

## PENGOLAHAN PEPAYA MENJADI STIK SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN NILAI TAMBAH DAN EKONOMI MASYARAKAT DESA NUAONE

Suhartin Mohamad Syarif\*, Santy Permata Sari, Maria Endang Jamu

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Flores  
Jalan Samratulangi No.XX Kel. Paupire, Kec. Ende Tengah, Nusa Tenggara Timur, Indonesia  
suhartinsyarif@gmail.com\*, santypermata66@gmail.com, endangjambu2@gmail.com

(\*) Corresponding Author



Ciptaan disebarluaskan di bawah Lisensi Creative Commons Atribusi-NonKomersial 4.0 Internasional.

### Abstract

*Papaya is a widely available horticultural commodity in Nuaone Village, Detusoko District, Ende Regency; however, its utilization remains suboptimal and its market value is relatively low. This community service activity aims to enhance community knowledge and skills in processing unripe papaya into papaya sticks as a value-added product based on local potential. The program was implemented through socialization, training, and hands-on practice using a participatory approach, including material presentation, discussions, and assistance in production and packaging processes. The results show an increase in community understanding of local resource utilization, food processing techniques, and the importance of packaging to improve product competitiveness. Participants were able to follow all stages of production, from raw material preparation to packaging, and successfully produced papaya sticks suitable for consumption and potential commercialization as home-based products. Economically, processing papaya into papaya sticks offers higher profit opportunities compared to selling fresh papaya. The abundance of raw materials, simple production process, and relatively low capital requirements make this business accessible to the community. The product also has higher selling value, providing additional household income if produced consistently and marketed with attractive packaging. Overall, this activity positively impacts community knowledge and skills while opening opportunities for developing a local-based creative economy. Papaya stick production has strong potential as an alternative business to support community independence and improve rural welfare.*

**Keywords:** *creative economy; community empowerment; papaya; stick papaya.*

### Abstrak

Pepaya merupakan salah satu komoditas hortikultura yang banyak dijumpai di Desa Nuaone, Kecamatan Detusoko, Kabupaten Ende, namun pemanfaatannya masih belum optimal dan bernilai jual rendah. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah pepaya mentah menjadi stik pepaya sebagai produk bernilai tambah berbasis potensi lokal. Program ini dilaksanakan melalui sosialisasi, pelatihan, dan praktik langsung dengan pendekatan partisipatif, meliputi penyampaian materi, diskusi, serta pendampingan dalam proses produksi dan pengemasan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman masyarakat mengenai pemanfaatan sumber daya lokal, teknik pengolahan pangan, dan pentingnya pengemasan untuk meningkatkan daya saing produk. Peserta mampu mengikuti seluruh tahapan produksi, mulai dari persiapan bahan hingga pengemasan, serta berhasil menghasilkan stik pepaya yang layak konsumsi dan berpotensi dipasarkan sebagai produk rumahan. Dari sisi ekonomi, pengolahan pepaya menjadi stik pepaya memberikan peluang keuntungan yang lebih tinggi dibandingkan menjual pepaya segar. Ketersediaan bahan baku yang melimpah, proses produksi yang sederhana, serta kebutuhan modal yang relatif rendah menjadikan usaha ini mudah diterapkan oleh masyarakat. Produk ini juga memiliki nilai jual lebih tinggi, sehingga dapat menambah pendapatan rumah tangga jika diproduksi secara konsisten dan dikemas secara menarik. Secara keseluruhan, kegiatan ini berdampak positif dalam

meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat serta membuka peluang ekonomi kreatif berbasis potensi lokal.

**Kata kunci:** ekonomi kreatif; pemberdayaan masyarakat; pepaya; stik pepaya.

## PENDAHULUAN

Desa Nuaone di Kecamatan Detusoko, Kabupaten Ende, merupakan tempat yang baik untuk menemukan tanaman pepaya. Banyak kelompok etnis berbeda di Indonesia menanam dan mengonsumsi pepaya, buah hortikultura tropis. Buah ini kaya akan kandungan gizi serta memiliki nilai ekonomi karena hampir seluruh bagian tanamannya dapat dimanfaatkan. Selain mudah tumbuh dan tersebar luas, pepaya juga berpotensi dikembangkan sebagai komoditas bernilai tambah [1][2][3][4]. Namun, pemanfaatan pepaya oleh masyarakat setempat masih belum optimal karena sebagian besar hanya dikonsumsi secara terbatas tanpa pengolahan lanjutan. Akibatnya, nilai jual dan permintaan pasar terhadap pepaya relatif rendah sehingga belum berkontribusi signifikan terhadap peningkatan pendapatan masyarakat [5][6].

Pada kenyataannya, nilai gizi dan ketersediaan pepaya yang ditanam di Desa Nuaone cukup menjanjikan. Selain mengandung banyak vitamin penting, termasuk A, B kompleks, dan C, pepaya juga kaya akan serat, yang membantu metabolisme. Kandungan nutrisi tersebut menjadikan pepaya sebagai bahan pangan yang bernilai dan berpotensi mendukung peningkatan kualitas gizi masyarakat apabila dimanfaatkan secara optimal [7][8].

Salah satu bentuk inovasi pengolahan pepaya adalah mengolah pepaya mentah atau pepaya muda menjadi produk makanan ringan berupa stik pepaya. Stik pepaya merupakan produk olahan yang dapat dibuat dengan menggunakan alat dan bahan yang sederhana, mudah diperoleh, serta biaya produksi yang relatif rendah. Pengolahan ini menjadi alternatif pemanfaatan pepaya mentah yang selama ini kurang dimanfaatkan oleh masyarakat.

Selain menambah nilai gizi, pengolahan pepaya menjadi camilan seperti stik pepaya dapat membantu perekonomian lokal berkembang. Istilah "ekonomi kreatif" merujuk pada sektor ekonomi yang bergantung pada kecerdasan, keahlian, dan pengalaman orang untuk menghasilkan keuntungan. Fondasi industri ini adalah ide, inovasi, dan kreativitas, yang semuanya memiliki kemampuan untuk meningkatkan nilai ekonomi, menciptakan peluang kerja, dan memperkuat identitas budaya [9][10][11][12].

Ekonomi kreatif menekankan pada penciptaan nilai tambah melalui kreativitas dan inovasi dalam pengolahan, pengemasan, serta pemasaran produk berbasis potensi lokal [13][14][15]. Produk stik pepaya berpeluang dikembangkan sebagai produk unggulan desa yang memiliki daya saing di pasar lokal, sekaligus mampu memperpanjang daya simpan buah pepaya dan mengurangi risiko pembusukan.

Membuat produk bernilai tambah dan memperkenalkan pilihan bisnis baru adalah dua cara pengolahan pepaya menjadi stik dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Pendapatan tambahan bagi keluarga dan dukungan untuk pemberdayaan ekonomi perempuan di Desa Nuaone dapat dihasilkan dari usaha ini, yang dapat membuka peluang kerja baru, khususnya bagi ibu rumah tangga, dan meningkatkan akses masyarakat ke pasar makanan ringan.

Karena kurangnya pengetahuan dan kecerdasan masyarakat dalam mengolah sumber daya lokal, pepaya, terutama pepaya mentah, tidak dimanfaatkan secara optimal. Oleh karena itu, program Pengabdian Masyarakat (PKM) harus melakukan kegiatan penyuluhan dan pelatihan untuk meningkatkan pemahaman anggota masyarakat tentang cara mengubah pepaya mentah menjadi barang yang dapat dipasarkan.

Kegiatan PKM ini dirancang untuk membantu masyarakat Desa Nuaone menjadi lebih mandiri dengan mengajarkan mereka cara membuat stik pepaya dari pepaya mentah. Dengan menggali dan mengoptimalkan potensi sumber daya alam lokal melalui pendekatan ekonomi kreatif, diharapkan kegiatan ini dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, mendorong pemberdayaan ekonomi, serta mendukung pemanfaatan sumber daya lokal secara berkelanjutan.

Masyarakat Desa Nuaone kemungkinan akan memperoleh manfaat dari kesempatan sukarela ini karena akan mengajarkan mereka cara membuat produk olahan yang bermanfaat dari pepaya mentah. Selain meningkatkan pendapatan masyarakat dan memberdayakan individu, terutama ibu rumah tangga, kegiatan ini dapat menginspirasi terciptanya usaha sampingan berbasis lokal. Pengolahan pepaya menjadi stik juga diharapkan mampu memperpanjang daya simpan buah dan mengurangi pemborosan hasil pertanian.

Beberapa penelitian dan kegiatan pengabdian sebelumnya menunjukkan bahwa pengolahan hasil pertanian menjadi produk olahan mampu meningkatkan nilai tambah dan pendapatan masyarakat. Penelitian dari Rohima et al [16] Ia mengatakan bahwa salah satu dampak dari kerja komunitas adalah mengajarkan keterampilan baru kepada ibu rumah tangga, seperti cara menanam pepaya di halaman rumah mereka. Pepaya akan meningkat nilainya jika diolah menjadi pepaya parut. Sumber pendapatan tambahan bagi keluarga dapat dihasilkan dengan menjual pepaya parut yang sudah dikemas. Rahma et al [17] dengan kegiatan pengabdian berjudul Pelatihan Teknik Pengolahan Manisan Pepaya Muda Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Ekonomi Di Desa Aur Gading. Pepaya diolah menjadi manisan pepaya. Melalui kegiatan ini, para wanita di desa dapat mempelajari lebih lanjut tentang buah pepaya dan potensi kegunaannya, yang berpotensi mengarah pada bisnis berkelanjutan di masa depan.

Pengabdian dari Sabahiyah et al [18] dengan judul Pelatihan Memproduksi Stik Pepaya Sebagai Alternatif Usaha Bagi Masyarakat Dusun Padamara. Para ibu di Dusun Padamara yang mengikuti program pengabdian masyarakat belajar cara membuat stik pepaya, usaha alternatif yang dapat menambah penghasilan keluarga, dan cara mengolah buah tersebut agar memiliki nilai jual yang tinggi. Inovasi pengolahan pangan berbasis bahan lokal, seperti pengolahan buah menjadi makan ringan, terbukti efektif dalam mendukung pengembangan ekonomi kreatif di tingkat masyarakat [19][20][21][22]. Selain itu, pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat berperan penting dalam meningkatkan kemampuan produksi, pengemasan dan pemasaran produk olahan sehingga dapat bersaing di pasar lokal.

Pengabdian ini dilaksanakan karena masih rendahnya pemanfaatan pepaya mentah di Desa Nuaone akibat keterbatasan pengetahuan dan inovasi masyarakat dalam mengolah sumber daya lokal. Padahal, pepaya tersedia melimpah dan memiliki potensi ekonomi yang besar apabila diolah menjadi produk bernilai tambah. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian berupa penyuluhan dan pelatihan pengolahan pepaya menjadi stik diperlukan sebagai upaya untuk mengoptimalkan potensi lokal, meningkatkan kesejahteraan masyarakat serta mendorong pengembangan ekonomi kreatif berbasis desa.

## **METODE PENGABDIAN MASYARAKAT**

Metode yang digunakan dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah metode partisipatif melalui pendekatan sosialisasi, pelatihan dan praktik langsung pengolahan pepaya mentah menjadi produk stik pepaya. Kegiatan dilaksanakan secara bertahap untuk mengatasi permasalahan rendahnya pemanfaatan pepaya dan keterbatasan pengetahuan masyarakat dalam pengolahan produk bernilai ekonomi.

### **Tahap Sosialisasi**

Tujuan dari bagian orientasi program pelatihan adalah untuk memperkenalkan peserta pelatihan dengan dasar-dasar pengabdian masyarakat, termasuk tujuan, sasaran, dan keuntungannya. Metode sosialisasi meliputi debat di kelas, sesi tanya jawab, dan ceramah. Tim pengabdian menyampaikan latar belakang kegiatan, potensi pepaya sebagai bahan baku produk olahan serta peluang ekonomi yang dapat dikembangkan. Pada tahap ini juga dilakukan identifikasi kebutuhan peserta serta perencanaan alat, bahan dan jenis pelatihan yang diperlukan untuk mencapai target luaran kegiatan.

### **Tahap Pelatihan dan Pendampingan**

Tahap pelatihan bertujuan untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam pemilihan bahan baku, proses pengolahan dan pengemasan produk stik pepaya. Metode pelatihan yang digunakan meliputi ceramah singkat untuk penyampaian teori, diskusi dan tanya jawab untuk memperdalam pemahaman serta simulasi dan praktik langsung sebagai metode utama. Peserta dilibatkan secara aktif seluruh proses agar mampu menguasai teknik pengolahan secara mandiri.

### **Tahap Praktik Pembuatan Stik Pepaya**

Praktik pembuatan stik pepaya dilakukan secara berkelompok dengan pendampingan langsung dari tim pengabdian. Proses pembuatan dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:

1. Pepaya muda dikupas, biji dibersihkan kemudian buah diparut halus.
2. Pepaya parut dicampurkan dengan garam secukupnya, kemudian diremas hingga lunak dan dicuci bersih untuk mengurangi getah.
3. Pepaya yang telah bersih dicampurkan dengan bawang putih yang telah dihaluskan dan garam, lalu diaduk hingga merata.
4. Tepung terigu dan tepung beras dicampurkan dengan perbandingan seimbang, kemudian dimasukkan ke dalam adonan pepaya dan diaduk hingga merata.

- Adonan disaring agar tidak menggumpal saat digoreng, kemudian digoreng dalam minyak panas hingga berwarna kekuningan. Stik pepaya yang telah matang ditiriskan dan diberi bumbu balado sesuai selera.

### Evaluasi dan Analisis Kegiatan

Aktivitas dievaluasi dengan melihat seberapa aktif peserta terlibat, seberapa baik mereka mempraktikkan proses pengolahan informasi, dan apa yang mereka hasilkan sebagai hasilnya. Analisis data dilakukan secara deskriptif kualitatif, berdasarkan hasil observasi, diskusi, dan umpan balik dari peserta terkait pemahaman, keterampilan, serta potensi pengembangan usaha stik pepaya sebagai alternatif usaha sampingan.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dilaksanakan di Kantor Desa Nuaone dan dihadiri oleh Kepala Desa Nuaone, Sekretaris Desa, masyarakat Desa Nuaone, mahasiswa serta tim pengabdian. Kehadiran unsur Pemerintah desa dan masyarakat menunjukkan adanya dukungan terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian. Kegiatan diawali dengan pembukaan secara resmi oleh ketua panitia sebagai perwakilan dosen pembimbing pengabdian kepada masyarakat. Pada tahap pembukaan, disampaikan gambaran umum kegiatan, tujuan pelaksanaan, serta peran masing-masing pihak yang terlibat dalam kegiatan pengabdian (lihat Gambar 1).



Sumber: (Dokumentasi Penulis, 2026)  
Gambar 1. Sambutan Ketua Panitia

Setelah perkenalan, diadakan acara kumpul-kumpul untuk membahas kemungkinan pembuatan stik pepaya dan produk olahan pepaya lainnya sebagai perusahaan alternatif berbasis lokal. Sesi sosialisasi ini diikuti oleh masyarakat Desa Nuaone dengan antusias. Materi sosialisasi meliputi pengenalan potensi buah pepaya, manfaat

pengolahan pepaya mentah, tahapan proses pengolahan, teknik pengemasan produk, pencitraan merek, serta peluang pemasaran produk olahan. Selain itu, ketua penyelenggara kegiatan juga menyampaikan peluang kerja sama antara masyarakat dan pihak kampus dalam pengembangan dan pemasaran produk stik pepaya sebagai bentuk keberlanjutan kegiatan pengabdian.

Tahap selanjutnya adalah pelatihan dan praktik pembuatan stik pepaya yang dilaksanakan secara langsung bersama masyarakat dengan pendampingan mahasiswa. Pada tahap awal praktik, peserta diperkenalkan dengan alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembuatan stik pepaya. Bahan utama yang digunakan adalah pepaya muda, sedangkan alat yang digunakan merupakan peralatan sederhana yang mudah diperoleh di lingkungan rumah tangga. Hal ini bertujuan agar peserta dapat dengan mudah menerapkan kembali proses pengolahan secara mandiri.

Tahap awal kegiatan diawali dengan proses pengenalan alat dan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan stik pepaya. Pada tahap ini, peserta diberikan penjelasan mengenai fungsi masing-masing alat serta bahan yang digunakan agar proses pengolahan dapat berjalan dengan baik (lihat Gambar 2).



Sumber: (Dokumentasi Penulis, 2026)  
Gambar 2. Proses Pengenalan Alat dan Bahan

Selanjutnya, dilakukan proses pengupasan pepaya muda untuk menghilangkan kulit luar yang masih mengandung getah. Proses ini dilakukan secara hati-hati agar bagian daging pepaya tetap terjaga kualitasnya (lihat Gambar 3).

Setelah dikupas, pepaya kemudian diparut hingga menghasilkan tekstur yang halus dan memudahkan dalam proses pengolahan selanjutnya. Proses pamarutan dilakukan menggunakan alat parut manual dengan pendampingan tim pengabdian (lihat Gambar 4).



Sumber: (Dokumentasi Penulis, 2026)  
Gambar 3. Proses Pengupasan Pepaya



Sumber: (Dokumentasi Penulis, 2026)  
Gambar 4. Proses Parut Pepaya

Pepaya yang telah diparut kemudian dicuci untuk menghilangkan sisa getah dan kotoran yang masih menempel. Proses pencucian ini dilakukan menggunakan air bersih hingga pepaya benar-benar siap untuk tahap berikutnya (lihat Gambar 5).



Sumber: (Dokumentasi Penulis, 2026)  
Gambar 5. Proses Pencucian

Tahap berikutnya adalah proses pencampuran pepaya parut dengan garam. Proses ini bertujuan untuk melunakkan tekstur pepaya serta mengurangi kadar getah yang masih tersisa. Pencampuran dilakukan secara merata dengan teknik peremasan (lihat Gambar 6).



Sumber: (Dokumentasi Penulis, 2026)  
Gambar 6. Proses Pencampuran Pepaya dan Garam

Tahap berikutnya adalah pencampuran pepaya parut dengan bawang putih yang telah dihaluskan dan garam hingga tercampur secara merata. Proses ini dilakukan secara manual dengan pendampingan tim pengabdian dan mahasiswa untuk memastikan teknik pencampuran dilakukan dengan benar (Gambar 7).



Sumber: (Dokumentasi Penulis, 2026)  
Gambar 7. Proses Pencampuran Pepaya dengan Bawang Putih

Setelah itu, peserta melakukan pembuatan adonan dengan mencampurkan tepung terigu dan tepung beras, kemudian adonan tersebut dicampur dengan pepaya hingga menghasilkan adonan yang homogen dan siap digoreng (Gambar 8).



Sumber: (Dokumentasi Penulis, 2026)  
Gambar 8. Proses Pembuatan

Pada tahap akhir, adonan pepaya disaring untuk mencegah penggumpalan saat proses penggorengan. Minyak dipanaskan hingga suhu yang sesuai, kemudian adonan digoreng hingga berwarna kekuningan. Stik pepaya yang telah matang ditiriskan untuk mengurangi kandungan minyak, kemudian diberi bumbu balado hingga merata. Produk akhir selanjutnya dikemas menggunakan plastik kemasan sederhana sehingga siap untuk dikonsumsi maupun dipasarkan (Gambar 9).



Sumber: (Dokumentasi Penulis, 2026)  
Gambar 9. Proses Penggorengan

Hasil pelaksanaan kegiatan menunjukkan bahwa seluruh tahapan pembuatan stik pepaya dapat diikuti dengan baik oleh masyarakat. Peserta mampu memahami proses pengolahan mulai dari tahap persiapan bahan hingga pengemasan produk akhir. Produk stik pepaya yang dihasilkan memiliki bentuk dan tekstur yang sesuai serta layak untuk dikonsumsi dan dikembangkan lebih lanjut sebagai produk olahan berbasis potensi lokal Desa Nuaone.

## Pembahasan

Upaya PKM ini menunjukkan efektivitas metode sosialisasi dan pelatihan praktik langsung dalam meningkatkan pengetahuan dan kemampuan masyarakat untuk mengubah pepaya mentah menjadi barang bernilai ekonomi. Peningkatan kapasitas ini tercermin dari perubahan tingkat pemahaman peserta sebelum dan sesudah pelatihan, di mana sebagian besar peserta menunjukkan peningkatan pada aspek pengetahuan pengolahan pangan, kebersihan produksi, dan teknik pengemasan. Indikator keberhasilan terlihat dari meningkatnya kategori pemahaman peserta dari tingkat dasar menjadi cukup hingga mahir setelah mengikuti seluruh rangkaian kegiatan.

Keterlibatan aktif masyarakat selama kegiatan mencerminkan tingginya minat terhadap inovasi pengolahan pepaya sebagai alternatif usaha sampingan. Pelatihan ini layak dilakukan secara mandiri oleh masyarakat karena hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan pepaya menjadi stik dapat dilakukan dengan menggunakan peralatan yang murah dan bahan-bahan yang mudah didapatkan. Kemampuan peserta dalam memproduksi stik pepaya secara mandiri setelah pelatihan menjadi indikator terukur lainnya terkait peningkatan keterampilan praktis masyarakat. Produk yang dihasilkan juga dinilai memenuhi kriteria dasar kelayakan konsumsi dan potensi pasar.

Kegiatan ini memberikan dampak positif terhadap pemberdayaan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, dengan membuka peluang usaha baru yang dapat menambah pendapatan keluarga. Selain itu, meningkatnya jumlah peserta yang mampu menyelesaikan seluruh tahapan pengolahan tanpa pendampingan langsung menunjukkan keberhasilan metode pelatihan yang diterapkan.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini berhasil menjawab permasalahan rendahnya pemanfaatan pepaya mentah di Desa Nuaone melalui pendekatan pelatihan dan pendampingan yang aplikatif. Program ini berpotensi dikembangkan secara berkelanjutan sebagai model pemberdayaan ekonomi berbasis potensi lokal, dengan dasar pengukuran keberhasilan yang tercermin pada peningkatan pengetahuan, keterampilan, serta kemampuan produksi peserta.

## KESIMPULAN

Dengan bantuan program Pengabdian Masyarakat, warga Desa Nuaone mampu meningkatkan pemahaman mereka tentang cara

mengubah pepaya mentah menjadi stik pepaya yang siap jual. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta memiliki pemahaman yang lebih mendalam tentang metode pengolahan makanan, persyaratan kebersihan, dan pentingnya periklanan dan pengemasan. Masyarakat mampu mengikuti seluruh proses pengolahan secara mandiri dan menghasilkan produk dengan kualitas yang konsisten.

Stik pepaya memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai usaha rumahan maupun industri kecil karena mampu memberikan nilai tambah yang lebih tinggi dibandingkan penjualan pepaya segar. Produk ini juga memiliki peluang untuk dikembangkan melalui variasi rasa dan kemasan siap konsumsi, sehingga memungkinkan menjangkau pasar yang lebih luas. Pemanfaatan desain kemasan yang menarik serta pemasaran berbasis digital semakin memperkuat potensi daya saing dan akses pasar di tingkat regional hingga nasional.

Secara keseluruhan, produksi dan pemasaran stik pepaya dapat menjadi strategi alternatif dalam pengembangan ekonomi lokal berbasis potensi sumber daya alam. Kegiatan ini berimplikasi pada peningkatan kemandirian ekonomi masyarakat, penguatan ekonomi kreatif desa, serta pengurangan ketergantungan pada produk olahan dari luar daerah.

Sebagai tindak lanjut, program pengabdian selanjutnya disarankan untuk berfokus pada pendampingan berkelanjutan melalui lembaga desa atau kelompok usaha setempat. Rencana keberlanjutan program berbasis kelembagaan masyarakat, seperti pembentukan kelompok usaha bersama, penetapan standar produksi, hingga pengembangan jejaring pemasaran. Selain itu, dalam kegiatan ini potensi luaran yang paling memungkinkan adalah publikasi sebagai bentuk diseminasi hasil kegiatan secara ilmiah.

#### UCAPAN TERIMAKASIH

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga laporan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dapat diselesaikan dengan baik. Kegiatan pengabdian ini berupa pelatihan pemanfaatan pepaya sebagai bahan dasar pembuatan stik dalam upaya peningkatan ekonomi masyarakat Desa Nuaone, Kecamatan Detusoko, Kabupaten Ende. Pada kesempatan ini, kami menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah memberikan dukungan dan berkontribusi

dalam pelaksanaan kegiatan ini, khususnya kepada:

1. Pemerintah Desa Nuaone, dalam hal ini Bapak Kepala Desa Nuaone, yang telah memberikan izin, dukungan, serta fasilitas berupa penggunaan Kantor Desa Nuaone sebagai lokasi pelaksanaan kegiatan pengabdian.
2. Bapak dan Ibu Dosen pembimbing dan pendamping, yang telah meluangkan waktu, tenaga, serta memberikan arahan dan bimbingan selama pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.
3. Masyarakat Desa Nuaone, yang telah berpartisipasi secara aktif dan menunjukkan antusiasme tinggi dalam mengikuti seluruh rangkaian kegiatan pelatihan.
4. Tim Pengabdian kepada Masyarakat dan mahasiswa, yang telah bekerja sama dengan penuh tanggung jawab dan dedikasi dalam setiap tahap kegiatan, mulai dari perencanaan hingga pelaksanaan.

Kami berharap kegiatan pengabdian ini dapat memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi masyarakat Desa Nuaone, khususnya dalam pemanfaatan potensi lokal pepaya sebagai upaya peningkatan ekonomi keluarga dan pengembangan usaha berbasis desa.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] D. Afrilia, A. Rahmadani, W. L. C. Maharani, and Y. Avianto, "Pelatihan Pemanfaatan Pepaya Grade C sebagai Biostimulan dan Daun Pepaya sebagai Biopestisida di KWT Kenanga Ngestiharjo," *I-Com Indones. Community J.*, vol. 5, no. 1, pp. 84–92, 2025, doi: <https://doi.org/10.70609/icom.v5i1.6078>.
- [2] M. U. Ridwanulloh, I. Safira, F. N. Hidayah, and M. S. Amrullah, "Pemanfaatan Buah Pepaya Menjadi Kripik Pepaya Guna Meningkatkan Ekonomi dan Kreativitas Warga Desa Panjer Melalui Sosialisasi dan Pelatihan Produksi," *J. Abdi Citra*, vol. 2, no. 1, pp. 41–51, 2025, doi: <https://doi.org/10.62237/jac.v2i1.193>.
- [3] R. Setiani, E. Saputri, B. P. Ningrum, A. Rizky, A. S. Ilhami, and I. E. Sumarah, "Pelatihan Pembuatan Permen Sehat Berbasis Buah Pepaya pada Kelompok PKK Kelurahan Seloharjo, Kabupaten Bantul, DIY," *J. Abdi Masy. Indones.*, vol. 5, no. 3, pp. 915\_926-915\_926, 2025, doi: <https://doi.org/10.54082/jamsi.1884>.
- [4] I. Prihatini and R. K. Dewi, "Kandungan enzim papain pada pepaya (*Carica papaya* L)

- terhadap metabolisme tubuh," *J. Tadris IPA Indones.*, vol. 1, no. 3, pp. 449–458, 2021, doi: <https://doi.org/10.21154/jtii.v1i3.312>.
- [5] L. A. Sari, F. Oktafiani, W. R. Maisyaroh, and W. Purwasih, "Pemanfaatan buah pepaya menjadi manisan guna meningkatkan nilai jual buah pepaya di Desa Karanganyar, Kecamatan Patikraja," vol. 2, no. 2. 2023.
- [6] F. Hasibuan, M. J. Sadik, A. Ditoswar, R. R. Harahap, and C. Y. Bakarbesy, *Keripik Renyah untuk Semua: Panduan Produksi dengan Alat Sederhana*. Cendikia Mulia Mandiri, 2025.
- [7] E. Yantini and F. Handira, "Uji Organoleptik Keripik Pepaya Pada Produk Inovasi Pangan Yang Bergizi," *J. Agroindustri Pangan*, vol. 3, no. 1, pp. 21–28, 2024, doi: <https://doi.org/10.47767/agroindustri.v3i1.735>.
- [8] I. Marsaulina, "Pemanfaatan Buah Pepaya Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Siswi SMP Perguruan Islam Modern Amanah Medan Tahun 2023," *J. Matern. Kebidanan*, vol. 8, no. 2, pp. 158–167, 2023, doi: <https://doi.org/10.34012/jumkep.v8i2.4348>.
- [9] M. E. Rusmini, A. L. Masfiah, M. T. Rohman, P. A. Amanda, and S. F. Zahro, "Peluang Pengembangan Ekonomi Kreatif di Era Society 5.0 bagi Generasi Milenial," *Risalah IQTISADIAH J. Sharia Econ.*, vol. 1, no. 1, pp. 26–34, 2022, doi: <https://doi.org/10.59107/ri.v1i1.21>.
- [10] R. P. Lestari and F. L. Nisa, "Ekonomi Kreatif dan Pembangunan Ekonomi: Sebuah Tinjauan Literatur tentang Peran dan Kontribusi," *J. Ilm. Ekon. Manajemen, Bisnis Dan Akunt.*, vol. 1, no. 2, pp. 385–390, 2024, doi: <https://doi.org/10.61722/jemba.v1i2.61>.
- [11] S. Giriyanto, A. H. Romdhoni, and I. E. Prastiwi, "Peran Ekonomi Kreatif Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Di Indonesia Dalam Perspektif Islam," *J. Ilm. Ekon. Islam*, vol. 11, no. 03, 2025, doi: <https://doi.org/10.29040/jiei.v11i03.17202>.
- [12] F. Stevani, N. Widoretno, and F. Irawan, "Collaborative Governance Sebagai Upaya Pengembangan Ekosistem Ekonomi Kreatif di Kabupaten Bojonegoro: Penelitian," *J. Pengabd. Masy. dan Ris. Pendidik.*, vol. 4, no. 3, pp. 14531–14538, 2026, doi: <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i3.4525>.
- [13] T. Oktarina, P. Rini, A. Pingki, S. Febrianto, and H. Saputra, "Ekonomi Kreatif: Menginovasi Hasil Pertanian untuk Meningkatkan Pendapatan Desa Sumber Urip Kecamatan Selupu Rejang," *Masy. Mandiri J. Pengabd. dan Pembang. Lokal*, vol. 3, no. 1, pp. 236–241, 2026, doi: <https://doi.org/10.62951/masyarakatmandiri.v3i1.2864>.
- [14] U. Rahmawati, A. N. Afridhianika, P. H. Prihanto, and R. Irwansyah, "Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Potensi Lokal Untuk Meningkatkan Ekonomi Kreatif Masyarakat Desa: Penelitian," *J. Pengabd. Masy. Dan Ris. Pendidik.*, vol. 4, no. 2, pp. 9373–9381, 2025, doi: <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i2.3323>.
- [15] Y. Arip, D. W. Wahyuningsih, and D. P. Wardhani, "Pengolahan Makanan Ringan Berbasis Potensi Desa sebagai Sumber Ekonomi Kreatif Desa kradinan Kec Dolopo Kab Madiun," *J. Pengabd. Masy. Manag.*, vol. 5, no. 2, pp. 139–146, 2024, doi: <https://doi.org/10.32528/manage.v5i2.2332>.
- [16] S. Rohima, M. Mardalena, L. Liliana, and A. Bashir, "Pelatihan Pembuatan Abon Pepaya untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga," *Sricommerce J. Sriwij. Community Serv.*, vol. 3, no. 1, pp. 45–50, 2022, doi: <https://doi.org/10.29259/jscs.v3i1.36>.
- [17] N. T. Rahma *et al.*, "Pelatihan Teknik Pengolahan Manisan Pepaya Muda Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Ekonomi Di Desa Aur Gading," *J. Pengabd. Kolaborasi dan Inov. IPTEKS*, vol. 2, no. 4, pp. 1345–1353, 2024, doi: [10.59407/jpki2.v2i4.1112](https://doi.org/10.59407/jpki2.v2i4.1112).
- [18] S. Sabahiyah, S. Wahyuni, N. Hasanah, and I. Ihwan, "Pelatihan Memproduksi Stik Pepaya Sebagai Alternatif Usaha Bagi Masyarakat Dusun Padamara," *SWARNA J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 2, no. 11, pp. 1096–1105, 2023, doi: [10.55681/swarna.v2i11.988](https://doi.org/10.55681/swarna.v2i11.988).
- [19] D. G. A. Bayuaji *et al.*, "Pelatihan Pengembangan Produk Olahan Berbahan Dasar Semangka Berbasis Ekonomi Kreatif Di Desa Gapura, Lombok Tengah," *J. Pengabd. Magister Pendidik. IPA*, vol. 7, no. 3, pp. 767–773, 2024, doi: <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v7i3.8942>.
- [20] M. R. Raihansyah, Y. A. Saroinsong, and S. Agustin, "Pemberdayaan Masyarakat dalam Inovasi Produk Berbasis Pisang dan Singkong Serta Edukasi Gizi Sehat Keluarga di Dasawisma Kenanga-Samarinda," *Abdimas Univers.*, vol. 7, no. 2, pp. 414–420, 2025, doi:

<https://doi.org/10.36277/abdimasuni-versal.v7i2.2730>.

- [21] A. Ansori, M. Jannah, A. Furqonuddin, M. Hibatullah, and R. Kania, "Pemberdayaan UMKM Melalui Inovasi Produk Pisang Krispi Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Ekonomi Masyarakat," *J. Pengabd. dan Pemberdaaan Masy.*, vol. 8, no. 1, pp. 7-14, 2026.
- [22] A. Jufri *et al.*, "Pengembangan Produk Olahan Berbahan Dasar Semangka Berbasis Ekonomi Kreatif di Desa Gapura, Lombok Tengah," *J. Wicara Desa*, vol. 2, no. 4, pp. 201-210, 2024.