

**Membangun Jiwa Wirausaha melalui Pengolahan Selai Pepaya Rasa Nanas di
Kelompok Wanita Tani (KWT) Srikandi 02 Desa Apk Bandung Kecamatan Selupu
Rejang**

*Building An Entrepreneurial Spirit Through Processing Pineapple-Flavored Papaya Jam
in The Srikandi 02 Womens Farmer's Group Apk Village, Bandung, Selupu Rejang
District*

**Rizky Septika Utami^{1*}, Rini Suryani², Meko Gustian³, Venti Novitas Sari⁴,
Darwan Effendi⁵**

¹⁻⁵Universitas Pat Petulai, Indonesia

*Penulis Korespondensi: rizkyutami20@gmail.com

Riwayat Artikel:

Naskah Masuk: 20 April 2026;

Revisi: 26 Mei 2026;

Diterima: 02 Juni 2026;

Terbit: 20 Juni 2026;

Keywords: *Clock;*

Entrepreneurship; Female Farmers;

Papaya; Pineapple.

Abstract: *Universities are educational institutions that have an important role in addressing various problems in rural areas by motivating, empowering, and broadening the perspectives of local communities. Through community service activities, universities can contribute to improving community skills and encouraging economic independence. This community service program aims to foster an entrepreneurial spirit among female farmers in APK Bandung Village, Selupu Rejang District, through training and assistance in producing pineapple-flavored papaya jam as a value-added agricultural product. The program was conducted in November 2025 and involved one partner, namely the Srikandi Women's Farmers Group (Kelompok Wanita Tani/KWT) 02 of APK Bandung Village. The implementation stages included socialization, product-making demonstrations, mentoring, monitoring, and evaluation activities. These stages were designed to enhance participants' knowledge and practical skills in processing local agricultural commodities into marketable products. Out of 20 registered members of KWT Srikandi, 17 members attended and actively participated in the program. The results of the evaluation, based on questionnaires distributed to participants, showed that approximately 64.70% of the members demonstrated an entrepreneurial spirit. These findings indicate that the program contributed positively to increasing entrepreneurial awareness and encouraging the development of small-scale rural business opportunities among female farmers.*

Abstrak

Universitas merupakan institusi pendidikan yang berperan penting dalam mengatasi permasalahan perdesaan dengan cara memotivasi, memberdayakan, dan memperluas wawasan masyarakat setempat. Salah satu perwujudan peran tersebut adalah melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan meningkatkan keterampilan dan kemandirian ekonomi warga. Program pengabdian ini bertujuan menumbuhkan jiwa kewirausahaan di kalangan petani perempuan di Desa APK Bandung, Kecamatan Selupu Rejang, melalui pembuatan selai pepaya rasa nanas. Program yang dilaksanakan pada bulan November 2025 ini menggandeng Kelompok Wanita Tani (KWT) Srikandi 02 sebagai mitra. Rangkaian kegiatannya meliputi sosialisasi, demonstrasi pembuatan produk, pendampingan, pemantauan, serta evaluasi. Kegiatan-kegiatan tersebut dirancang untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah hasil pertanian lokal menjadi produk bernilai tambah yang memiliki potensi ekonomi. Dari 20 anggota KWT Srikandi yang terdaftar, sebanyak 17 orang berpartisipasi dalam program ini. Hasil evaluasi berdasarkan kuesioner menunjukkan bahwa sekitar 64,70% peserta menunjukkan adanya jiwa kewirausahaan. Temuan ini mengindikasikan bahwa program tersebut berkontribusi dalam meningkatkan kesadaran kewirausahaan serta mendorong pemanfaatan sumber daya lokal guna mendukung pengembangan ekonomi perdesaan.

Kata Kunci: Nanas; Pepaya; Petani wanita; Selai; Wirausaha.

1. PENDAHULUAN

Kewirausahaan merupakan salah satu faktor penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat karena mampu menciptakan lapangan kerja, meningkatkan produktivitas, dan mengembangkan potensi sumber daya lokal secara berkelanjutan. Menurut Herman Saragih, kewirausahaan dipahami sebagai proses penciptaan nilai tambah melalui pengelolaan barang dan jasa secara inovatif sehingga menghasilkan manfaat ekonomi bagi masyarakat (Saragih, 2017; Indriansyah & Malini, 2022). Sejalan dengan itu, kewirausahaan juga dipandang sebagai kemampuan individu dalam mengenali peluang usaha, mengelola sumber daya, serta menciptakan inovasi yang bernilai ekonomi dan sosial (Mukrodi et al., 2021). Dalam konteks pembangunan pedesaan, kewirausahaan menjadi instrumen strategis untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal yang tersedia di lingkungan sekitar.

Perkembangan kewirausahaan di wilayah pedesaan saat ini semakin penting karena desa memiliki sumber daya alam yang melimpah namun belum sepenuhnya diolah menjadi produk bernilai tambah. Salah satu bentuk pemberdayaan ekonomi masyarakat desa dapat dilakukan melalui pengolahan hasil pertanian menjadi produk olahan pangan. Pengolahan hasil pertanian tidak hanya berfungsi meningkatkan daya simpan produk, tetapi juga dapat meningkatkan nilai ekonomi serta membuka peluang usaha baru bagi masyarakat (Soekartawi, 2016; Duta Mahardyka et al., 2024). Oleh karena itu, pengembangan usaha berbasis agroindustri rumah tangga menjadi salah satu strategi yang relevan dalam mendukung pembangunan ekonomi lokal.

Perempuan memiliki peran penting dalam pembangunan ekonomi keluarga dan masyarakat, khususnya melalui kelompok-kelompok pemberdayaan seperti Kelompok Wanita Tani (KWT). KWT merupakan wadah bagi perempuan desa untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta kemampuan berwirausaha melalui kegiatan pertanian dan pengolahan hasil pertanian (Kementerian Pertanian, 2020; Dani et al., 2024).

Keberadaan KWT tidak hanya berfungsi sebagai kelompok sosial, tetapi juga sebagai sarana pengembangan ekonomi produktif yang mampu meningkatkan pendapatan keluarga dan memperkuat ketahanan ekonomi rumah tangga. Salah satu upaya pemberdayaan perempuan desa dapat dilakukan melalui pelatihan pengolahan pangan berbasis potensi lokal. Desa APK Bandung Kecamatan Selupu Rejang memiliki potensi hortikultura yang cukup besar, khususnya komoditas pepaya dan nanas yang tumbuh subur sepanjang tahun. Kondisi agroklimat yang mendukung menyebabkan produksi buah cukup melimpah, namun

pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi segar dan penjualan dalam bentuk mentah. Akibatnya, ketika produksi meningkat, harga jual buah sering mengalami penurunan dan sebagian hasil panen berisiko mengalami kerusakan karena daya simpan yang pendek (Apriliani et al., 2026).

Pepaya merupakan buah klimaterik yang memiliki kandungan air tinggi sehingga mudah mengalami kerusakan pascapanen. Proses pematangan yang cepat menyebabkan buah mudah lunak dan mengalami penurunan kualitas apabila tidak segera dikonsumsi atau diolah (Rauf et al., 2025). Selain itu, pepaya memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi seperti vitamin A, vitamin C, serat, dan antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh (Rukmana, 2022; Andri et al., 2024). Kandungan gizi tersebut menjadikan pepaya berpotensi dikembangkan menjadi berbagai produk olahan pangan yang bernilai ekonomis.

Nanas juga merupakan komoditas hortikultura yang banyak dibudidayakan masyarakat dan memiliki cita rasa khas yang digemari konsumen. Buah nanas mengandung vitamin C, enzim bromelin, dan senyawa antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan serta mampu memberikan aroma dan rasa yang kuat pada produk olahan pangan (Hadiwijaya, 2018). Kombinasi pepaya dan nanas dalam bentuk selai dapat menghasilkan inovasi produk pangan dengan rasa yang unik, aroma menarik, dan nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan buah segar (Andri et al., 2024; Oktafani et al., 2019).

Pengolahan buah menjadi selai merupakan salah satu bentuk diversifikasi pangan yang dapat meningkatkan nilai tambah produk pertanian. Selai termasuk pangan semi basah yang banyak dikonsumsi masyarakat sebagai pelengkap roti dan makanan ringan lainnya. Produk selai memiliki tekstur lembut, rasa manis, serta daya simpan yang lebih lama dibandingkan buah segar (Iswandi et al., 2022). Diversifikasi olahan buah menjadi selai juga dapat mengurangi kerugian akibat pembusukan buah serta memperluas peluang usaha rumah tangga berbasis pangan lokal. Menurut Winarno (2019), pengolahan pangan yang tepat dapat meningkatkan kualitas produk sekaligus mempertahankan kandungan gizi bahan pangan.

Dalam proses pembuatan selai, penambahan gula berfungsi sebagai pengawet alami sekaligus pembentuk tekstur gel yang memberikan konsistensi khas pada produk selai. Selain itu, proses pemanasan yang tepat dapat meningkatkan cita rasa dan aroma produk sehingga lebih diminati konsumen. Pembuatan selai pepaya rasa nanas dilakukan dengan memanfaatkan pepaya matang sebagai bahan utama dan nanas sebagai penambah rasa dan aroma. Pepaya yang telah dihancurkan dicampur dengan sari nanas, kemudian dimasak bersama gula hingga mencapai tekstur kental. Teknik pengolahan yang sederhana memungkinkan produk ini diproduksi dalam skala rumah tangga dengan biaya relatif terjangkau. Produk selai yang

dihasilkan juga memiliki potensi pemasaran yang cukup baik karena dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat.

Namun demikian, kondisi di lapangan menunjukkan bahwa anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Srikandi 02 masih memiliki keterbatasan dalam penguasaan keterampilan pengolahan pangan, pengemasan produk, manajemen usaha, dan strategi pemasaran. Rendahnya akses terhadap pelatihan dan informasi kewirausahaan menyebabkan potensi sumber daya lokal belum dimanfaatkan secara optimal. Padahal, pengembangan keterampilan kewirausahaan sangat penting untuk meningkatkan kemampuan masyarakat dalam menciptakan usaha mandiri dan berkelanjutan (Suryana, 2018).

Kewirausahaan tidak hanya berkaitan dengan kemampuan menghasilkan produk, tetapi juga kemampuan mengelola usaha secara efektif dan inovatif. Sikap kreatif, inovatif, percaya diri, berani mengambil risiko, dan mampu membaca peluang pasar merupakan karakteristik penting seorang wirausaha (Ubaidillah, 2021). Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat perlu dirancang tidak hanya dalam bentuk pelatihan teknis produksi, tetapi juga mencakup penguatan jiwa kewirausahaan dan manajemen usaha.

Pengembangan usaha olahan pangan berbasis potensi lokal juga dapat mendukung peningkatan ekonomi kreatif masyarakat desa. Menurut Tambunan (2020), usaha mikro dan kecil memiliki kontribusi besar terhadap pertumbuhan ekonomi nasional karena mampu menyerap tenaga kerja dan memanfaatkan sumber daya lokal secara optimal. Dalam konteks ini, pengolahan selai pepaya rasa nanas dapat menjadi salah satu alternatif usaha produktif yang berpotensi meningkatkan pendapatan anggota KWT.

Selain aspek produksi, kemasan dan pemasaran produk juga menjadi faktor penting dalam keberhasilan usaha. Kemasan yang menarik dapat meningkatkan minat konsumen dan memberikan nilai tambah pada produk pangan (Kotler & Keller, 2016). Di era digital saat ini, pemasaran produk juga dapat dilakukan melalui media sosial dan platform digital sehingga jangkauan pasar menjadi lebih luas. Oleh karena itu, pelatihan kewirausahaan bagi anggota KWT perlu mencakup aspek pemasaran modern agar produk yang dihasilkan memiliki daya saing.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan untuk membangun jiwa kewirausahaan anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Srikandi 02 melalui pelatihan pengolahan selai pepaya rasa nanas. Kegiatan ini tidak hanya bertujuan meningkatkan keterampilan teknis pengolahan produk, tetapi juga memperkuat kemampuan anggota kelompok dalam mengelola usaha, melakukan pengemasan, menentukan strategi pemasaran, serta membangun kemandirian ekonomi berbasis potensi lokal.

Melalui kegiatan ini diharapkan anggota KWT Srikandi 02 mampu mengembangkan usaha olahan pangan yang berkelanjutan dan memiliki daya saing. Selain itu, kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan motivasi berwirausaha perempuan desa sehingga mampu menciptakan peluang ekonomi baru, meningkatkan pendapatan keluarga, serta mendukung pembangunan ekonomi masyarakat Desa APK Bandung Kecamatan Selupu Rejang secara berkelanjutan..

Kegiatan pelatihan pengolahan selai pepaya rasa nenas selanjutnya dirancang dengan metode *learning by doing*, yaitu memberikan kesempatan bagi anggota KWT untuk terlibat langsung dalam proses pembuatan selai mulai dari pemilihan bahan baku, pencucian, pengupasan, pengirisan, perebusan, pemberian gula, pencampuran nenas, hingga proses pengemasan. Dalam kegiatan ini, anggota tidak hanya diajarkan keterampilan teknis, tetapi juga pemahaman mengenai konsep pengolahan pangan yang benar, seperti pemanfaatan bahan bersih dan segar, teknik sterilisasi peralatan, pengaturan kadar keasaman dan gula, serta prosedur penyimpanan produk jadi.

Dampak utama kegiatan pengabdian ini terlihat dari meningkatnya motivasi dan kemampuan anggota KWT dalam mengolah produk pangan bernilai jual tinggi. Anggota yang sebelumnya belum pernah terlibat dalam proses produksi kini mampu menghasilkan selai pepaya rasa nenas secara mandiri dengan kualitas yang konsisten. Selain itu, pemahaman mereka mengenai kewirausahaan meningkat signifikan, mulai dari kemampuan menghitung modal, menentukan harga jual yang sesuai, hingga menyusun strategi pemasaran. Dengan dukungan pengetahuan baru tersebut, KWT Srikandi 02 mulai merencanakan pembentukan unit usaha kelompok berbasis pengolahan selai.

Berdasarkan hasil identifikasi dan diskusi yang telah dilakukan oleh tim pengusul bersama Kelompok Wanita Tani (KWT) Srikandi desa APK Bandung, teridentifikasi permasalahan prioritas terletak pada minimnya pengetahuan dalam pengolahan produk dari pepaya. Selama ini mereka hanya mengetahui pepaya dibuat sebagai pelengkap sop buah. Kondisi tersebut diuraikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Identifikasi Kondisi.

No	Aspek	Kondisi
1.	Buah Pepaya	Buah Pepaya tersedia banyak di Desa APK Bandung
2.	Kulit Pepaya bisa dibuat pupuk cair ekoenzim	Pengetahuan dan keterampilan masih rendah
3.	Pembuatan papaya rasa nenas	Pengetahuan masyarakat masih rendah

Kegiatan ini juga memberikan dampak sosial yang penting. Perempuan desa mendapatkan ruang untuk mengembangkan kemampuan diri, meningkatkan kemandirian ekonomi, dan memperkuat posisi mereka dalam pengambilan keputusan rumah tangga.

Solidaritas antaranggota juga meningkat karena mereka bekerja bersama, saling belajar, dan saling berbagi pengalaman. Dari perspektif pemberdayaan masyarakat, kegiatan pengabdian ini memberikan pengalaman langsung mengenai bagaimana perempuan tani dapat menjadi agen perubahan dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga dan komunitas.

2. METODE PENELITIAN

Pengabdian ini dilaksanakan pada bulan November 2025 di Kelompok Wanita Tani (KWT) Srikandi 02 APK Bandung, Kecamatan Selupu Rejang, Propinsi Bengkulu. Tahapan pelaksanaan dimulai dengan identifikasi kebutuhan dan potensi lokal, khususnya terkait ketersediaan bahan baku berupa pepaya dan nanas yang melimpah di wilayah tersebut. Kegiatan ini diawali dengan sosialisasi program kepada anggota KWT guna memberikan pemahaman mengenai tujuan, manfaat, serta rencana pelaksanaan kegiatan. Selanjutnya, dilakukan pelatihan teknis melalui metode demonstrasi dan praktik langsung (*learning by doing*), yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam proses pengolahan selai. Pelatihan mencakup tahap pemilihan dan penyortiran bahan baku, proses pencucian, pengupasan, pemotongan, penghalusan, penambahan gula dan bahan pengental, hingga pemasakan dengan memperhatikan aspek keamanan pangan.

Selain proses produksi, peserta juga dibekali dengan materi mengenai manajemen usaha, sanitasi dan higiene, teknik pengemasan, serta strategi pemasaran. Pendekatan ini memberikan pemahaman komprehensif agar produk yang dihasilkan tidak hanya berkualitas secara organoleptik, tetapi juga memenuhi standar pangan olahan. Dalam pelaksanaannya, instruktur dari instansi terkait atau perguruan tinggi berperan sebagai fasilitator, sementara anggota KWT terlibat aktif sebagai peserta dan pelaksana lapangan. Kegiatan monitoring dan evaluasi dilakukan pada setiap tahap untuk menilai tingkat pemahaman dan keterampilan peserta, sekaligus memastikan proses produksi berlangsung sesuai prosedur.

Metode ini mengedepankan kolaborasi antar-mitra, dengan memanfaatkan potensi lokal serta meningkatkan kapasitas sumber daya manusia secara berkelanjutan. Penerapan metode partisipatif ini diharapkan mampu menciptakan kemandirian KWT dalam memproduksi selai pepaya rasa nanas sebagai produk unggulan berbasis bahan pangan lokal, serta mendorong terbentuknya usaha kecil yang berdaya saing. Dengan demikian, metode pelaksanaan kegiatan ini tidak hanya berorientasi pada hasil produk, tetapi juga pada penguatan kompetensi dan pemberdayaan sosial ekonomi anggota KWT. Tahapan pembuatan selai pepaya adalah sebagai berikut: Menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan untuk pembuatan selai papaya rasa nanas. Buah pepaya disortir kemudian dikupas. Setelah dikupas, dibersihkan dan dicuci pada air

mengalir. Kemudian pepaya dan nanas diparut menggunakan parutan atau dihaluskan menggunakan blender. Masukkan pepaya, nanas, gula merah kedalam kuah dan dimasak dengan api kecil dan aduk secara kontinyu agar tidak gosong. Masak hingga selai mengental dan berkurang kadar airnya atau dengan tanda apabila adonan tidak langsung meleleh setelah diangkat. Kemudian dinginkan selai yang sudah jadi, simpan didalam wadah tertutup dan siap digunakan kapan saja.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian yang dilaksanakan pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Srikandi di Kecamatan Selupu Rejang, Desa APK Bandung, diperoleh data 64,70% anggota kelompok menunjukkan karakteristik dan kecenderungan jiwa kewirausahaan (Lampiran kuisioner). Persentase ini mencerminkan bahwa lebih dari setengah anggota memiliki orientasi, motivasi, dan pola pikir yang selaras dengan prinsip-prinsip dasar kewirausahaan, seperti kemampuan melihat peluang, keberanian mengambil keputusan, serta keinginan untuk melakukan inovasi dalam kegiatan ekonomi produktif. Hasil ini tidak hanya menunjukkan kesiapan individu dalam mengembangkan usaha mikro berbasis agribisnis, tetapi juga mengindikasikan bahwa lingkungan sosial kelompok mendukung pembentukan perilaku wirausaha yang berkelanjutan.

Tingkat jiwa kewirausahaan sebesar 64,70% tersebut dapat dipahami sebagai indikator bahwa proses pemberdayaan yang dilakukan melalui program pengabdian telah memberikan pengaruh positif terhadap pemahaman dan sikap anggota terhadap aktivitas usaha. Penguatan kapasitas melalui pelatihan, pendampingan, serta praktik pengelolaan usaha tampaknya berkontribusi terhadap meningkatnya kepercayaan diri anggota dalam mengelola sumber daya yang dimiliki. Persentase ini mencerminkan adanya potensi besar untuk mengembangkan unit-unit usaha baru, meningkatkan kualitas produk, serta memperluas jejaring pemasaran di tingkat lokal. Ke depan, peningkatan kapasitas lanjutan, dukungan kelembagaan, serta akses terhadap pasar dan modal menjadi faktor yang perlu diperkuat agar potensi kewirausahaan yang telah terbentuk dapat berkembang secara optimal, berkelanjutan, dan memberikan kontribusi nyata terhadap kesejahteraan masyarakat di Desa APK Bandung.

Pembuatan selai pepaya rasa nanas merupakan proses pengolahan pangan yang memadukan prinsip teknologi hasil pertanian dengan pemahaman mengenai karakteristik fisikokimia buah pepaya (*Carica papaya* L.) dan nanas (*Ananas comosus*). Produk selai merupakan hasil pengentalan bubur buah dengan penambahan gula, pektin, dan asam, kemudian dipanaskan hingga mencapai konsistensi viskos yang stabil. Pada formulasi selai

pepaya rasa nanas, kedua jenis buah memiliki perbedaan komposisi kimia yang memengaruhi perilaku selama pemasakan, sehingga diperlukan perlakuan teknis yang tepat agar dihasilkan produk akhir yang bermutu tinggi. Buah pepaya dikenal memiliki kadar air tinggi, tekstur lunak, warna oranye cerah, serta kandungan pektin alami yang relatif rendah. Sebaliknya, nanas memiliki rasa asam-manis yang kuat, serat yang lebih kasar, serta kandungan bromelin yang dapat memengaruhi stabilitas protein, meskipun tidak terlalu berpengaruh dalam proses pembuatan selai. Kombinasi keduanya menghasilkan produk dengan profil sensoris yang lebih kompleks, namun langkah-langkah pengolahannya perlu disesuaikan supaya diperoleh selai yang memiliki kekentalan, rasa, warna, dan mutu mikrobiologis yang sesuai standar.

Pemuatan Selai. dalam pembuatan selai adalah seleksi bahan baku. Buah pepaya yang digunakan sebaiknya berada pada tingkat kematangan optimal, ditandai dengan kulit berwarna oranye merata, tekstur cukup lunak namun tidak lembek, serta aroma khas yang kuat. Kematangan buah berpengaruh terhadap kadar gula alami, warna daging buah, dan kemudahan dalam penghancuran (Gambar 1).



Gambar 1. Buah Pepaya yang Siap Diolah Jadi Selai.

Untuk nanas, dipilih buah yang matang dengan warna kuning cerah, aroma harum, dan tingkat keasaman yang seimbang. Pemilihan buah yang terlalu masam dapat menyebabkan selai menjadi terlalu tajam secara rasa, sementara buah yang terlalu matang dapat menghasilkan aroma fermentatif yang tidak diinginkan. Setelah diseleksi, kedua buah dicuci menggunakan air mengalir untuk menghilangkan debu, getah, residu pestisida, serta mikroorganisme permukaan. Proses pencucian ini merupakan langkah penting untuk mencegah kontaminasi mikroba yang dapat menurunkan umur simpan produk.

Tahap berikutnya adalah pengupasan dan pemotongan. Buah pepaya dikupas, dibelah, dan dibuang bijinya, kemudian dipotong kecil-kecil agar lebih mudah dilumatkan. Buah nanas juga dikupas dengan hati-hati untuk menghilangkan mata buah yang keras dan bagian inti yang terlalu berserat (Gambar 2).



Gambar 2. Pengupasan dan Pemotongan Buah.

Kedua buah kemudian dihancurkan menggunakan blender atau alat penghancur mekanis hingga diperoleh bubur buah dengan ukuran partikel yang seragam. Homogenitas bubur buah sangat penting dalam pembentukan tekstur selai, karena ketidakseragaman ukuran partikel dapat menghasilkan selai yang tampak kasar atau tidak merata. Dalam beberapa formulasi, sebagian dari nanas dapat dicacah kasar untuk memberikan sensasi tekstur khas, namun hal ini harus disesuaikan dengan preferensi konsumen serta tujuan produk.

Setelah bubur buah diperoleh, dilakukan pengaturan formulasi dengan penambahan gula, pektin, dan asam. Gula memiliki peran ganda sebagai pemanis dan sebagai pengawet alami melalui mekanisme pengikatan air sehingga menurunkan aktivitas air (a_w). Konsentrasi gula yang umum digunakan berkisar antara 55–65% dari total berat akhir selai. Penambahan pektin dilakukan untuk meningkatkan kemampuan pembentukan gel, mengingat pepaya memiliki kadar pektin alami dengan mutu yang tidak sebaik nanas atau apel. Pektin komersial biasanya ditambahkan sesuai rekomendasi produsen, namun konsentrasi umumnya berkisar antara 0,5–1,0%. Selain itu, ditambahkan asam (biasanya asam sitrat) untuk menurunkan pH produk ke kisaran 3,1–3,5, yaitu rentang optimal untuk pembentukan gel pektin serta penghambatan pertumbuhan mikroba patogen. Penurunan pH juga membantu mempertahankan warna buah selama pemanasan, mencegah reaksi pencoklatan nonenzimatis seperti karamelisasi dan reaksi Maillard. Formulasi ini harus diaduk hingga homogen sebelum masuk ke tahap pemasakan.

Proses pemasakan dilakukan dengan memanaskan campuran bubur buah, gula, pektin, dan asam dalam wadah stainless steel pada suhu sekitar 100 °C sambil terus diaduk. Pengadukan dibutuhkan untuk mencegah penggumpalan pektin, mencegah gosong pada bagian dasar panci, serta memastikan pemanasan merata (Gambar 3).



Gambar 3. Proses Pengadukan Selai Pepaya Rasa Nanas.

Selama pemasakan, terjadi penguapan air yang menyebabkan peningkatan viskositas. Pemasakan dilanjutkan hingga selai mencapai titik akhir sekitar 65° – 68° Brix, yang dapat diukur menggunakan refraktometer. Pada fase ini, proses pembentukan gel mulai stabil, terutama jika proporsi gula dan pektin sesuai. Warna selai akan berubah menjadi lebih pekat karena konsentrasi pigmen karotenoid dari pepaya meningkat. Aroma nanas yang volatil sebagian akan berkurang selama pemanasan, sehingga dalam beberapa formulasi dapat ditambahkan sedikit perisa alami nanas untuk menonjolkan kembali karakter aromanya, dengan tetap memperhatikan standar keamanan pangan.



Gambar 4. Proses Pendinginan Selai Pepaya Rasa Nanas dan pengolesan selai ke roti.

Mengangkat selai harus segera diangkat dari pemanasan untuk mencegah overcooking. Overcooking dapat menurunkan kualitas sensori melalui perubahan warna menjadi terlalu gelap, munculnya rasa pahit akibat karamelisasi gula berlebih, dan rusaknya struktur gel pektin. Selanjutnya, selai harus didinginkan secara bertahap. Pendinginan dilakukan hingga suhu turun ke kisaran 70 – 80 °C sebelum dikemas, agar mencegah kondensasi uap air pada permukaan wadah yang dapat memicu pertumbuhan jamur. Selama pendinginan, gel pektin akan terus mengalami proses penataan struktur, sehingga tekstur selai menjadi lebih kental dan stabil (Gambar 5). Selai bisa dioleskan dengan roti.

4. KESIMPULAN

Anggota KWT Srikandi beranggotakan 20 orang yang hadir pada saat pengabdian berjumlah 17 orang. Berdasarkan kuisioner yang dibagikan sekitar 64,70% anggota memiliki jiwa wirausaha. Pengolahan selai pepaya rasa nanas merupakan upaya pemanfaatan bahan baku lokal yang melimpah untuk menghasilkan produk olahan bernilai tambah. Proses ini melibatkan tahapan seleksi buah, pengolahan, penambahan gula, serta pengemasan yang memenuhi standar keamanan pangan. Produk selai yang dihasilkan tidak hanya memiliki cita rasa khas yang berasal dari kombinasi pepaya dan nanas, tetapi juga memiliki potensi sebagai komoditas ekonomi yang dapat mendukung peningkatan pendapatan masyarakat, khususnya anggota Kelompok Wanita Tani Srikandi desa APK Bandung.

PENGAKUAN

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada Kelompok Wanita Tani (KWT) Srikandi 02 Desa Apk Bandung Kecamatan Selupu Rejang selaku mitra pengabdian yang telah memberikan dukungan, kerja sama dan yang turut terlibat secara langsung dalam mensukseskan kegiatan program pengabdian masyarakat Universitas Pat Petulai. Semoga kerja sama yang telah terjalin dapat terus berlanjut dan memberikan maaf yang berkelanjutan.

DAFTAR REFERENSI

- Andri, A., Agustine, L., & Panggabean, G. T. (2024). Sosialisasi pengolahan tanah untuk budidaya tanaman nanas di Harum Manis. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sains dan Teknologi*, 3(4), 39–47. <https://doi.org/10.58169/jpmsaintek.v3i4.630>
- Apriliani, D. N., Pratiwi, E. M., Rahmawati, N., Ramadhani, S. L., & Triatmaja, N. A. (2026). Menyiapkan generasi wirausaha muda: Tips bisnis kreatif dan penguatan jiwa kewirausahaan di SMK Ganesha Tama. *Aksi Nyata: Jurnal Pengabdian Sosial dan Kemanusiaan*, 3(1), 86–95. <https://doi.org/10.62383/aksinyata.v3i1.2792>
- Dani, R., Marsyaf, A., Wiarta, I., & Hierdawati, T. (2024). Pelatihan pengenalan financial technology (fintech) bagi mahasiswa peserta program pembinaan mahasiswa wirausaha (P2MW) Kemendikbudristek. *Dinamika Sosial: Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Transformasi Kesejahteraan*, 1(2), 65–74. <https://doi.org/10.62951/dinsos.v1i2.231>
- Duta Mahardyka, A. M., Hilmi, I. S., Turfah, S. W., Ramdhani, R. N., Azizah, N., Qurrotuaini, N. T., ... & Muharry, A. (2024). Pemberdayaan masyarakat dalam upaya menekan angka kejadian hipertensi menggunakan tanaman pakcoy dan seledri sebagai alternatif penurun hipertensi di wilayah Dusun Citangkolo Desa Kujangsari. *ARDHI: Jurnal Pengabdian Dalam Negri*, 2(1), 15–25. <https://doi.org/10.61132/ardhi.v2i1.186>
- Hadiwijaya, S. (2018). *Teknologi pengolahan hasil hortikultura*. Deepublish.
- Indriansyah, A., & Malini, S. (2022). Pelatihan kewirausahaan sebagai peluang bisnis kepada staff bengkel AC Palembang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sains dan Teknologi*,

1(4), 49–54. <https://doi.org/10.58169/jpmsaintek.v1i4.51>

- Iswandi, R. M., Bahari, Asyik, N., Herdiansyah, D., Sadimanta, S., & Sudarmo, H. (2022). Pengolahan dan pengemasan selai nanas kepada ibu-ibu Desa Wisma Kelurahan Mokoau Kota Kendari Sulawesi Tenggara. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Negeri Jakarta*.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2020). *Pedoman pemberdayaan kelompok wanita tani*. Kementerian Pertanian.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing management* (15th ed.). Pearson Education.
- Lumula, S. N., Yusuf, N., & Djafar, Z. (2021). Pemanfaatan buah pepaya sebagai bahan dasar pembuatan selai pepaya. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 45–53.
- Mukrodi, A., Kusnadi, W. N., & Sandy, Y. (2021). *Kewirausahaan: Teori dan praktik dalam pengembangan usaha*. Media Discourse.
- Oktafani, L. A., & Suwandi, J. F. (2019). Potensi tanaman pepaya (*Carica papaya*) sebagai antihelmintik. *Majority*, 246–250.
- Rauf, A. S., Kasim, R., Dahlan, S. A., Saman, W. R., Ahmad, L., & Engelen, A. (2025). Pengaruh jenis bahan pengisi kemasan pada transportasi darat terhadap mutu pepaya (*Carica papaya* L.) selama penyimpanan. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 7(3), 453–464.
- Rukmana, R. (2022). *Pepaya: Prospek agribisnis dan teknologi budidaya*. Kanisius.
- Saragih, H. (2017). *Kewirausahaan: Konsep dasar dan pengembangannya*. Perdana Publishing.
- Soekartawi. (2016). *Agribisnis: Teori dan aplikasinya*. RajaGrafindo Persada.
- Suryana. (2018). *Kewirausahaan: Pedoman praktis, kiat dan proses menuju sukses*. Salemba Empat.
- Tambunan, T. (2020). *UMKM di Indonesia: Perkembangan dan tantangan*. Prenadamedia Group.
- Ubaidillah, M. (2021). *Kreativitas dan inovasi dalam kewirausahaan*. Pustaka Karya.
- Utami, C. W. (2017). *Manajemen ritel: Strategi dan implementasi operasional bisnis ritel modern di Indonesia*. Salemba Empat.
- Winarno, F. G. (2019). *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliarti, N. (2021). *Teknologi pengolahan buah dan sayur*. Andi Publisher.
- Yusmarini, Y., & Efendi, R. (2020). Diversifikasi produk olahan buah sebagai upaya peningkatan nilai tambah hasil pertanian. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 8(1), 55–64.
- Zulkarnain. (2019). *Dasar-dasar hortikultura*. Bumi Aksara.