



MANUAL BOOK

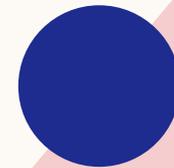


**PELATIHAN PEMBUATAN BUAH PEPAYA MENJADI
STIK PEPAYA UNTUK USAHA MIKRO KECIL
MENENGAH (UMKM) DI DESA LEMBASARI
KECAMATAN JATINEGARA KABUPATEN TEGAL**

Video KLIK disini

LATAR BELAKANG

Pada zaman sekarang ini banyak anak muda yang sangat menggemari jajanan kecil atau cemilan kering dengan berbagai rasa bumbu-bumbu yang enak. Bahan baku yang dibutuhkan untuk mengolah Stik Pepaya adalah daging pepaya muda, dan sebagai bahan pelengkapya adalah aneka macam bumbu bubuk, tepung kanji dan tepung beras.



TUJUAN

- Melatih keterampilan dalam menciptakan inovasi baru yaitu pembuatan makanan Stik Pepaya yang berbahan baku buah pepaya muda yang memiliki berbagai manfaat.
- Membuka peluang usaha dengan memanfaatkan tumbuhan pepaya disekitar

MANFAAT

- Dapat menghasilkan suatu produk baru yang bergizi serta menyehatkan bagi masyarakat
- Dapat menambah lapangan pekerja di bidang wirausaha kuliner sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

BAHAN DAN ALAT PEMBUATAN STIK PEPAYA

- 3 Buah Pepaya Muda
- 1 ½ sdt ketumbar bubuk
- 1 ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt garam halus
- ½ sdt bubuk kaldu
 - ❖ Bahan tepung (untuk pelapis)
 - 180 gr atau 12 sdm tepung tapioka
 - 180 gr atau 12 sdm tepung beras
 - 80 gr tepung bumbu serbaguna (chicken)
 - ½ sdt bubuk kaldu
 - ½ sdt garam halus
 - ❖ Bumbu halus
 - 13 siung bawang merah
 - 10 siung bawang putih
 - 2-3 cm jahe
 - 1 sdt jinten
 - 2 batang sereh, ambil bagian



CARA PEMBUATAN STIK PEPAYA

Kupas pepaya hingga bersih, lalu belah menjadi 4 bagian. Cuci bersih buah pepaya dan pastikan getah di permukaan daging buahnya sudah bersih.

Parutlah buah pepaya menggunakan parutan kasar. Ukuran parutnya jangan terlalu halus, juga jangan terlalu kasar. Kurang lebih hasilnya sebesar 1 milimeter atau seukuran batang korek api.

Untuk menghilangkan getah dan rasa pahit, taburkan 2 sendok makan garam pada parutan buah pepaya. Remas-remas parutan pepaya hingga lemas / lentur. Proses pemberian garam juga akan menurunkan kadar air pada parutan pepaya. Peraslah parutan pepaya dan buang airnya.

Untuk menghilangkan kadar garam yang tinggi, cuci kembali parutan pepaya dengan air bersih. Setelah bersih, peras kembali agar kadar airnya menyusut.

Siapkan bumbu halus. Campurkan bumbu halus dengan parutan pepaya yang sudah diurai. Aduk merata.

Siapkan wadah yang agak lebar, masukkan bumbu-bumbu kering seperti tepung beras, tepung tapioka, tepung bumbu serbaguna, garam dan kaldu bubuk secukupnya.

Ambil segenggam parutan pepaya, masukkan kedalam bumbu kering. Remas-remas agar bumbunya menempel. Saring menggunakan ayakan tepung agar tepung yang tidak menempel di parutan pepaya tidak ikut ter Goreng.

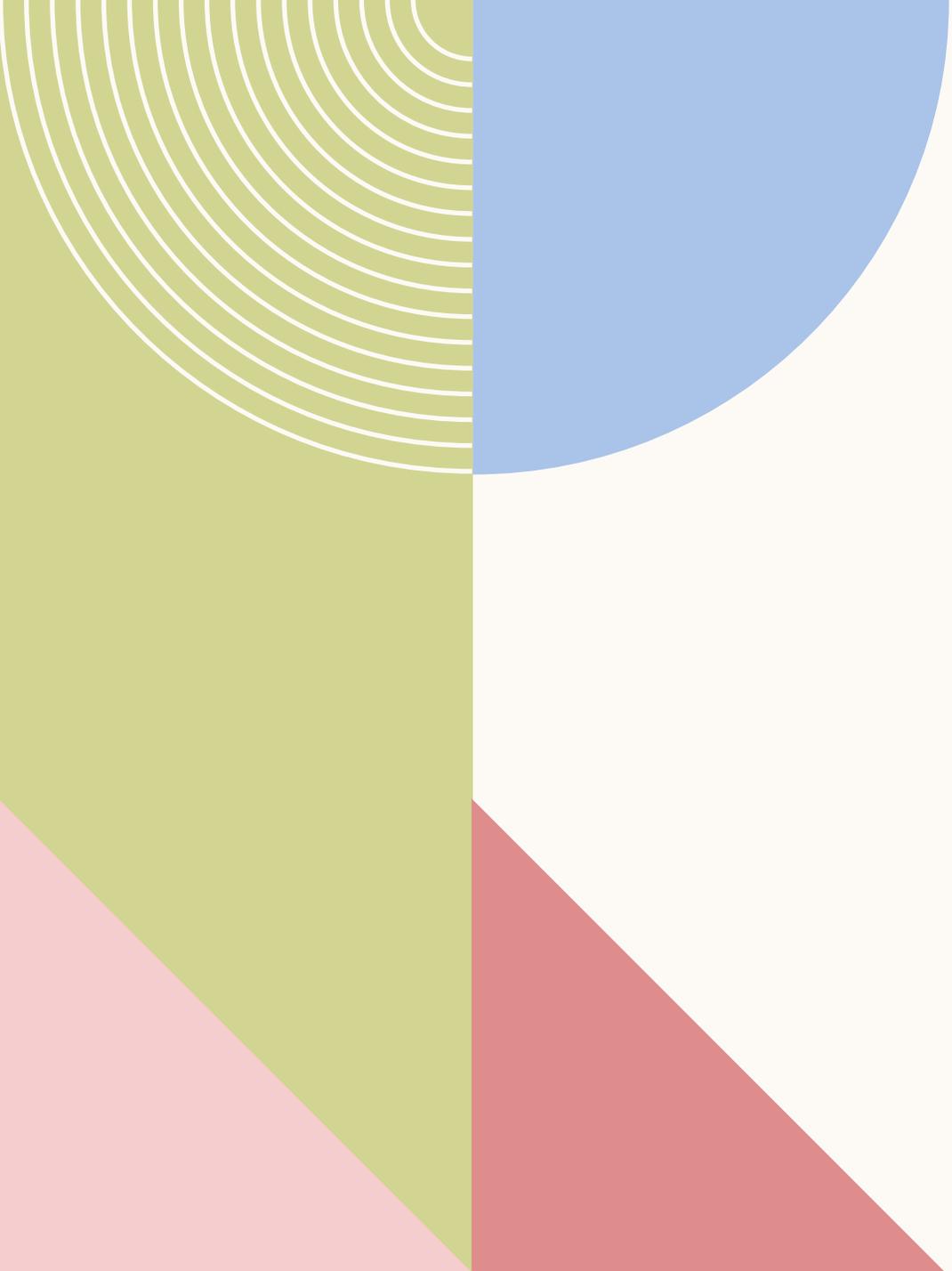
SELANJUTNYA....

Goreng parutan pepaya dalam minyak panas hingga matang dan kering. Angkat dan tiriskan.

Ulangi langkah 8 dan 9 sampai semua parutan pepaya habis ter goreng.

Abon pepaya yang gurih siap dikemas atau dinikmati.



The background features a vertical line on the left side. To the left of this line, there are concentric white circles on a light green background in the upper left, and a light pink triangle in the lower left. To the right of the vertical line, there is a light blue semi-circle in the upper right and a light red triangle in the lower right.

**SEKIAN DAN
TERIMAKASIH....**