

Pemberdayaan UMKM Berbasis Kearifan Lokal melalui Pendampingan dan Pelatihan Produk Keripik Pepaya di Desa Montorna Kecamatan Pasongsongan

Tajus Subqi¹, Amilatur Rizqiyah², Kanza Nabilah Putri³

¹²³Universitas Annuqayah

tajussubqi5675@gmail.com¹, amilaturrizqiyah@gmail.com²,

Kanzanabilahputri631@gmail.com³

ABSTRACT

Empowerment of Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) is the main key in improving the village economy in Indonesia. In Montorna Village, Pasongsongan District, Sumenep Regency, MSMEs have great potential to boost community welfare. Papaya is the one of fruits that grows in tropical areas including in Montorna Village. as fruit that has great potential to be raw material in processing products with high sell value, papaya chips can become one of product that can be developed, not only as popular snack but also it has widely marketed opportunities. In this method, we are as researcher doing assistance by using the PAR method. In the PAR method, researcher takes the KUPAR cycle, namely knowing, understanding, planning, acting and reflecting. The purposes of this this stage is to understand many issues that relevant with empowerment of MSMEs and the potential of local society. With training and mentoring program, local society can get many knowledge and skill that needed to manage their bussines efficiently. With this, researcher hopes MSMEs in Montana village can become main booster in increasing of quality society life and creat a new employment that can give great contribution in economic growth inclusively and sustainable.

Keywords: empowerment, MSMEs, local wisdom

ABSTRAK

Pemberdayaan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan kunci utama dalam meningkatkan ekonomi desa di Indonesia. Di Desa Montorna, Kecamatan Pasongsongan, Kabupaten Sumenep, UMKM memiliki potensi besar untuk mendongkrak kesejahteraan masyarakat. Pepaya adalah salah satu buah-buahan yang dapat tumbuh di daerah tropis seperti halnya di Desa Montorna, sebagai buah yang memiliki potensi besar menjadi bahan baku produk olahan dengan nilai jual yang tinggi, keripik pepaya dapat menjadi salah satu produk yang dapat dikembangkan, tidak hanya merupakan camilan populer tetapi juga memiliki peluang pasar yang luas. Dalam metode ini, peneliti melakukan pendampingan menggunakan metode PAR. Dalam metode PAR, tim pengabdian mengambil siklus KUPAR yakni *to know, to understand, to plan, to action, dan to reflection*. Tahap ini bertujuan untuk memahami isu-isu yang relevan dengan pemberdayaan UMKM dan potensi local masyarakat setempat. Melalui program pelatihan dan pendampingan, pelaku UMKM akan mendapatkan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk mengelola usaha mereka secara efisien. Dengan ini peneliti berharap, UMKM di Desa Montorna dapat menjadi pendorong utama dalam meningkatkan kualitas hidup masyarakat dan menciptakan lapangan kerja baru yang dapat memberikan berkontribusi besar pada pertumbuhan ekonomi yang inklusif dan berkelanjutan.

Kata kunci: pemberdayaan, umkm, kearifan lokal

PENDAHULUAN

Pemberdayaan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan kunci utama dalam meningkatkan ekonomi desa di Indonesia. Di Desa Montorna, Kecamatan Pasongsongan, Kabupaten Sumenep, UMKM memiliki potensi besar untuk mendongkrak kesejahteraan masyarakat. Namun, banyak pelaku UMKM di desa ini menghadapi tantangan seperti kurangnya pengetahuan dalam pengelolaan usaha dan keterbatasan akses pasar.

Pepaya, yang banyak tumbuh di daerah tropis termasuk di Desa Montorna, memiliki potensi besar sebagai bahan baku produk olahan dengan nilai tambah tinggi. Salah satu produk yang dapat dikembangkan adalah keripik pepaya, yang tidak hanya merupakan camilan populer tetapi juga memiliki peluang pasar yang luas. Pemanfaatan kearifan lokal dalam proses produksi keripik pepaya dapat menjadi strategi efektif untuk meningkatkan nilai tambah dan memperkuat identitas lokal.

Pelatihan dan pendampingan yang terfokus pada produksi dan pemasaran keripik pepaya sangat penting untuk pemberdayaan UMKM di Desa Montorna. Dengan pelatihan yang terstruktur, pelaku UMKM akan memahami teknik produksi yang efisien, standar kualitas yang baik, serta strategi pemasaran yang efektif. Pendampingan akan membantu mengatasi kendala serta memanfaatkan peluang yang ada, meningkatkan keterampilan, menciptakan lapangan kerja baru, dan mendorong pertumbuhan ekonomi desa secara berkelanjutan.

Program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk memberdayakan UMKM di Desa Montorna melalui pendekatan berbasis kearifan lokal dan pelatihan produksi keripik pepaya. Di harapkan, dengan inisiatif ini, UMKM desa dapat mengoptimalkan potensi produk lokalnya, meningkatkan daya saing produk, dan berkontribusi pada kesejahteraan masyarakat desa. Potensi lokal merupakan segala sesuatu sumber daya baik sumber daya alam maupun sumber daya manusia yang ada di suatu desa yang bisa dikembangkan dengan tujuan untuk meningkatkan kesejahteraan. Potensi lokal sangat berperan penting dalam menopang kehidupan ekonomi masyarakat khususnya di Kabupaten Sumenep.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah berbasis Particatory Action Research (PAR). Dalam metode ini, pengabdian melakukan pendampingan menggunakan metode PAR. Dalam metode PAR, tim pengabdian mengikuti siklus KUPAR yakni *to know, to understand, to plan, to action, dan to reflection*.

To Know: Pada tahap ini, pengabdian melakukan pendekatan dengan masyarakat untuk memahami kondisi aktual mereka, termasuk sumber daya yang tersedia dan kebutuhan mereka. Pengabdian membangun hubungan kepercayaan dengan masyarakat melalui interaksi langsung dan diskusi awal.

To Understand: Selanjutnya, tim pengabdian bersama masyarakat melakukan identifikasi masalah utama melalui Focus Group Discussion (FGD) untuk mengkaji tantangan yang mereka hadapi. Tahap ini bertujuan untuk memahami isu-isu yang relevan dengan pemberdayaan UMKM dan potensi lokal.

To Plan: Dalam tahap perencanaan, strategi untuk mengatasi masalah yang diidentifikasi dirancang. Perencanaan melibatkan pembuatan rencana aksi yang mempertimbangkan sumber daya yang ada dan melibatkan semua pemangku kepentingan.

To Action: Implementasi strategi dilakukan sesuai dengan rencana yang telah disusun. Pada tahap ini, pengabdian dan masyarakat bersama-sama melaksanakan kegiatan yang direncanakan untuk memecahkan masalah dan mengoptimalkan sumber daya lokal.

To Reflection: Tahap terakhir adalah refleksi dan evaluasi. Pengabdian dan masyarakat mengevaluasi hasil dari tindakan yang telah diambil untuk menilai efektivitas dan menentukan langkah-langkah selanjutnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebelum melakukan pelatihan pembuatan keripik pepaya terlebih dahulu diadakan diskusi dan sosialisasi program kerja terkait pemberdayaan UMKM di desa tersebut. Sosialisasi dan diskusi tersebut melibatkan beberapa pihak di antaranya aparat desa, ibu PKK dan masyarakat sekitar.



Setelah perencanaan yang matang, tim pengabdian melaksanakan berbagai kegiatan untuk mendukung pemberdayaan UMKM di Desa Montorna. Kegiatan tersebut meliputi:

- a. Diskusi dan Seminar tentang Kearifan Lokal dalam Pengolahan Pepaya
Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 15 Agustus 2023 di Aula Desa Montorna dengan tema “Pemanfaatan Pepaya Berbasis Kearifan Lokal.” Seminar ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat mengenai pentingnya mengolah pepaya secara baik. Materi yang disampaikan oleh ahli dari Universitas setempat yang memiliki pengalaman dalam bidang pertanian dan pengolahan hasil pertanian. Selain itu, narasumber juga berbagi praktik terbaik dalam pengolahan pepaya.
Seminar Keripik Pepaya di atas adalah sebuah kegiatan edukatif yang bertujuan untuk memberikan pemahaman dan keterampilan kepada masyarakat, khususnya para pelaku UMKM di Desa Montorna, Kecamatan Pasongsongan, Kabupaten Sumenep, mengenai proses produksi dan pengembangan produk keripik pepaya. Seminar ini difokuskan pada pemberdayaan ibu-ibu PKK sebagai bagian dari upaya peningkatan ekonomi desa melalui inovasi olahan pangan lokal.

- b. Pendampingan pembuatan keripik pepaya.
Keripik pepaya adalah produk olahan dari buah pepaya yang dikembangkan sebagai bagian dari program pemberdayaan UMKM, khususnya di Desa Montorna, Kecamatan Pasongsongan, Kabupaten Sumenep. Produk ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dari pepaya yang melimpah di daerah tersebut. Dengan mengolah pepaya menjadi keripik yang renyah dan bernilai jual tinggi, masyarakat dapat memanfaatkan hasil bumi lokal secara lebih produktif dan meningkatkan perekonomian desa. Pengolahan keripik pepaya ini juga menjadi bagian dari pelatihan yang diberikan kepada ibu-ibu PKK dan pelaku UMKM setempat sebagai langkah pemberdayaan dan inovasi produk lokal.
- c. Langkah-langkah Pembuatan Keripik Pepaya
1. Pemilihan Bahan Baku
Pilih buah pepaya yang masih mentah. Pepaya yang setengah matang memiliki tekstur yang tepat untuk diolah menjadi keripik, karena tidak terlalu berair dan bisa menghasilkan keripik yang renyah
 2. Pengupasan dan Pemetongan
Kupas kulit pepaya dengan hati-hati, kemudian potong pepaya menjadi irisan tipis sesuai dengan ketebalan yang diinginkan. Irisan yang terlalu tebal dapat membuat proses penggorengan memakan waktu lebih lama dan keripik menjadi kurang renyah.
 3. Perendaman dengan Air Garam
Rendam irisan pepaya dalam air garam selama kurang lebih 30 menit. Proses ini bertujuan untuk menghilangkan getah pada pepaya dan menambah rasa gurih pada keripik.
 4. Pengeringan
Setelah direndam, tiriskan irisan pepaya dan jemur di bawah sinar matahari atau gunakan alat pengering hingga pepaya benar-benar kering. Proses pengeringan yang baik akan membuat keripik lebih renyah dan tidak berminyak saat digoreng.
 5. Penggorengan
Goreng irisan pepaya yang sudah kering dalam minyak panas dengan suhu sekitar 170°C hingga berwarna kecokelatan dan renyah. Pastikan irisan tidak digoreng terlalu banyak dalam satu waktu agar hasilnya merata. Angkat dan tiriskan setelah matang.
 6. Penirisan Minyak
Setelah digoreng, tiriskan keripik pepaya menggunakan alat penyaring minyak atau letakkan di atas kertas penyerap minyak agar keripik tidak terlalu berminyak dan tetap renyah.
 7. Penambahan Bumbu (Opsional)
Setelah keripik dingin, tambahkan bumbu perasa sesuai selera, seperti balado, keju, atau rasa lainnya. Taburkan bumbu dengan merata agar keripik lebih nikmat.
 8. Pengemasan

Setelah semua proses selesai, masukkan keripik pepaya ke dalam kemasan yang kedap udara untuk menjaga kerenyahannya dan memperpanjang masa simpan. Pastikan pengemasan dilakukan dalam kondisi keripik sudah dingin agar tidak cepat lembek.

9. Penyimpanan dan Pemasaran

Simpan keripik di tempat yang sejuk dan kering, siap untuk dipasarkan ke berbagai tempat, baik di pasar lokal, warung, maupun toko oleh-oleh.

KESIMPULAN DAN SARAN

Dari pengabdian yang dilakukan peserta KKN UA posko 04 di Desa Montorna bahwa Pemberdayaan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Desa Montorna merupakan langkah strategis untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan mendorong pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan. Dengan memanfaatkan potensi lokal, terutama dari sumber daya alam yang melimpah seperti pepaya, UMKM dapat mengembangkan produk olahan yang bernilai tambah, seperti keripik pepaya. Proses produksi yang melibatkan kearifan lokal tidak hanya memperkuat identitas budaya masyarakat tetapi juga menjadikan produk tersebut lebih menarik di pasaran. Melalui program pelatihan dan pendampingan yang terstruktur, pelaku UMKM akan mendapatkan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk mengelola usaha mereka secara efisien. Diharapkan, dengan inisiatif ini, UMKM di Desa Montorna dapat menjadi pendorong utama dalam meningkatkan kualitas hidup masyarakat dan menciptakan lapangan kerja baru, yang pada gilirannya akan berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi yang inklusif dan berkelanjutan.

Diperlukan strategi untuk membuka akses pasar yang lebih luas bagi produk keripik pepaya, seperti memanfaatkan platform online dan menjalin kemitraan dengan pengecer lokal. Kegiatan Pemasaran dan Promosi: Pelaku UMKM sebaiknya diberdayakan melalui pelatihan pemasaran yang mencakup teknik pemasaran 32 digital, promosi di media sosial, dan partisipasi dalam bazar atau pameran produk lokal. Kemandirian Produksi: Dukung pelaku UMKM untuk membangun jaringan produksi yang mandiri, termasuk penyediaan bahan baku pepaya yang berkualitas dan berkelanjutan. Program Berkelanjutan: Rancang program pemberdayaan UMKM yang berkelanjutan, dengan melibatkan lembaga pemerintahan dan nonpemerintahan untuk memastikan dukungan yang berkelanjutan dalam pengembangan kapasitas. Pemanfaatan Kearifan Lokal: Dorong pelaku UMKM untuk terus mengeksplorasi dan memanfaatkan kearifan lokal dalam inovasi produk, sehingga produk yang dihasilkan semakin unik dan bernilai tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Nurul., dkk. (2019). Pendampingan Pembuatan Produk Inovatif Berbasis Kearifan Lokal di Desa Pujon Kidul. *Prosiding Seminar Nasional*, 123- 138.
- Endah, Kiki. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Menggali Potensi Lokal Desa. *Jurnal MODERAT*, 6(1), 138.
- Friedmann, John. (1992). *Empowerment: The Politics of Alternative Development*. Blackwell.
- Hasanah, F. (2022). Strategi Pelatihan UMKM untuk Peningkatan Kualitas Produk. *Jurnal Ekonomi Desa*.
- Hidayat, Farid., dkk. (2020). Pendampingan UMKM di Desa Ngablak dalam Pembuatan Produk Berbasis Pepaya. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 56-75.
- Iskandar, A., & Sari, D. (2023). Pemanfaatan Pepaya dalam Produk Olahan. *Jurnal Pertanian Tropis*.
- Kotler, Philip. (2019). *Marketing Management*. Pearson Education.
- Rahmadi, Ferry (2018). *Kearifan Lokal dan Ekonomi Kreatif dalam Pemberdayaan Masyarakat*. Bumi Aksara.
- Rahmadi, Trisno. (2018). *Kearifan Lokal dan Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat*. Alfabeta.
- Schumpeter, Joseph A. (1934). *The Theory of Economic Development: An Inquiry into Profits, Capital, Credit, Interest, and the Business Cycle*. Harvard University Press.
- Sen, Amartya. (1999). *Development as Freedom*. Oxford University Press.
- Suparno, Hadi. (2020). *Pelatihan dan Pemberdayaan UMKM*. Pustaka Pelajar.
- Susilowati, dkk. (2021). Pemberdayaan UMKM Keripik Tempe di Desa Pare, Kediri. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 89-110.
- Suwandi, M. (2021). *Kearifan Lokal dalam Industri Kreatif*. Buku Terbitan Akademik.
- Tambunan, Tulus T.H. (2020). *UMKM di Indonesia: Tantangan dan Solusi dalam Pembangunan Ekonomi*. Gadjah Mada University Press.
- Todaro, Michael P., and Smith, Stephen C. (2012). *Economic Development*. Addison-Wesley.
- Wahyudi, Dedi., dkk. (2020). Pendampingan UMKM dalam Pengolahan dan Pemasaran Produk Olahan Pisang di Desa Suka Makmur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 23-45.
- World Bank. (2016). *Small and Medium Enterprises (SMEs) Finance*. World Bank Group.