

Pelatihan Abon Kates (Bontes) sebagai Daya Tarik Wisata kuliner di Padukuhan Klepu Lor Sendang Mulyo Minggir Sleman YogyakartaHeni Widyaningsih¹, Lutfi Hendriyati², Hery Krestanto³, Annisa Grace R⁴, Ihsan Budi Santoso⁵¹⁻⁵Akademi Pariwisata Yogyakarta, Indonesia, email: lutfihendriyati.slamet@gmail.com**Informasi artikel****Sejarah artikel**

Diterima : 09 Maret 2023

Revisi : 23 Mei 2023

Dipublikasikan : 01 Juli 2023

Kata kunci:

Pepaya

Abon

Kemasan

ABSTRAK

Tujuan Pengabdian masyarakat ini adalah untuk menambah pengetahuan masyarakat tentang pengolahan kates dengan membuat abon serta meningkatkan pengetahuan tentang pengemasan/ Packaging produk abon pepaya agar dapat dijual sebagai buah tangan dan sebagai daya tarik wisata kuliner dari padukuhan Klepu Lor. Pelatihan ini ditujukan untuk ibu- ibu anggota UMKM Padukuhan Klepu Lor yang beralamat di Padukuhan Klepu Lor, Sendangmulyo, Minggir, Sleman. Metode yang digunakan dalam pelatihan pembuatan abon kates (Bontes) ini menggunakan metode Ceramah dan Praktek Langsung. Output kegiatan pengabdian ini adalah (1) Meningkatkan pengetahuan bahwa buah pepaya dapat dimanfaatkan untuk diolah menjadi bahan pangan; (2) Meningkatkan kreatifitas dan inovasi produk UMKM Padukuhan Klepu Lor dengan mengolah buah pepaya menjadi abon kates; (3) Menambah pengetahuan dan ketrampilan dalam mengolah pepaya yang dapat dijadikan sumber pendapatan keluarga. Dampak positif dari pengabdian masyarakat pengolahan abon kates ini adalah ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok UMKM Padukuhan Klepu Lor mempunyai pengetahuan dan wawasan untuk memanfaatkan pekarangan rumah dengan menanam pepaya (Kates).

Keywords:

Papaya

Floss

Packaging

ABSTRACT

Abon Kates (Bontes) Training as a Culinary Tourism Attraction at Klepu Lor Sendang Mulyo Minggir Elementary School, Sleman Yogyakarta

The purpose of this community service is to increase public knowledge about kates processing by making shredded and increasing knowledge about the packaging of shredded papaya products so that they can be sold as souvenirs and as a culinary tourist attraction from the Klepu Lor village. This training is intended for women who are members of the Klepu Lor Padukuhan UKM who are located at Klepu Lor Padukuhan, Sendangmulyo, Minggir, Sleman. The method used in the training for making shredded kates (Bontes) uses the Lecture and Hands-on Practice method. The outputs of this community service activity are (1) Increasing knowledge that papaya fruit can be used to be processed into food; (2) Increasing the creativity and product innovation of Klepu Lor Padukuhan UMKM by processing papaya fruit into shredded kates; (3) Increase knowledge and skills in processing papaya which can be used as a source of family income. The positive impact of this community service on shredded kates processing is that housewives who are members of the Padukuhan Klepu Lor MSME group have the knowledge and insight to utilize their yards by planting papayas (Kates).



Pendahuluan

Sektor Pariwisata menjadi salah satu andalan dalam meningkatkan perekonomian Masyarakat. Pengertian Pariwisata menurut Undang-Undang RI No. 10 tahun 2009 adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah. Dampak dari pariwisata sangat luas mempengaruhi ekonomi dalam masyarakat, seperti terbukanya lapangan pekerjaan dan terbukanya peluang usaha.

Industri Pariwisata merupakan industri yang memerlukan kreatifitas dan inovasi, oleh karena itu Akademi Pariwisata Yogyakarta bekerjasama dengan padukuhan lor untuk menciptakan suatu kreatifitas dengan berbahan dasar kates/pepaya. Dengan kreativitas akan mendorong masyarakat melakukan inovasi sehingga dapat menciptakan nilai tambah dari kates/pepaya. Hasil olahan pepaya/kates dapat dijadikan sebagai salah satu buah tangan/ oleh oleh bagi wisatawan yang berkunjung ke Yogyakarta.

Tanaman Pepaya/ carica papaya merupakan tanaman asli yang berasal dari Amerika Selatan.. Pepaya dalam bahasa jawa sering disebut dengan kates dan bahasa sunda disebut dengan “gedang”(id.wikipedia.org/wiki/Pepaya# Diakses tgl 07 maret 2023). Pepaya merupakan salah satu komoditas buah yang memiliki banyak fungsi dan manfaat, Mengandung nutrisi yang baik, harga yang relatif terjangkau dibandingkan buah lainnya. (Khasanah, Wahidah, Hayati, Miswari dan Kamal, 2020).

Ratna (2016) dengan judul penelitian “Studi Pengolahan Buah Pepaya Menjadi Fruit Leather Dan Manisan Pepaya Bernutrisi Tinggi disebutkan bahwa kadar vitamin c pada manisan pepaya lebih besar dari kadar vitamin C pada *fruit leather* papaya. Hal ini kemungkinan dikarenakan produk *fruit leather* memiliki luas permukaan yang lebih luas sehingga perpindahan panas dari permukaan *fruit leather* ke luar lebih tinggi. Buah pepaya merupakan komoditi hasil pertanian dengan produksi buah tahun 2015 sejumlah 840.118 ton/tahun atau sekitar 4,24% dari total produksi buah nasional. Pepaya termasuk buah yang kaya gizi, mengandung kalori, karbohidrat, protein, lemak, serat, antioksidan, vitamin A, vitamin B1, vitamin B2, vitamin B3, vitamin B5, vitamin B6, asam folat, vitamin C, vitamin E dan vitamin K (Ramli dan Faizah, 2017). Menurut Bakar dan Ratnawati (2017) buah papaya ini kaya akan berbagai nutrisi didalamnya. Menurut Sutomo et.al 2015) Pepaya merupakan salah satu oksidan alami yang mudah didapat, rasanya manis, harganya terjangkau oleh semua kalangan masyarakat akan tetapi masyarakat masih jarang memanfaatkannya. Buah Pepaya berbentuk bulat memanjang dengan ujungnya yang runcing. Warna buah pepaya ketika belum matang berwarna hijau gelap sedangkan buah pepaya yang sudah matang berwarna hijau kekuningan atau berwarna kuning.

Untuk mengatasi nilai jual buah papaya yang murah, maka masyarakat bisa secara kreatif untuk mengolah buah tersebut menjadi beberapa olahan yang memiliki nilai jual yang tinggi. Pengolahan berbasis kreativitas olahan dari buah papaya tersebut akan memperpanjang masa simpan, meningkatkan penganekaragaman produk dan menambah nilai ekonomis (Pandiangan dkk, 2017). Masyarakat bisa memanfaatkan beberapa produk olahan dari pohon pepaya itu sendiri. Misalnya daunnya bisa menjadi sayur dan jamu, Daging pepaya yang sudah matang dapat diolah menjadi makanan yang enak seperti salad, rujak buah, maupun Es buah Daging Buah Pepaya yang belum matang biasanya diolah menjadi sayuran ataupun makan ringan seperti Abon Pepaya. Buah pepaya muda ini dapat dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan abon nabati (Widiana dkk, 2019).

Menurut Sigit (2017) abon merupakan makanan yang biasanya berbahan dasar daging ayam atau daging sapi. Tapi kandungan nutrisi yang ada pada daging dapat diganti dengan memanfaatkan bahan alami seperti buah buahan maupun sayuran. Abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas dibuat dari daging yang direbus, disayat sayat dibumbui, digoreng dan dipres. Pada umumnya masyarakat lebih mengenal abon daging sapi ataupun daging ayam. Namun abon daging sapi dan ayam harganya tergolong mahal, sehingga sebagai alternatif pengganti dari daging adalah buah pepaya.

Padukuhan Klepu Lor terletak diwilayah kelurahan Sendangmulyo Kapanewon Minggir Kabupaten Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta atau sekitar 17 km Sebelah barat kota Yogyakarta. Mayoritas warga bekerja dibidang pertanian, Kerajinan besek, serta ada yang menjadi pegawai swasta dan negeri. (klepulator.wordpress.com/pengurus diakses 03 maret 2023). Lokasi padukuhan Klepu Lor dekat dengan desa wisata Diro dan dekat dengan Pusat kuliner belut di Godean. Di dusun klepu lor banyak dijumpai pohon pepaya. Masyarakat mengkonsumsi buah pepaya sebagai sayuran atau buah

yang dimakan langsung. Pengabdian ini dilaksanakan bertujuan untuk menambah pengetahuan masyarakat tentang pengolahan kates dengan membuat abon serta meningkatkan pengetahuan tentang pengemasan/ Packaging produk abon pepaya. Abon kates (Bontes) juga diharapkan menjadi salah satu daya tarik wisata kuliner di padukuhan lor dengan menjadikan Abon kates ini menjadi buah tangan bagi wisatawan yang berkunjung di padukuhan lor.

Metode

Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan beberapa tahapan yaitu : 1). Observasi dan Wawancara . Observasi yang dilakukan yaitu dengan melihat keadaan langsung dilapangan keadaan atau potensi dari padukuhan Klepuh Lor tahapan tahapan Observasi Menurut Syamsudi, 2014 meliputi pemilihan tempat penelitian, Subjek yang diteliti, Fokus Pengamatan, Mencatat hasil penemuan dan memaknai hasil pengamatan. Wawancara merupakan bentuk daftar pertanyaan yang dilontarkan peneliti kepada nara sumber guna mendapatkan informasi terkait semua Informasi yang akan diteliti (Khaatimah dan Wibawa 2017). 2. Perencanaan pengabdian ini meliputi dari apa yang akan dilakukan, dimana dan kapan akan dilakukan pengabdian ini, dan bagaimana cara melakukan pengabdian masyarakat ini 3). Pengorganisasian. Siapa dan apa peran anggota dalam kegiatan pengabdian ini 4). Pelaksanaan. Pelaksanaan Kegiatan pengabdian masyarakat Pembuatan Abon Kates 4). Evaluasi dan laporan, Evaluasi diperlukan untuk mengetahui letak kekurangan pada saat pengabdian Masyarakat yang sudah dilaksanakan dan dilaporkan dalam bentuk Laporan pengabdian Masyarakat dan Jurnal Pengabdian Masyarakat.

Metode Ceramah dan Praktek langsung dilakukan pada pengabdian ini. Metode ceramah merupakan metode penyampaian materi secara langsung dan tanya jawab dengan peserta pelatihan abon kates. Ceramah merupakan proses transfer informasi dari Trainer ke Peserta tujuannya untuk menamba ilmu pengetahuan seseorang terutama tentang Abon Kates. Menurut Rosaliza (2015) Wawancara adalah salah satu kaedah mengumpulkan data yang paling biasa digunakan dalam peneliitan Sosial. Praktek langsung dilaksanakan oleh ibu- ibu anggota UMKM Padukuhan Klepu Lor yang beralamat di Padukuhan Klepu Lor, Sendangmulyo, Minggir, Sleman didampingi oleh Trainer dari Akademi Pariwisata Yogyakarta dan Mahasiswa/i Akademi Pariwisata Yogyakarta. Praktik langsung adalah metode dimana peserta pelatihan dapat terlibat secara langsung dalam sebuah pembelajaran melalui pemberian materi kemudian diperagakan menggunakan suatu alat atau benda. (Fatimah, 2020)

Hasil dan Pembahasan

1.Pembuatan Abon Kates

Abon merupakan makanan yang biasanya berbahan dasar daging ayam atau daging sapi. Kandungan nutrisi yang ada pada daging pada abon tersebut bisa diganti dengan memanfaatkan bahan alami hasil perkebunan seperti buah-buahan maupun sayuran. Pepaya atau kates adalah tanaman buah-buahan yang memiliki banyak manfaat. Salah satu pemanfaatan kates yaitu diolah menjadi abon. Abon Kates adalah makanan yang diolah dari bahan dasar pepaya yang masih muda. Dengan adanya pengabdian masyarakat ini akan menambah pengetahuan bagi masyarakat UMKM Padukuhan Klepu Lor dalam memanfaatkan buah-buahan terutama pepaya dalam membuat abon, sehingga bisa meningkatkan inovasi produk UMKM. Selain itu Abon Kates juga dapat dijadikan sebagai daya tarik kuliner di padukuhan lor. Menurut Ottenbacher dan Harrington, 2013, Kuliner adalah salah satu caara dalam memperkenalkan keunikan suatu daerah wisata. Wisata kuliner menjadi daya tarik kuat dan mampu meningkatkan kesejahteraan penduduk.(Wijayanti A, 2020. Dengan adanya inovasi abon dari buah buahan ini akan membuat hasil tanaman pepaya semakin produktif dan bermanfaat. Selama ini hasil panen pepaya sering kali tidak dimanfaatkan dan terbuang sia-sia.

Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 30 Januari 2023. Peserta pengabdian masyarakat ini adalah ibu- ibu anggota UMKM Padukuhan Klepu Lor yang beralamat di Padukuhan Klepu Lor, Sendangmulyo, Minggir, Sleman, Yogyakarta. Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan memaparkan materi tentang pemanfaatan hasil lokal. Setelah pemaparan materi, pengabdian masyarakat dilakukan dengan praktik pengolahan Abon Kates dan pengemasan sehingga dapat meningkatkan nilai jual.

Persiapan Pembuatan Abon Kates yaitu 1). Persiapan Alat. Alat-alat yang digunakan dalam pengolahan Abon Kates ini adalah Pisau, kain untuk memeras kates, nampan, baskom, plastik, serok, kompor dan parutan. 2). Bahan. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan abon Kates ini adalah 1 kg pepaya muda (parut kasar), ½ liter minyak goreng, 7 siung bawang merah, 5 siung bawang putih, 1 ½ ruas jahe, 1 ½ ruas laos, 1 ½ dst ketumbar bubuk, ½ sdt garam , ½ sdt kaldu bubuk, 1 sdt kunir bubuk, 1 sdt lada bubuk, 300 gr tepung beras, 300 gr tepung tapioca, 200 gr tepung bumbu, 2 sdt garam, 1 ½ sdt kaldu bubuk. 3). Prosedur Kerja Kupas pepaya dari kulitnya lalu parut kasar. Kemudian cuci bersih dengan menggunakan garam di remas-remas untuk menghilangkan getah pada pepaya lalu peras dengan kain. Lakukan hingga 3 kali dan sisihkan. Langkah selanjutnya adalah Haluskan bumbu-bumbu dan campur dengan rata bahan tepung kemudian sisihkan. Campur dan aduk rata bumbu halus kedalam pepaya parut. Ambil sedikit parutan pepaya yang telah di beri bumbu kedalam bahan tepung. Remas- remas lalu ayak. Goreng hingga benar benar kering dan berwarna kuning keemasan, kemudian angkat dan tiriskan.

Dari hasil pengabdian masyarakat ini, hasil olahan pepaya muda menjadi abon kates memiliki cita rasa tersendiri dan aroma khas yang dapat meningkatkan nafsu makan. Abon kates ini bisa dikonsumsi dimana saja dan oleh siapa saja, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Abon kates ini bisa dijadikan cemilan yang sehat karena diolah dari bahan yang alami, tanpa bahan pengawet. Hasil olahan abon kates ini kering dan tak memiliki sisa kadar air sehingga abon kates ini dapat disimpan berminggu- minggu hingga berbulan-bulan dalam kemasan yang kedap udara. Abon kates ini juga cocok dimakan sebagai lauk, taburan di atas nasi, mie, atau bahkan dimakan langsung sebagai cemilan.

Gambar 1. Peralatan yang digunakan Pembuatan Bontes



Sumber Dokumentasi Penulis

Gambar 2. Proses Persiapan Pembuatan Bontes (Abon Kates)



Sumber : Dokumentasi Penulis

Gambar 3. Proses Produksi Bontes



Sumber : Dokumentasi Penulis

Untuk meningkatkan pendapatan masyarakat melalui pengolahan abon kates, diperlukan pengemasan. Pengemasan/packaging secara sederhana dapat diartikan sebagai suatu cara untuk menyampaikan barang kepada konsumen dalam keadaan terbaik dan menguntungkan (Widiati : 2019).

2. Pengemasan

Pengemasan merupakan salah satu cara untuk melindungi atau mengawetkan produk hasil olahan makanan. Kemasan yang menarik dilengkapi dengan label yang berisi keterangan hasil olahan, bahan dan lain lain. Pengemasan mempunyai peranan dan fungsi yang penting dalam untuk membuat olahan menjadi terlihat lebih menarik dan memiliki nilai jual.

Gambar 4. Packaging Bontes



Sumber Dokumentasi Penulis

Output kegiatan pengabdian ini adalah (1) Meningkatkan pengetahuan bahwa buah pepaya dapat dimanfaatkan untuk diolah menjadi bahan pangan; (2) Meningkatkan kretifitas dan inovasi produk UMKM Padukuhan Klepu Lor dengan mengolah buah pepaya menjadi abon kates; (3) Menambah pengetahuan dan ketrampilan dalam mengolah pepaya yang dapat dijadikan sumber pendapatan keluarga. Dampak positif dari pengabdian masyarakat pengolahan abon kates ini adalah ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok UMKM Padukuhan Klepu Lor mempunyai pengetahuan dan wawasan untuk memanfaatkan pekarangan rumah dengan menanam pepaya (Kates). Selain itu, kelompok UMKM di Padukuhan Klepu lor ini juga mengetahui bahwa pepaya sangat bermanfaat

untuk kesehatan keluarga, hasil olahan dapat dijual dan diolah untuk menambah pendapatan keluarga. Dampak positif lainnya adalah menjadikan Abon kates sebagai Daya tarik wisata kuliner di padukuhan Klepu lor.

Gambar 5. Peserta dan Instruktur Pelatihan Bontes



Sumber Dokumentasi Penulis

Hasil kegiatan pengabdian Masyarakat dalam membuat Abon kates dan packaging di padukuhan lor dapat digambarkan melalui tabel dibawah ini :

Tabel 1 Hasil kegiatan Pembuatan Bontes dan Packaging

NO	Kegiatan	Parameter Diamati	Hasil Kegiatan
1	Pemilihan Alat dan Bahan pembuatan Abon Kates	– Pemilihan dan penggunaan alat – Pemilihan dan penggunaan Bahan	Masyarakat mampu memilih peralatan dan bahan yang digunakan dalam pembuatan Abon kates
2	Pengelolaan Abon Kates	– Pemahaman dalam praktek pembuatan Abon kates	Masyarakat Mampu mempraktekkan tehnik pembuatan Abon kates seperti Cara mengolah kates, memotong dan memasak sehingga menjadi Abon Kates
3	Pengemasan (Packaging)	– Pemahaman dalam pengemasan Packaging	Masyarakat Mampu memahami dalam Pengemasan/ packaging

Simpulan

Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 30 Januari 2023. Peserta pengabdian masyarakat ini adalah ibu- ibu anggota UMKM Padukuhan Klepu Lor yang beralamat di Padukuhan Klepu Lor, Sendangmulyo, Minggir, Sleman, Yogyakarta. Kegiatan ini Dilakukan dengan Metode Penjelasan secara Langsung/Ceramah dan Praktik Langsung.

Output kegiatan pengabdian ini adalah (1) Meningkatkan pengetahuan bahwa buah pepaya dapat dimanfaatkan untuk diolah menjadi bahan pangan; (2) Meningkatkan kreatifitas dan inovasi produk UMKM Padukuhan Klepu Lor dengan mengolah buah pepaya menjadi abon kates; (3) Menambah pengetahuan dan ketrampilan dalam mengolah pepaya yang dapat dijadikan sumber pendapatan keluarga. Dampak positif dari pengabdian masyarakat pengolahan abon kates ini adalah ibu rumah

tangga yang tergabung dalam kelompok UMKM Padukuhan Klepu Lor mempunyai pengetahuan dan wawasan untuk memanfaatkan pekarangan rumah dengan menanam pepaya (Kates).

Ucapan Terima Kasih

Atas terlaksananya Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini kami mengucapkan terima kasih sebesar besarnya kepada Semua Pihak yang telah membantu pelaksanaan kegiatan Masyarakat ini. Terima kasih pula kepada Bapak Lurah Sendangmulyo Bapak Budi Susanto. Terima kasih pula kami ucapkan kepada ibu- ibu anggota UMKM Padukuhan Klepu Lor yang sudah dengan sabar mengikuti pelatihan ini dan tidak lupa juga ucapan terima kasih kepada Direktur, Ketua LP3M, Kaprodi dan seluruh Akademisi Akademi Pariwisata Yogyakarta yang membantu pelaksanaan hingga terlaksananya kegiatan pengabdian Masyarakat ini.

Referensi

- Bakar, Basri A, dan Ratnawati. 2017. *Petunjuk Teknis Budidaya Pepaya*. Aceh : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Aceh
- Fatimah, C. (2020). *Penggunaan Metode Praktik Dalam Meningkatkan Ketrampilan Teknik Budi Daya Tanaman Obat*. (Vol.5). Al-Azkiya.
- Handayani, E., Fatirul, A.N., & Rusmawati, R.D. (2020). Pengaruh Metode Praktik Langsung dengan Variasi game terhadap motivasi dan prestasi belajar teknologi perkantoran. *Jurnal Inovasi Teknologi Pendidikan*, 7, 189-195
- Khaatimah, H., & Wibawa, R. (2017). Efektivitas Model Pembelajaran Cooperative Integrated Reading and Composition Terhadap Hasil Belajar. *Jurnal Teknologi Pendidikan*, 2
- Khasanah, Rizkati., Wahidah, Baiq Farhatul., Hayati, Nur., Miswari., Kamal, Irsyad. (2020). *Etnobotani Tumbuhan Pepaya (Carica papaya L) di Kecamatan Moga Kabupaten Pemalang. Prosiding Seminar Nasional Biologi di Era Pandemi Covid-19*. Gowa: AL AUDDIN, 19 September 2020.
- Ottenbacher, M. & Harrington, R.J (2013, February) A case study of a culinary tourism campaign in germany: Implications for strategy making and successful implementation *journal of hospitality & Tourism research* 37: 3-27. Retrieved March 9, 2015, from <http://www.jht.sagepub.com/doi:10.1177/1096348011413593>
- Pandiangan, A., Faizah, H., & Rahmayuni. (2017). *Pembuatan Selai Campuran Buah Pepaya dan Buah Terung Belanda*. (Vol.4). JOM Fakultas Pertanian.
- Ramli, R., & Faizah, H. (2017). *Pemanfaatan Buah Pepaya (Carica Papaya L.) Dan Tomat (Lycopersicum Esculentum Mill.) Dalam Pembuatan Fruit Leather*. (Vol. 4). Jom Faperta.
- Ratna, F.D. (2016). *Studi Pengolahan Buah Pepaya Menjadi Fruit Leather dan Manisan Pepaya Bernutrisi Tinggi*. Universitas Katolik Parahyangan.
- Rosaliza, M. (2015). Wawancara, Sebuah Interaksi Komunikasi Dalam Penelitian Kualitatif. *Jurnal Ilmu Budaya* Vol 11 No.2 Februari 2015
- Sigit, M., Mubarak, A., Lisa, F. (2017). Kualitas organoleptik Abon Ayam yang diberi Perlakuan Substitusi Kacang Tanah (*Arachis hypogaea L.*). *Jurnal Fillia Cendekia* Vol. 2
- Sutomo, H., Sukanata, I.K & Martani K.R., (2015). Perilaku konsumen Terhadap Pembelian Pepaya California. *Agrijati*. 28 (1), 114-144
- Syamsudin Amir. (2014). Pengembangan Instrumen Evaluasi Non Tes (Informal) untuk menjangkau Data Kualitatif Perkembangan Anak Usia Dini. *Pendidikan Anak*, Vol. III Edisi 1 Juni 2014.
- Widiana, A., Tri C, Ateng S., dkk. 2019. Pelatihan Inovasi Produk Pangan Abon Pepaya Muda di Dusun Pamagersari Desa Tanjungsari Sumedang. *Pambudi*, Vol, 03, No. 01
- Widiati, A. (2019). Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di ‘Mas Pack’ Terminal Kemasan Pontianak. *JAAKFEUNTAN*, 8, 67-76
- Wijayanti, A (2020). Wisata Kuliner Sebagai Strategi Penguatan Pariwisata Di Kota Yogyakarta, Indonesia. *Khasanah Ilmu*, 11, 74-82
- klepulator.wordpress.com/pengurus diakses 03 maret 2023

wikipedia.org/wiki/Pepaya# Diakases tgl 07 maret 2023
Undang-Undang RI No. 10 tahun 2009

Biografi Author

Heni Widyaningsih, berprofesi sebagai dosen, Akademi Pariwisata Yogyakarta. Bidang Kajian pariwisata dan perhotelan.

Id Scholar: <https://scholar.google.co.id/citations?user=KjrLRlwAAAAJ&hl=id>

Lutfi Hendriyati berprofesi sebagai dosen di Akademi Pariwisata Yogyakarta. Bidang kajian pariwisata dan perhotelan

Id Scholar: <https://scholar.google.com/citations?user=HoocKCEAAAAJ&hl=id>

Hery Krestanto berprofesi sebagai dosen di Akademi Pariwisata Yogyakarta. Bidang kajian pariwisata dan perhotelan

Id Scholar: <https://scholar.google.co.id/citations?user=ZZMIp-IAAAAJ&hl=id&authuser=1&oi=sra>

Annisa Grace berprofesi sebagai dosen di Akademi Pariwisata Yogyakarta. Bidang Kajian pariwisata dan perhotelan.

Ihsan Budi Santoso berprofesi sebagai dosen di Akademi Pariwisata Yogyakarta. Bidang kajian pariwisata dan perhotelan

Id Scholar: <https://scholar.google.com/citations?user=j3DoyUAAAAJ&hl=id>