

Penguatan Pangan Lokal Melalui Inovasi Keripik Pepaya Berbasis Pemberdayaan Masyarakat di Padukuhan Bendungan, Sumberharjo, Prambanan, Sleman

Asyifa Hasna Muzakki^{1*}, Alifian Syafiq Ashbar², Dayana Lovin Raestian³, Delta Sharla Kumaya Dewi⁴, Diaz Putra Sagita⁵, Fawzan Hatman Maqdhyya⁶, Frestia Deliana Putri⁷, Gavin Athallah Danendra⁸, Nafidza Shadrina⁹, Rizky Putra Permana¹⁰, Tetri Widiyani¹¹

^{1,2,4,6,11}Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sebelas Maret

^{3,7,9}Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret

^{5,8,10}Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sebelas Maret

*surel: asyifamuzakki@student.uns.ac.id

ABSTRAK

Indonesia merupakan negara dengan keanekaragaman hayati yang melimpah, termasuk pangan lokal yang berpotensi mendukung ketahanan pangan dan pengembangan ekonomi masyarakat. Padukuhan Bendungan merupakan daerah penghasil pepaya. Program kerja ini bertujuan mengembangkan inovasi pengolahan pepaya menjadi keripik serta memperkenalkan pelabelan produk untuk meningkatkan daya tarik dan daya saing produk olahan. Metode yang digunakan adalah edukatif dan partisipatif dengan melibatkan peserta dalam praktik pengolahan dan pelabelan produk. Tahapan kegiatan meliputi persiapan materi, penyampaian materi, diskusi dan tanya jawab, praktik pembuatan keripik pepaya, pelabelan produk, evaluasi. Hasil observasi menunjukkan bahwa peserta mampu mengikuti tahapan pengolahan pepaya menjadi keripik dan memahami proses pelabelan produk. Peserta menunjukkan keterlibatan aktif dari pengolahan hingga penyusunan label. Hasil tersebut menunjukkan respons positif terhadap pemanfaatan pepaya sebagai bahan pangan lokal yang dapat dikembangkan menjadi produk bernilai ekonomi. Kegiatan ini diharapkan dapat mendorong pemanfaatan pepaya secara optimal serta meningkatkan wawasan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan dan pelabelan produk pangan lokal.

Kata kunci: KKN kemitraan, Dusun Bendungan Prambanan, keripik pepaya, ketahanan pangan

ABSTRACT

Indonesia has abundant biodiversity and local food resources that can support food security and community economic development. Padukuhan Bendungan is known for papaya production. This program aimed to develop papaya into chips and introduce product labeling to increase product appeal and competitiveness. An educational and participatory approach was used, involving participants in processing and labeling practices. Activities included material preparation, presentation, discussion, practical training in making papaya chips, product labeling, and evaluation. Observations showed that participants were able to follow the processing steps and understand product labeling. They actively participated from papaya processing to label preparation. These results indicate a positive response to utilizing papaya as a local food resource that can be developed into an economically valuable product. This activity is expected to optimize papaya utilization while improving community knowledge and skills in processing and labeling local food products.

Keyword: KKN partnership, Bendungan Prambanan, Papaya chips, food security

PENDAHULUAN

Pangan lokal merupakan sumber daya alam yang dihasilkan dari suatu daerah di Indonesia yang berpotensi dan mampu mendukung ketahanan pangan sekaligus pengembangan ekonomi masyarakat. Pemanfaatan komoditas lokal dapat dikembangkan melalui diversifikasi dan pengolahan menjadi produk pangan dengan nilai tambah yang tinggi. Diversifikasi pangan berbasis pangan lokal dapat meningkatkan nilai tambah hasil pertanian melalui pengolahan produk.

Padukuhan Bendungan, merupakan bagian dari wilayah Kalurahan Sumberharjo, Kecamatan Prambanan, Kabupaten Sleman, memiliki komoditas lokal yang cukup melimpah dan berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk olahan yaitu pepaya (*Carica papaya*). Pepaya merupakan buah klimaterik sehingga menyebabkan pepaya lebih cepat mengalami proses pemasakan (Na'im *et al.*, 2024). Hal tersebut menyebabkan pepaya memiliki umur simpan yang relatif pendek dan umumnya hanya dikonsumsi langsung sehingga kondisi tersebut menyebabkan buah pepaya akan terbuang secara sia-sia ketika sedang panen raya karena tidak mampu diserap pasar secara maksimal. Meskipun potensi produksi pepaya di lokasi KKN tergolong cukup melimpah, namun belum ada inovasi yang memberdayakan masyarakat untuk mengolah pepaya tersebut menjadi suatu produk jual yang lebih bernilai. Masih banyak dari masyarakat yang belum mengetahui inovasi makanan apa yang dapat dibuat dari pepaya dan masih jarang inovasi olahan pepaya menjadi suatu camilan.

Keripik merupakan salah satu makanan ringan atau camilan yang terbilang cukup diminati

dan digemari berbagai kalangan usia karena memiliki rasa yang gurih dan tekstur yang renyah. Hal tersebut dapat menciptakan peluang besar bagi pelaku UMKM di Desa Sumberharjo, khususnya di Padukuhan Bendungan. Pepaya sebagai komoditas lokal memiliki potensi untuk didiversifikasi menjadi produk olahan, salah satunya keripik pepaya, yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi dibandingkan produk segarnya.

Sejumlah penelitian menunjukkan bahwa pengolahan pepaya dan komoditas pangan lokal dapat meningkatkan keterampilan serta peluang ekonomi masyarakat. Di sisi lain, aspek pengemasan dan pelabelan juga berperan dalam meningkatkan daya tarik dan daya saing produk. Namun, penelitian terdahulu umumnya mengkaji aspek pengolahan, pemberdayaan, maupun pemasaran secara terpisah (Afni *et al.*, 2026). Oleh karena itu, masih terdapat keterbatasan kajian yang mengintegrasikan pemanfaatan pepaya sebagai bahan baku, inovasi pengolahan menjadi keripik, dan pemberdayaan masyarakat dalam konteks program berbasis KKN. Kondisi tersebut menjadi dasar pelaksanaan program pembuatan keripik pepaya sebagai upaya meningkatkan nilai tambah komoditas lokal dan mendukung pengembangan ekonomi kreatif masyarakat.

Kebaruan program ini terletak pada integrasi pemanfaatan pepaya sebagai komoditas lokal dengan inovasi pengolahan menjadi keripik melalui pendekatan pemberdayaan masyarakat berbasis KKN.

Program tidak hanya berorientasi pada menghasilkan produk pangan olahan,

tetapi juga pada peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengoptimalkan potensi lokal menjadi produk yang memiliki nilai tambah dan peluang ekonomi. Pendekatan tersebut diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam mendorong pengembangan ekonomi kreatif berbasis sumber daya lokal secara berkelanjutan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Ruang Rapat Kalurahan Sumberharjo dengan sasaran kegiatan berupa Pelaku UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah), serta ibu-ibu PKK Padukuhan Bendungan. Pemilihan sasaran ini didasarkan pada potensi masyarakat dalam mengembangkan produk olahan pangan berbasis bahan baku lokal serta peluang peningkatan nilai ekonomi pepaya melalui diversifikasi produk. Kegiatan ini dilaksanakan oleh tim KKN UNS 233 Padukuhan Bendungan dengan melibatkan masyarakat sebagai peserta aktif dalam setiap tahapan kegiatan. Adapun jumlah peserta kegiatan pada program kerja ini dihadiri oleh 20 pihak UMKM dan 25 ibu-ibu PKK Padukuhan Bendungan. Materi kegiatan meliputi pengolahan pepaya menjadi keripik, serta edukasi mengenai pengemasan dan pelabelan produk. Materi tersebut disusun untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan yang dapat diterapkan oleh masyarakat dalam pengembangan produk UMKM.

Mitra kegiatan ini dipilih berdasarkan kesesuaian sasaran dengan tujuan program, yaitu masyarakat yang memiliki potensi untuk mengembangkan usaha olahan pangan dan

memanfaatkan komoditas pepaya sebagai bahan baku lokal. Koordinasi dilakukan dengan pihak terkait di Padukuhan Bendungan dan Kalurahan Sumberharjo untuk menentukan peserta, waktu, serta tempat pelaksanaan kegiatan. Pendekatan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah edukatif dan partisipatif, dengan melibatkan peserta yang tidak hanya sebagai penerima informasi, tetapi juga dalam praktik pengolahan dan pengemasan produk.

Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan melalui beberapa tahapan yaitu persiapan, penyampaian materi yang meliputi pengolahan keripik pepaya dan edukasi terkait pengemasan dan pelabelan, dilanjutkan dengan sesi diskusi dan tanya jawab, praktik pembuatan keripik pepaya dan pengemasan, serta evaluasi. Tahapan ini disusun agar peserta dapat memperoleh pemahaman secara teoritis dan pengalaman terkait praktik secara langsung.

A. Tahap Persiapan

Tahap persiapan meliputi koordinasi tim KKN UNS 233 dengan pihak Padukuhan Bendungan dan Kalurahan Sumberharjo, untuk menentukan peserta, waktu, dan lokasi kegiatan, serta persiapan materi dan kebutuhan praktik. Alat yang digunakan dalam praktik meliputi parutan, wajan, kompor dan gas, baskom, ayakan, pisau, spatula, timbangan digital, saringan, serta *standing pouch* untuk kemasan. Sedangkan bahan yang digunakan terdiri dari pepaya mentah, tepung terigu, tepung beras, garam, lada, ketumbar, penyedap rasa, minyak goreng, dan bumbu tabur opsional

B. Tahap Persiapan

Tahap persiapan meliputi koordinasi tim KKN UNS 233 dengan pihak Padukuhan Bendungan dan Kalurahan Sumberharjo, untuk menentukan peserta, waktu, dan lokasi kegiatan, serta persiapan materi dan kebutuhan praktik. Alat yang digunakan dalam praktik meliputi parutan, wajan, kompor dan gas, baskom, ayakan, pisau, spatula, timbangan digital, saringan, serta *standing pouch* untuk kemasan. Sedangkan bahan yang digunakan terdiri dari pepaya mentah, tepung terigu, tepung beras, garam, lada, ketumbar, penyedap rasa, minyak goreng, dan bumbu tabur opsional.

C. Tahap Penyampaian Materi

Penyampaian materi dilakukan untuk memberikan pemahaman kepada peserta mengenai potensi pepaya sebagai bahan baku produk olahan serta proses pembuatan keripik pepaya. Selain itu, peserta diberikan edukasi mengenai pentingnya pengemasan dan pelabelan dalam meningkatkan mutu, keamanan, daya tarik, dan nilai jual produk. Pengemasan yang diedukasi berupa *standing pouch* dengan *ziplock* yang sesuai untuk produk keripik karena dapat membantu melindungi produk dari udara dan kelembaban.

D. Tahap Diskusi dan Tanya Jawab

Setelah penyampaian materi, dilakukan sesi diskusi dan tanya jawab antara tim pelaksana dengan peserta. Tahap ini bertujuan untuk mengetahui pemahaman peserta, memberikan kesempatan kepada peserta untuk menyampaikan pertanyaan maupun kendala yang berkaitan dengan pengolahan keripik pepaya, serta mendiskusikan peluang pengembangan produk sebagai salah satu

usaha olahan pangan masyarakat Pendekatan diskusi juga digunakan untuk membangun komunikasi dua arah sehingga peserta dapat menghubungkan materi yang diberikan dengan kondisi usaha atau kegiatan PKK yang sedang dijalani.

E. Tahap Praktik Pembuatan Keripik Pepaya dan Pengemasan

Praktik dilakukan dengan melibatkan peserta secara langsung dalam proses pembuatan keripik pepaya. Tahap awal dilakukan dengan mengupas pepaya mentah, membelah, dan membuang biji, dan mencucinya hingga bersih. Pepaya kemudian diparut hingga berbentuk memanjang dan direndam dalam air garam selama 10-15 menit, kemudian ditiriskan. Selanjutnya, pepaya diberi bumbu berupa garam, lada, dan ketumbar.

Pada tahap berikutnya, tepung terigu, tepung beras, garam, dan penyedap rasa dicampurkan dalam wadah terpisah. Parutan pepaya kemudian dibalurkan ke dalam campuran tepung hingga terlapisi secara merata dan diayak untuk memisahkan sisa tepung. Pepaya yang telah dilapisi tepung kemudian digoreng menggunakan minyak panas hingga berwarna kuning keemasan dan memiliki tekstur renyah. Setelah matang, keripik dapat diberi bumbu tabur sesuai selera.

Keripik pepaya yang telah selesai digoreng dan didinginkan kemudian dikemas menggunakan kemasan kedap udara. Peserta diberikan pemahaman mengenai fungsi kemasan dalam melindungi produk dari kerusakan dan kontaminasi, menjaga mutu produk selama penyimpanan dan distribusi, serta meningkatkan daya tarik dan nilai jual produk.

Selain itu, diberikan juga edukasi mengenai informasi yang perlu dicantumkan dalam label produk seperti nama produk, komposisi, berat bersih, nama, dan alamat produsen, tanggal dan kode produksi, tanggal kedaluwarsa, serta izin edar apabila telah dimiliki. Edukasi pelabelan ini mengacu pada UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan dan PerBPOM No. 20 Tahun 2012 tentang Label Pangan Olahan.

F. Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilaksanakan setelah seluruh rangkaian kegiatan pengolahan keripik pepaya, pengemasan, dan pelabelan produk selesai dilakukan. Evaluasi bertujuan untuk mengetahui tingkat pemahaman dan keterampilan peserta dalam menerapkan materi yang telah disampaikan selama kegiatan. Evaluasi dilakukan melalui observasi terhadap keterlibatan peserta selama praktik, diskusi dan tanya jawab, serta pengamatan terhadap kemampuan peserta dalam mengikuti setiap tahapan pengolahan dan pengemasan produk. Instrumen evaluasi yang digunakan berupa hasil pengamatan dan dokumentasi selama kegiatan untuk menilai keterlibatan, pemahaman, dan keterampilan peserta selama kegiatan berlangsung, meliputi praktik pengolahan, pengemasan, serta pelabelan produk. Aspek yang dievaluasi meliputi pemahaman peserta mengenai pemilihan dan pengolahan bahan baku pepaya, tahapan pembuatan keripik, penggunaan peralatan, teknik penggorengan, serta penerapan pengemasan dan pelabelan produk. Evaluasi juga mencakup kemampuan peserta dalam memahami informasi yang perlu dicantumkan pada label, seperti nama produk, komposisi, berat bersih, identitas produsen, tanggal dan kode produksi, serta tanggal kedaluwarsa. Selain itu, peserta diberikan kesempatan untuk

menyampaikan tanggapan, kendala, dan saran selama kegiatan sebagai bahan evaluasi terhadap pelaksanaan program.

Hasil evaluasi digunakan untuk mengetahui ketercapaian tujuan kegiatan sekaligus mengidentifikasi aspek yang masih perlu ditingkatkan. Berdasarkan hasil pengamatan dan diskusi, kegiatan diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah pepaya menjadi produk pangan bernilai tambah serta memahami pentingnya aspek pengemasan dan pelabelan dalam mendukung kualitas, keamanan, dan daya tarik produk. Evaluasi tersebut selanjutnya menjadi dasar untuk pengembangan kegiatan serupa secara berkelanjutan, khususnya dalam mendukung pemanfaatan potensi lokal dan pengembangan produk olahan pangan sebagai peluang usaha masyarakat.

Adapun indikator keberhasilan yang dicapai dari program kerja edukasi dan praktik pengolahan pepaya menjadi keripik “Krispaya” menunjukkan respons positif dari masyarakat. Peserta dapat mengikuti setiap tahapan kegiatan mulai dari penjelasan mengenai pemanfaatan pepaya sebagai komoditas lokal, praktik pengolahan pepaya, hingga proses pengemasan dan penyajian produk. Antusiasme masyarakat terlihat dari keterlibatan peserta yang aktif dalam sesi diskusi, tanya jawab, praktik pembuatan, serta pencicipan produk Krispaya. Produk yang dihasilkan memiliki cita rasa gurih, tekstur renyah, serta dikemas menggunakan *standing pouch* yang dilengkapi label sehingga memiliki tampilan yang lebih menarik, informatif, dan siap dipasarkan.

Selain itu, peserta memperoleh pengetahuan mengenai teknik pengolahan,

pengemasan, pelabelan, serta analisis ekonomi produk sebagai dasar dalam mempertimbangkan pengembangan usaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Kegiatan Sosialisasi dan Praktik Pembuatan Keripik Pepaya

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa sosialisasi dan praktik pembuatan Krispaya (Keripik Pepaya) dilaksanakan pada Sabtu, 25 Juli 2026 pukul 09.00 WIB bertempat di Kalurahan Sumberharjo. Pemilihan lokasi kegiatan mempertimbangkan kemudahan akses dan kenyamanan peserta sehingga kegiatan dapat berlangsung secara optimal. Sasaran utama kegiatan adalah pelaku UMKM dan ibu-ibu PKK Desa Sumberharjo. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam memanfaatkan pepaya sebagai bahan pangan lokal menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah dan berpotensi dikembangkan sebagai produk UMKM.

Pelaksanaan kegiatan ini juga dikaitkan dengan sejumlah tujuan pembangunan berkelanjutan atau *Sustainable Development Goals* (SDGs) 2, 8, dan 17. Keterkaitan dengan SDGs 2 (Tanpa Kelaparan) ditunjukkan melalui upaya pemanfaatan pepaya sebagai pangan lokal menjadi produk olahan yang dapat mendukung diversifikasi pangan dan penguatan ketahanan pangan berbasis potensi lokal. Selanjutnya, SDGs 8 (Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi) tercermin melalui pemberian pengetahuan dan keterampilan pengolahan pepaya menjadi produk bernilai tambah yang

berpotensi dikembangkan sebagai produk UMKM sehingga dapat mendukung penguatan ekonomi kreatif dan peluang usaha masyarakat. Sementara itu, SDGs 17 (Kemitraan untuk Mencapai Tujuan) diwujudkan melalui kolaborasi antara mahasiswa dengan ibu-ibu PKK dan pelaku UMKM Desa Sumberharjo dalam proses sosialisasi dan praktik, sehingga tercipta sinergi dalam pemanfaatan potensi pangan lokal dan pengembangan kapasitas masyarakat.

Kegiatan diawali dengan sesi sosialisasi mengenai Krispaya sebagai inovasi pengolahan pepaya menjadi produk pangan. Materi yang disampaikan meliputi pengenalan Krispaya, potensi pepaya sebagai bahan baku, manfaat pepaya, alat dan bahan yang diperlukan, tahapan pembuatan, serta gambaran mengenai pengemasan, pelabelan, pemasaran produk, dan analisis ekonomi produk. Penyampaian materi dilakukan secara lisan dengan bantuan media *power point*. Penggunaan media *power point* bertujuan untuk membantu peserta memahami materi secara lebih jelas dan sistematis. Selain *power point*, peserta juga memperoleh bahan informasi pendukung berupa brosur yang dapat digunakan sebagai panduan dalam memahami dan menerapkan proses pembuatan Krispaya.



Gambar 1. Sosialisasi Pembuatan Krispaya oleh Pemateri

Pelaksanaan sosialisasi berlangsung secara interaktif melalui penyampaian materi dan diskusi bersama peserta. Peserta diberikan kesempatan untuk menyampaikan pertanyaan maupun pendapat mengenai pengolahan pepaya menjadi produk olahan. Diskusi yang berlangsung menunjukkan ketertarikan peserta terhadap proses pembuatan Krispaya, terutama terkait pemilihan bahan, tahapan pengolahan serta cara menghasilkan keripik dengan tekstur yang renyah. Setelah sesi sosialisasi selesai, peserta kemudian diarahkan untuk mengikuti praktik pembuatan Krispaya secara langsung. Praktik dilakukan menggunakan bahan dan peralatan yang sederhana sehingga proses pembuatan dapat dipahami dan berpotensi diterapkan kembali secara mandiri oleh peserta.

Pepaya mentah digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan Krispaya karena memiliki karakteristik yang mendukung proses pengolahan menjadi keripik, salah satunya ditunjukkan oleh teksturnya yang relatif keras (Achmad *et al.*, 2024). Tingkat kekerasan pepaya mengalami penurunan seiring dengan proses pematangan, sehingga buah pada kondisi belum matang memiliki

tekstur yang lebih kokoh dibandingkan buah yang telah matang (Paternina *et al.*, 2022). Karakteristik tersebut mendukung proses pengolahan karena pepaya perlu diparut hingga berbentuk memanjang tanpa mudah hancur. Pepaya yang digunakan kemudian dikupas, dibelah, dibuang bijinya, dan dicuci hingga bersih sebelum diparut.

Pepaya yang telah diparut selanjutnya direndam dalam air garam selama 10-15 menit dan ditiriskan. Perendaman dengan air garam bertujuan untuk menghilangkan getah dari buah pepaya (Kresnatita *et al.*, 2022). Tahap berikutnya dilakukan dengan mencampurkan garam, lada, dan ketumbar hingga bumbu merata pada bahan. Sementara itu, tepung terigu, tepung beras, garam, dan penyedap rasa dicampurkan dalam wadah terpisah. Parutan pepaya kemudian dilurkan ke dalam campuran tepung hingga seluruh permukaannya tertutup secara merata. Setelah proses pelapisan selesai, bahan diayak untuk mengurangi sisa tepung yang tidak menempel sebelum memasuki tahap penggorengan.



Gambar 2. Proses Pembuatan Keripik Pepaya

Pepaya yang telah dilapisi tepung kemudian digoreng menggunakan minyak panas hingga berwarna kuning keemasan dan memiliki tekstur renyah. Setelah matang, keripik diberi bumbu tabur dan dicampurkan hingga merata.

Proses penggorengan menjadi tahap penting dalam pembentukan karakteristik produk karena panas menyebabkan air dalam bahan menguap. Kadar air yang rendah berkaitan dengan tingkat kerenyahan yang lebih tinggi pada produk keripik (Schmackler *et al.*, 2024). Setelah penggorengan selesai, Krispaya didinginkan sebelum dikemas menggunakan *standing pouch* dengan *ziplock*.

Pengemasan Produk Keripik Pepaya

Pengemasan dilakukan setelah keripik pepaya selesai digoreng dan didinginkan untuk mempertahankan mutu produk selama penyimpanan. Jenis kemasan dan lama penyimpanan dapat mempengaruhi perubahan karakteristik keripik, terutama kadar air, nilai FFA, dan karakteristik sensori (Fajriyani & Hersoelistyorini, 2021). Selain itu, kemampuan kemasan dalam menghambat perpindahan uap air juga berpengaruh terhadap daya simpan keripik. Wijanarti *et al.* (2019) menunjukkan bahwa penggunaan *standing pouch* dengan permeabilitas uap air yang lebih rendah dapat membantu memperpanjang umur simpan keripik dibandingkan dengan kemasan yang memiliki kemampuan perlindungan lebih rendah. Berdasarkan hasil penelitian tersebut, keripik pepaya pada kegiatan ini dikemas menggunakan *standing pouch* dengan penutup *ziplock*. Pemilihan kemasan tersebut mempertimbangkan kebutuhan keripik terhadap perlindungan dari perpindahan uap air selama penyimpanan serta kemudahan dalam penggunaannya. Setelah mencapai kondisi dingin, keripik pepaya dimasukkan ke dalam *standing pouch* kemudian kemasan ditutup menggunakan *ziplock* hingga rapat. Penutup *ziplock* memungkinkan kemasan dibuka dan ditutup kembali sehingga produk tetap dapat terlindungi setelah kemasan

dibuka. Dengan demikian, *standing pouch* berpenutup *ziplock* digunakan sebagai kemasan akhir keripik pepaya sebelum produk dipasarkan.

Pelabelan dan Informasi Kemasan

Pelabelan pada produk keripik pepaya dilakukan sebagai upaya memberikan informasi yang jelas kepada konsumen sekaligus membangun identitas dan mendukung pemasaran produk. Penyusunan informasi pada label mengacu pada ketentuan pelabelan pangan sebagaimana diatur dalam Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan dan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (PerBPOM) No. 20 Tahun 2021 tentang Label Pangan Olahan. Informasi pada label disusun agar mudah dibaca memberikan keterangan produk secara benar, serta tidak menyesatkan konsumen.

Produk diberi nama dagang "Krispaya", yang merupakan penggabungan kata "krispi" dan "pepaya". Pemilihan nama tersebut dimaksudkan untuk menggambarkan karakteristik utama produk sebagai olahan pepaya dengan tekstur yang renyah sekaligus memberikan identitas yang mudah dikenali oleh konsumen. Penggunaan nama "Krispaya" juga menjadi bagian dari strategi *branding* produk untuk membedakannya dari produk sejenis dan meningkatkan daya ingat konsumen terhadap produk.

Label kemasan dirancang pada bagian depan dan belakang kemasan. Bagian depan menampilkan nama dagang Krispaya, nama produk, logo perusahaan, berat bersih, tanggal produksi, tanggal kadaluwarsa, kode produksi, serta informasi kontak dan media sosial.

Penyajian unsur visual dan informasi pada label tersebut menjadi bagian penting dalam memperkenalkan produk kepada konsumen. Label dan kemasan produk makanan UMKM dapat menjadi representasi produk melalui penyajian informasi dan elemen visual, seperti teks, warna, dan ilustrasi (Nugrahani, 2015).



Gambar 3. Hasil Perancangan Label Kemasan Krispaya: (a) bagian depan kemasan; (b) bagian belakang kemasan

Dampak Kegiatan terhadap Pengembangan Produk Pangan Lokal

Pelaksanaan sosialisasi dan praktik pembuatan Krispaya diikuti oleh 45 peserta dan memberikan pengalaman langsung dalam mengolah pepaya menjadi produk pangan olahan. Selama kegiatan, peserta memperoleh penjelasan mengenai bahan dan tahapan pembuatan Krispaya serta terlibat secara langsung dalam praktik pengolahan hingga pengemasan produk. Keterlibatan peserta dalam praktik memberikan pengalaman aplikatif mengenai proses pengolahan pepaya yang dapat menjadi bekal untuk melakukan pengolahan secara mandiri. Kegiatan ini juga memperkenalkan pemanfaatan pepaya sebagai bahan pangan lokal yang dapat diolah menjadi produk dengan nilai tambah.

Selain proses pengolahan, peserta diperkenalkan pada penerapan *branding* dan

kemasan melalui penggunaan nama produk, logo, serta desain kemasan Krispaya. Penerapan unsur tersebut memberikan identitas yang lebih jelas pada produk dan memperkenalkan aspek yang perlu diperhatikan dalam pengembangan produk pangan sebelum dipasarkan. Bagi pelaku UMKM dan ibu-ibu PKK, kegiatan ini memberikan gambaran mengenai pengolahan bahan pangan lokal yang disertai dengan pengembangan identitas produk dan pengemasan. Pengolahan pepaya menjadi keripik juga menjadi salah satu bentuk pemanfaatan pangan lokal menjadi produk olahan yang lebih praktis dan memiliki nilai tambah. Dengan demikian, kegiatan yang melibatkan 45 peserta ini memberikan pengalaman mengenai pengolahan, pengemasan, dan pengembangan identitas produk yang dapat menjadi dasar untuk pengembangan Krispaya sebagai produk olahan pepaya.

KESIMPULAN

Program sosialisasi dan praktik pembuatan Krispaya (kripik pepaya) yang dilakukan bagi pelaku UMKM dan ibu-ibu PKK Padukuhan Bendungan, Kalurahan Sumberharjo, Kecamatan Prambanan, Kabupaten Sleman berhasil menjawab permasalahan yang ada mengenai melimpahnya komoditas pepaya yang selama ini belum diolah secara optimal akibat umur simpannya yang pendek dan minimnya inovasi pengolahan di tingkat masyarakat. Melalui pendekatan yang dilakukan secara edukatif dan partisipatif yang mencakup penyampaian materi, diskusi, praktik langsung pengolahan hingga pengemasan dan pelabelan produk, kegiatan ini terbukti mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah

pepaya menjadi produk pangan bernilai tambah. Keberhasilan tersebut juga didukung oleh strategi *branding* melalui nama dagang “Krispaya” yang diikuti dengan penguatan pengemasan dan pelabelan produk sesuai dengan ketentuan yang berlaku, sehingga produk memiliki daya saing dan siap dipasarkan. Dengan demikian, program ini tidak hanya menghasilkan inovasi produk pangan lokal, tetapi juga membekali masyarakat dengan keterampilan untuk mengembangkan usaha secara mandiri dan berkelanjutan, dengan peluang pengembangan lebih lanjut pada aspek legalitas usaha (PIRT), perluasan jaringan pemasaran, dan diversifikasi varian produk Krispaya di masa

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Seksi Pengelola KKN, Subdirektorat KKN dan Ormawa, Direktorat Kemahasiswaan Universitas Sebelas Maret (UNS) yang telah memfasilitasi pelaksanaan kegiatan KKN Tematik periode Juli-Agustus 2026. Terima kasih kepada Pemerintah Kabupaten Sleman yang telah menjadi mitra dalam pelaksanaan program, serta kepada Pemerintah Kalurahan Sumberharjo atas dukungan dan kerjasama selama kegiatan berlangsung. Apresiasi juga disampaikan kepada Dosen Pembimbing Lapangan dan seluruh masyarakat Kalurahan Sumberharjo yang telah berpartisipasi dalam pelaksanaan program.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Astuti, S. D., Mansyur, M. H., & Indhasari, G. (2024). Karakteristik Nilai Gizi dari Abon Pepaya dengan Penambahan Daun Jeruk Purut. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 7(1), 78-84.
<https://doi.org/10.32662/gatj.v0i0.3427>
- Afni, N., Dwikasari, L. G., Pawestri, S., Rasyda, R. Z., Cicilia, S., & Sulaemah, S. (2026). Sosialisasi Manfaat Pelabelan untuk Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal kepada Kelompok Wanita Nelayan di Desa Bintaro, Nusa Tenggara Barat. *SAFARI: Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 6(1), 256-264.
<https://doi.org/10.56910/safari.v6i1.3523>
- Fajriyani, A., & Hersoelistyorini, W. (2021). Nilai TBA, FFA, Kadar Air dan Sifat Sensori Keripik Kentang Berdasarkan Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(2), 108-118.
<https://doi.org/10.26714/jpg.9.2.2019.54-68>
- Kresnatita, S., Astuti, M. H., & Kulu, I. P. (2022). Meningkatkan Pendapatan Keluarga Melalui Pengolahan Buah Pepaya Muda pada Kelompok Ibu PKK di Kelurahan Kalamangan Kota Palangka Raya. *Pengabdian Kampus: Jurnal Informasi Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat*, 9(2), 121-126.
<https://doi.org/10.52850/jpmupr.v9i2.7971>
- Na'im, M.R.Z., Aulia, A.C., Kamilia, M.H.N., & Husna A.F.S. (2024). Pelatihan Pengolahan “Paya Bites” Cemilan Sehat Berbahan Pepaya, Bagi Anggota FKIF UNNES. *Jurnal Pengabdian dan Kewirausahaan*, 8(2), 138-147.
<http://dx.doi.org/10.30813/jpk.v8i2.6225>
- Nugrahani, R. (2015). Peran Desain Grafis pada Label dan Kemasan Produk Makanan UMKM. *Imajinasi: Jurnal Seni*, 9(2), 127-136.
- Paternina, G. A., Luna, F. V., & Bermudez, A. A. (2022). Nutraceutical, Thermophysical and Textural Characteristics of Papaya (*Carica papaya* L) and Incidence for post-harvest management. *Heliyon*, 8(4), e09231.
<https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2022.e09231>
- Schmackler, T., Müller, K., Tybussek, T., Jesdinszki, M., & Sänglerlaub, S. (2024). Evaluation of Market-available Snack Chip Packaging: Modified Atmosphere Packaging, Water Activity, Mechanical Properties, and Efficiency of Packaging Material Use. *Chemie Ingenieur Technik*, 96(3), 329-339.
<https://doi.org/10.1002/cite.202300110>
- Wijanarti, S., Ambarwati, G., Sabarisman, I., Flora, J., & Bulaksumur, N. (2019). Shelf Life Determination of Pegagan (*Centella Asiatica*) Chips Using Accelerated Shelf-Life Testing

(ASLT) Method. *Agroindustrial Journal*, 6(1), 396-4