*. Peserta pelatihan terlihat antusias mengikuti serangkaian kegiatan, serta antusias untuk mencoba membuatnya dan mencicipinya. Sebelum ke tahap pembuatan produk, peserta diberi penjelasan singkat terkait pepaya, nilai gizi yang terkandung dalam pepaya, manfaat kesehatan dari buah pepaya serta bagaimana peluang produk pepaya dapat dijadikan ide berwirausaha. Peserta pelatihan juga diberi penjelasan mengenai proses pembuatan produk kerupuk pepaya sebagai salah satu camilan.



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan dengan Divisi Danus FKIF UNNES secara *Offline*



Gambar 2. Kegiatan Sosialisasi dengan teman-teman Prodi Pendidikan Fisika A angkatan 23 dan beberapa anggota FKIF UNNES secara *Online*

Tahap ketiga yang kami lakukan adalah dengan memperlihatkan sampel produk *Paya Bites* kepada anggota FKIF UNNES, sampel dalam bentuk setengah jadi (kerupuk mentah), dan yang siap saji. Sampel yang kami perlihatkan telah dibuat sebelum pelatihan ini dilaksanakan. Peserta pelatihan ditunjukkan produk setengah jadi untuk memperoleh gambaran bagaimana produk kerupuk yang nantinya akan di demonstrasikan untuk dibuat. Tahapan pembuatan kerupuk pepaya "*Paya Bites*" secara singkat dicantumkan dalam Gambar 3.

Berdasarkan Gambar 3, maka langkah pertama pembuatan kerupuk diawali dengan menghaluskan buah pepaya yang sudah matang dan, pepaya yang sudah halus ditambah bawang putih halus dan garam secukupnya. Langkah 3, kemudian buah pepaya yang sudah halus direbus hingga mendidih. Langkah 4, buah pepaya yang sudah mendidih kemudian ditambahkan tepung terigu dan tepung tapioka, campurkan hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Langkah 5, kemudian bentuk adonan menjadi bentuk lonjong panjang. Setelah adonan dingin, masukkan adonan ke dalam kulkas selama satu hari. Langkah 6, adonan yang sudah keras kemudian diiris tipis dan dijemur hingga kering. Langkah 7, potongan adonan yang sudah kering digoreng dengan minyak dan api sedang. *Paya Bites* siap disajikan dan disantap sebagai cemilan yang sehat.

Tabel 1. Alat-alat pembuatan *paya bites*

No.	Nama Peralatan	Gambar
1.	Panci	

2. Kompor



3. Nampan



4. Pisau



5. Cetakan



6. Baskom



7. Sendok



8. Ulekan



9. Talenan



Tabel 2. Bahan-bahan pembuatan *paya bites*

No.	Bahan	Takaran	Gambar
1.	Buah Pepaya	250 gram	
2.	Tepung Terigu	200 gram	
3.	Tepung Tapioka	250 gram	
4.	Bawang Putih	3 siung	
5.	Garam	secukupnya	

6.	Air	secukupnya	
7.	Minyak	secukupnya	



Gambar 3. Langkah-langkah Pembuatan *Paya Bites*

Secara garis besar pelatihan pembuatan kerupuk pepaya ini berjalan dengan baik, ditandai dengan antusias peserta yang baik. Tingkat keberhasilan pelatihan ini dapat dilihat dari tingkat pemahaman peserta pelatihan terhadap proses pembuatan kerupuk pepaya sekali serta tingkat pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pembuatan produk. Sebelum dilaksanakan pelatihan, tim paya bites memberikan pre-test melalui *Google Form* kepada para peserta untuk mengetahui kemampuan dasar yang dimiliki para peserta sebelum mengikuti pelatihan, didapatkan hasil bahwa sebanyak 60% peserta sudah mengetahui kemampuan dasar pembuatan kerupuk pepaya. Untuk mengetahui tingkat keberhasilan lebih lanjut, pada sesi akhir pelatihan diadakan sesi post-test melalui *Google Form* mengenai proses pembuatan kerupuk pepaya. Dalam *Google Form* memuat pertanyaan mengenai proses pengolahan dari tahap awal pembuatan dengan mempersiapkan bahan dan alat yang digunakan, bagaimana proses pembuatan untuk memperoleh hasil maksimal, serta hal-hal yang dilakukan untuk meminimalisir kegagalan hasil produk. Hasil pada *Google Form* menunjukkan bahwa 80% peserta telah menguasai materi serta teknik dalam proses pembuatan produk paya bites dengan baik. Hasil tersebut menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pemahaman peserta sebesar 20%, peningkatan tersebut menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan kerupuk pepaya memberikan pengaruh baik terhadap tingkat pemahaman peserta. Tingkat keberhasilan juga dapat dilihat pada hasil akhir dari produk kerupuk pepaya yang telah dibuat yaitu memiliki rasa yang enak, gurih, serta memiliki tampilan menarik dengan kerupuk yang mengembang dengan sempurna setelah digoreng tetapi memang ada beberapa kerupuk yang gosong setelah digoreng. Dengan tingkat keberhasilan yang cukup bagus ini diharapkan kedepannya produk kerupuk pepaya dapat dijadikan sebagai ide

berwirausaha dan dapat diteruskan dengan memasukkan produk kerupuk pepaya sebagai salah satu produk yang dijual di program kerja Divisi Danus FKIF UNNES yaitu *Entrepreneur zone*.

Pada tahap akhir juga dilakukan survey umpan balik peserta terhadap proses berjalannya kegiatan pelatihan. Survey tersebut dilakukan melalui pertanyaan dalam *Google Form*, hasil survey menunjukkan bahwa dari 3 indikator yang ditentukan yaitu : (1) materi yang disampaikan pada pelatihan sesuai dengan proses pembuatan dan manfaat yang diperoleh, didapatkan hasil bahwa 100% peserta setuju (2) waktu pelaksanaan pelatihan cukup dan sesuai dengan jadwal kegiatan peserta, didapatkan hasil bahwa 91,7% setuju, dan 8,3% netral (3) materi yang diberikan mudah dipahami oleh peserta serta peserta diberi pelayanan yang baik oleh panitia, didapatkan hasil bahwa 91,7% setuju dan 8,3% netral. Dalam *survey* juga ditanyakan tanggapan peserta mengenai produk kerupuk pepaya dapat dijadikan salah satu inovasi berwirausaha yang berpeluang besar untuk dapat berkembang, didapatkan hasil *survey* yang menunjukkan bahwa peserta menganggap bahwa kerupuk pepaya dapat dikembangkan karena pepaya merupakan tanaman yang mudah tumbuh dan berbuah kapanpun, kerupuk juga termasuk makanan ringan yang bisa dijadikan cemilan terkhusus bagi anak kos kuliah dalam menemani bersantai atau mengerjakan tugas. Berdasarkan *survey* yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa anggota FKIF UNNES sebagai peserta pelatihan merasa puas dengan pelaksanaan pelatihan dan pelatihan ini memberikan banyak pengetahuan baru mengenai pembuatan *paya bites*, kerupuk pepaya sebagai camilan sehat yang berpeluang untuk dijadikan usaha di bidang makanan.

Simpulan

Pelatihan pembuatan *Paya Bites* merupakan inovasi yang bertujuan sebagai pendidikan untuk meningkatkan keterampilan dan kreativitas anggota FKIF UNNES dalam memanfaatkan buah pepaya yang melimpah. Kegiatan ini tidak hanya menawarkan alternatif baru dalam diversifikasi produk pangan, tetapi juga berpotensi meningkatkan nilai ekonomis buah pepaya. Produk *Paya Bites* ini bisa diterima dan diakui memiliki cita rasa yang khas oleh peserta pelatihan. Peserta pelatihan diajarkan proses pembuatan *Paya Bites* mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan pepaya, hingga tahap penggorengan dan pengemasan. Melalui pelatihan ini, diharapkan masyarakat terkhusus anggota FKIF UNNES mendapatkan ilmu dan pengetahuan baru tentang inovasi produk dari pepaya dan mereka dapat mengembangkan inovasi lain yang lebih baik lagi. Pelatihan ini juga mendukung upaya pemberdayaan masyarakat dan pengembangan usaha kecil menengah (UKM).

Dengan melihat peluang ekonomis yang besar terhadap produk *Paya Bites* ini, sebaiknya kegiatan ini bisa diteruskan sebagai bagian dari kerjasama untuk bisa menjualkan produk tersebut. Kerjasama ini tentu saja akan memberikan keuntungan untuk kedua belah pihak. Di samping itu, pemahaman dan pembelajaran dari evaluasi pada pelatihan ini harus dapat diminimalisir apabila akan membuat produk *Paya Bites* lagi.

Daftar Pustaka

- Aprilliana, F. Y. (2021). Proses Produksi Pemanfaatan Potensi Buah Pepaya Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Kota Agung Bengkulu Utara (Doctoral dissertation, UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu).
- Aprillia, Z. 2012. Pengaruh Lama Penggorengan Terhadap Kadar Vitamin C Dan Daya Terima Keripik Pepaya Yang Digoreng Menggunakan Metode Kovensional Dan Vakum (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Firmansyah, Y., Efendi, R., & Rahmayuni, R. (2016). Pemanfaatan Kitosan Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Pepaya Varietas California. *Sagu*, 15(2), 11-20.
- Kuncara M, A. and Kurniasari, S., 2014. (Kerupuk Pepaya untuk Keluarga dan Masyarakat) Inovasi Kerupuk sebagai camilan sehat. PKM-K.
- Lailiyah, S. N., Adityo, R. D., Ali, S. N., Salsabila, Z., Firdaus, M. T., & Marzuki, R. A. (2023). PRODUK KEWIRAUSAHAAN DARI LIMBAH BIJI RAMBUTAN DESA SUKOSARI DUSUN PULOSARI KASEMBON. *DEVOSI*, 4(1), 1-10.

- Pradana, Y., Mangruwa, R. D., & Adim, A. K. (2024). Workshop foto produk sebagai edukasi keterampilan promosi digital pada siswa SMK Negeri 7 kota Bandung. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 8(1), 37-42.
- Riyadi, N., & Mujanah, S. 2021. Strategi pemasaran dan pendampingan manajemen usaha kelompok usaha kecil kerupuk di Kenjeran kota Surabaya. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 3(1).
- Suprana, Y. A. (2012). PEMBUATAN KERIPIK PEPAYA MENGGUNAKAN METODE PENGGORENGAN VACUUM DENGAN VARIABEL SUHU DAN WAKTU (Making of papaya chips using vacuum frying method with temperature and timing variable) (Doctoral dissertation, Undip).
- Widigdo, H. S., Lupiana, J., Andrianti, N. V., Putri, S. A., Andani, A. V., Amin, M. S., ... & Diyono, D. (2024). Pembuatan herbal param dan terapi latihan sebagai penanganan masalah otot dan sendi. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 8(1), 174-183.