

Krisus Carica Papaya: Katalisator Kreativitas Ibu Rumah Tangga Untuk Kemandirian Ekonomi Berkelanjutan dalam Mendukung Pencapaian SDGs

Fakhrach¹, Henni Fitriani^{2*}, Ratna Unaida³, Hayatun Nufus⁴, Selly Yanti⁵, Jumiaty⁶

^{1, 2, 3, 5, 6}*Pendidikan Kimia, Universitas Malikussaleh*

⁴*Pendidikan Matematika, Universitas Malikussaleh*

**Email:henni.fitriani@unimal.ac.id*

Abstrak

History Artikel
Received:
Oktober-2025;
Reviewed:
Oktober-2025;
Accepted:
Oktober-2025;
Published:
November-2025

Kegiatan pemberdayaan ibu rumah tangga melalui pengolahan pepaya muda menjadi KRISUS: Carica Papaya telah dilaksanakan di Desa Paloh Gadeng Kecamatan Dewantara Kabupaten Aceh Utara. Program ini merupakan salah satu implementasi pengabdian berbasis potensi lokal yang bertujuan mengatasi permasalahan mitra terkait keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam diversifikasi pangan serta rendahnya nilai jual pepaya muda. Aktivitas yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah sosialisasi diversifikasi pangan lokal, workshop pengolahan pepaya menjadi keripik usus, pendampingan praktik produksi, serta evaluasi kewirausahaan. Hasil evaluasi menunjukkan tingkat keberhasilan kegiatan berada pada kisaran 85–95%. Pada tahap sosialisasi, 95% peserta memahami konsep diversifikasi pangan lokal dan inovasi KRISUS; workshop mencapai 85% dengan penguasaan keterampilan teknis; pendampingan praktik 87% dengan keberhasilan menghasilkan produk KRISUS siap konsumsi; serta evaluasi 87% menunjukkan peningkatan kesadaran kewirausahaan dan komitmen memulai usaha mandiri. Dapat disimpulkan bahwa program KRISUS Carica Papaya efektif meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kewirausahaan, sekaligus mendorong kemandirian ekonomi ibu rumah tangga berbasis potensi lokal.

Kata kunci: KRISUS Carica Papaya, pemberdayaan perempuan, diversifikasi pangan, kewirausahaan, produk inovatif

PENDAHULUAN

Desa Paloh Gadeng, yang terletak di Kecamatan Dewantara, Kabupaten Aceh Utara, merupakan salah satu wilayah pedesaan yang menyimpan potensi sosial dan ekonomi cukup besar. Letaknya yang berada di daerah lereng dengan iklim tropis dua musim memberikan kondisi alam yang mendukung pertumbuhan berbagai jenis tanaman pertanian, salah satunya adalah pepaya (*Carica papaya*). Pepaya adalah salah satu buah tropis utama yang memiliki nilai ekonomi yang besar serta potensi produksi yang tinggi, baik dalam bentuk buah segar maupun produk olahannya [5]. Kekayaan sumber daya alam ini menjadi modal penting dalam pembangunan desa berbasis potensi lokal. Namun, potensi tersebut masih belum dimaksimalkan hingga saat ini terutama dalam menggerakkan sektor ekonomi kreatif dan pemberdayaan kelompok masyarakat rentan.

Masyarakat Desa Paloh Gadeng memiliki keragaman profesi, mulai dari petani, pedagang, pekerja swasta, pegawai negeri, dan tidak sedikit masyarakat Desa paloh gadeng yang merupakan ibu rumah tangga yang menjadi tulang punggung keluarga baik secara penuh maupun sebagai pendukung ekonomi keluarga. Diantara kelompok tersebut, peran ibu rumah tangga memegang posisi strategis, baik dalam menjaga stabilitas sosial keluarga maupun dalam mendukung ketahanan ekonomi rumah tangga. Namun, sebagian besar ibu rumah tangga di desa ini masih menghadapi tantangan ekonomi yang cukup serius. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, sekitar 67% dari ibu rumah tangga memiliki penghasilan yang memadai. Kondisi ini membuat ibu rumah tangga menjadi kelompok yang rentan terhadap tekanan ekonomi, terutama dalam situasi darurat atau saat pendapatan keluarga menurun. Partisipasi ibu rumah tangga dalam kegiatan ekonomi produktif juga masih sangat terbatas. Hanya sekitar 35%

yang pernah terlibat dalam usaha rumahan seperti pembuatan makanan ringan atau kerajinan tangan. Sementara itu, hanya 18% ibu rumah tangga yang mengaku pernah mengikuti pelatihan kewirausahaan dalam tiga tahun terakhir. Hal ini menunjukkan bahwa akses terhadap pelatihan keterampilan, teknologi, dan informasi masih menjadi kendala besar. Rendahnya partisipasi ini tidak lepas dari terbatasnya peluang yang tersedia serta minimnya dukungan eksternal yang sistematis. Peningkatan industri rumah tangga memerlukan dukungan berupa penguatan kompetensi kewirausahaan, pendampingan usaha, dan inovasi dalam pengembangan produk [3]. Rendahnya akses terhadap pelatihan, teknologi, dan informasi menjadi kendala utama yang menghambat peningkatan kapasitas dan produktivitas mereka. Hal ini berimplikasi langsung pada belum tercapainya kemandirian ekonomi keluarga, yang semestinya ditandai oleh kemampuan keluarga memenuhi kebutuhan secara mandiri, stabil, dan berkelanjutan. Oleh karena itu, peningkatan keterampilan kewirausahaan, pendampingan usaha, serta inovasi produk berbasis potensi lokal merupakan langkah krusial dalam membangun keluarga yang mandiri secara ekonomi [4], di mana ibu rumah tangga tidak hanya sebagai pengelola konsumsi rumah tangga, tetapi juga sebagai motor penggerak ekonomi keluarga.

Berdasarkan kondisi tersebut serta tersedianya (Carica Papaya) yang banyak tumbuh secara alami di pekarangan rumah dan lahan pertanian warga dan belum dimanfaatkan secara optimal yaitu dengan hanya dikonsumsi dalam bentuk segar atau dijual di pasar dengan harga yang relatif murah. Maka inovasi dalam pengolahan Carica Papaya menjadi produk turunan yang memiliki nilai ekonomi tinggi perlu dilakukan, inovasi produk yang dikembangkan dalam konteks ini adalah KRISUS (Keripik Usus) Carica papaya, yang merupakan inovasi olahan dari bagian dalam buah pepaya yang dapat dijadikan produk camilan khas desa. Buah pepaya juga bisa diolah menjadi stik pepaya [6]. Pepaya dikenal sebagai sumber antioksidan alami yang mudah diakses, memiliki cita rasa yang enak, serta harganya relatif terjangkau. Namun demikian, pemanfaatannya oleh masyarakat masih tergolong rendah [8]. Salah satu keunggulan pepaya adalah kemampuannya untuk tumbuh dan berbuah sepanjang tahun karena termasuk jenis tanaman non-musiman [11]. Beberapa varietas pepaya yang umum dijumpai meliputi pepaya California, pepaya Hawaii, pepaya Gunung, pepaya Red Lady, dan pepaya Bangkok, dengan pepaya California sebagai varietas yang paling diminati [1]. Pengembangan produk ini dinilai sangat potensial karena selain memanfaatkan sumber daya lokal, juga mendorong ibu rumah tangga untuk menjadi pelaku ekonomi kreatif [7].

Melalui program pengembangan KRISUS Carica papaya, diharapkan keterampilan ibu rumah tangga dalam mengolah carica papaya dapat ditingkatkan. Selain itu, program ini juga akan memperkenalkan teknologi tepat guna sederhana, seperti alat pengolah makanan skala kecil dan kemasan modern. Dalam jangka panjang, diharapkan akan terbentuk kelompok usaha mandiri yang mampu menjalankan bisnis secara berkelanjutan. Program ini dirancang selaras dengan Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs). Secara spesifik, program ini mendukung pencapaian SDG 1 (pengentasan kemiskinan) dengan membuka sumber pendapatan baru, SDG 5 (kesetaraan gender) dengan memberdayakan perempuan, serta SDG 8 (pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi) melalui penciptaan usaha produktif, melalui pemanfaatan sumber daya lokal yang berkelanjutan.

METODE PELAKSANAAN

Metode tahapan pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat dengan tema “KRISUS Carica Papaya: Katalisator Kreativitas Ibu Rumah Tangga untuk Kemandirian Ekonomi Berkelanjutan” dirancang secara sistematis, bertahap, dan partisipatif untuk memastikan keterlibatan aktif dari mitra sasaran serta keberlanjutan dampak program. Berikut adalah uraian detail metode dan tahapan pelaksanaannya:

1. Sosialisasi Program kepada Mitra

Tahapan awal pelaksanaan diawali dengan kegiatan sosialisasi yang bertujuan untuk memperkenalkan program kepada mitra sasaran, yakni kelompok ibu rumah tangga di Desa

Paloh Gadeng. Sosialisasi dilakukan dalam bentuk pertemuan langsung yang melibatkan tokoh masyarakat, aparat desa, dan perwakilan kelompok sasaran. Pada tahap ini, dijelaskan mengenai latar belakang program, tujuan, manfaat, bentuk kegiatan, jadwal pelaksanaan, serta peran dan tanggung jawab masing-masing pihak. Sosialisasi ini menjadi momen penting untuk membangun pemahaman bersama dan komitmen partisipatif dari mitra.

2. Pelatihan Teknis Pengolahan Buah Pepaya menjadi Produk “KRISUS”

Setelah sosialisasi, tahapan berikutnya adalah pelatihan teknis yang difokuskan pada proses pengolahan buah pepaya menjadi produk inovatif “KRISUS” (Keripik Usus dari Carica papaya). Materi pelatihan meliputi: pemilihan buah yang sesuai, teknik pengirisan dan pencucian, hingga penggorengan yang tepat. Pelatihan diberikan secara praktik langsung (hands-on) agar peserta memperoleh pengalaman nyata dan mampu mereplikasi teknik di rumah masing-masing. Dalam tahap ini juga diperkenalkan prinsip-prinsip sanitasi dan keamanan pangan rumahan.

3. Monitoring dan Evaluasi Berkala

Tahap akhir dalam pelaksanaan program adalah monitoring dan evaluasi yang dilakukan secara berkala untuk melihat perkembangan kegiatan, keberhasilan capaian program, serta kendala yang dihadapi di lapangan. Penilaian dilakukan dengan membandingkan kondisi mitra sebelum dan setelah pelaksanaan program, dimana keberhasilan diukur berdasarkan adanya perubahan positif pada mitra sebelum dan sesudah mengikuti kegiatan. Evaluasi akan digunakan sebagai dasar untuk memberikan umpan balik dan penyusunan strategi tindak lanjut agar program tetap berlanjut dan berkembang secara mandiri oleh masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program KRISUS Carica Papaya merupakan salah satu bentuk pengabdian kepada masyarakat yang difokuskan pada pemberdayaan ibu rumah tangga di Desa Paloh Gadeng. Program ini dilaksanakan untuk menjawab permasalahan keterbatasan pengetahuan dan keterampilan pengolahan pangan berbasis potensi lokal, khususnya pepaya muda. Pelaksanaan kegiatan mengacu pada tahapan yang sudah tertuang dalam proposal, dimulai dari tahap persiapan, pelaksanaan, hingga evaluasi akhir. Rangkaian tahapan yang terstruktur tersebut dirancang agar kegiatan berjalan efektif dan sesuai kebutuhan mitra. Dengan adanya program ini, diharapkan ibu rumah tangga tidak hanya mampu memanfaatkan pepaya sebagai bahan pangan, tetapi juga dapat mengolahnya menjadi produk bernilai ekonomi, sehingga mendukung peningkatan pendapatan keluarga sekaligus memperkuat kemandirian ekonomi rumah tangga secara berkelanjutan.

Agar tujuan tersebut tercapai, tahap persiapan menjadi langkah awal yang sangat menentukan keberhasilan kegiatan. Pada tahap ini, tim pelaksana melakukan survei lapangan untuk mengidentifikasi kondisi nyata yang dihadapi ibu rumah tangga di Desa Paloh Gadeng. Survei dilakukan untuk melihat potensi pepaya sebagai bahan baku sekaligus memetakan kendala keterbatasan pengetahuan dan keterampilan pengolahan pangan. Selanjutnya, koordinasi bersama mitra dilakukan agar terdapat kesepahaman dalam tujuan dan pelaksanaan program. Selain itu, tim juga menyiapkan peralatan, bahan baku pepaya, bumbu, serta perlengkapan lainnya. Dengan persiapan matang, kegiatan dapat berlangsung lebih terarah dan efektif, serta memastikan seluruh aktivitas menjawab kebutuhan masyarakat sesuai perencanaan awal.

Setelah persiapan dilakukan, tahap berikutnya adalah sosialisasi yang menjadi pintu masuk bagi ibu rumah tangga untuk mengenal program lebih jauh (Gambar 1). Pada tahap ini, peserta diperkenalkan pada konsep inovasi produk KRISUS Carica Papaya serta manfaatnya bagi peningkatan ekonomi keluarga. Peserta juga diberi pemahaman mengenai pentingnya diversifikasi pangan lokal, agar pepaya yang sebelumnya hanya dikonsumsi segar atau dijual murah dapat diolah menjadi produk bernilai jual lebih tinggi [10]. Sosialisasi ini tidak hanya memberikan wawasan baru, tetapi juga menumbuhkan kesadaran bahwa pemanfaatan sumber

daya lokal dapat membuka peluang usaha kreatif. Dengan demikian, tahap sosialisasi menjadi landasan penting sebelum masuk pada penguatan pengetahuan teknis.



Gambar 1. Sosialisasi Diversifikasi Pangan

Selaras dengan tujuan sosialisasi, kegiatan kemudian berlanjut pada peningkatan pengetahuan peserta sebagai bekal sebelum praktik. Peserta memperoleh materi tentang pemilihan pepaya yang sesuai, teknik dasar pengolahan, serta prinsip sanitasi pangan yang harus diperhatikan untuk menjaga kualitas produk. Tidak hanya itu, peserta juga belajar mengenai kewirausahaan dasar, termasuk cara menghitung biaya produksi, menentukan harga jual, hingga strategi pemasaran sederhana agar produk dapat diterima pasar. Pengetahuan ini menjadi fondasi penting agar ibu rumah tangga tidak hanya menghasilkan produk, tetapi juga memahami aspek bisnis yang menunjang keberlanjutan usaha. Bekal pengetahuan inilah yang membuat peserta semakin percaya diri untuk melangkah ke tahap pelatihan teknis.

Pada tahap pelatihan teknis (Gambar 2.a), seluruh pengetahuan yang telah diberikan sebelumnya mulai dipraktikkan langsung. Peserta terlibat aktif dalam proses pembuatan KRISUS Carica Papaya dengan metode hands-on training, sehingga mereka belajar mengolah pepaya muda menjadi keripik melalui langkah-langkah yang benar. Mulai dari mengiris pepaya, menjemurnya hingga kering, membuat adonan bumbu, sampai menggoreng dengan teknik yang tepat, semua diajarkan secara mendetail. Hasilnya, peserta mampu menghasilkan produk dengan kualitas rasa konsisten. Lebih jauh, peserta juga dilatih keterampilan non-teknis, seperti pengemasan menarik, perhitungan biaya produksi, dan penentuan harga jual. Dengan begitu, mereka tidak hanya mahir mengolah produk, tetapi juga siap mengelola usaha kecil berbasis potensi lokal.



Gambar 2 (a, b) Pelatihan Pembuatan KRISUS Carica Papaya

Produk nyata yang dihasilkan dari rangkaian kegiatan ini adalah KRISUS Carica Papaya, keripik pepaya dengan tekstur renyah dan cita rasa gurih menyerupai usus ayam (Gambar 2.b). Produk ini tidak hanya unggul dari sisi rasa, tetapi juga dari segi kemasan yang higienis, tahan lama, dan menarik. Inovasi ini menjadikan pepaya yang sebelumnya dianggap kurang bernilai berubah menjadi produk bernilai ekonomi tinggi dan berdaya saing. Produk KRISUS dibuat dengan bahan utama pepaya yang berlimpah dan menjadi potensi lokal menjadi bukti nyata kreativitas ibu rumah tangga dalam memanfaatkan potensi lokal [2]. Selain sebagai hasil praktik, produk ini juga menjadi simbol keberhasilan program yang mampu menghadirkan solusi konkret dalam mendukung peningkatan pendapatan keluarga dan kemandirian ekonomi rumah tangga.

Tahap terakhir adalah evaluasi, yang dilakukan untuk melihat sejauh mana capaian program dibandingkan kondisi awal. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan signifikan pada pengetahuan, keterampilan, serta kepercayaan diri ibu rumah tangga dalam mengolah pepaya menjadi produk bernilai ekonomi [9]. Peserta yang sebelumnya belum pernah mencoba kini berani memulai usaha kecil di rumah dengan produk KRISUS. Evaluasi juga menyoroti dampak sosial berupa meningkatnya semangat kebersamaan dan saling mendukung antar anggota kelompok. Secara keseluruhan, program ini terbukti menjawab kebutuhan mitra sekaligus memberikan kontribusi pada pencapaian tujuan pembangunan berkelanjutan, khususnya dalam aspek pengentasan kemiskinan, kesetaraan gender, dan pertumbuhan ekonomi lokal berbasis potensi desa. Evaluasi dilakukan untuk melihat capaian peserta pada setiap tahapan kegiatan, baik dari sisi partisipasi, pemahaman, keterampilan, maupun produk yang dihasilkan. Hasil evaluasi dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Data Hasil Kegiatan.

Tahapan Kegiatan	Persentase Keberhasilan	Produk yang Dihasilkan
Sosialisasi	95%	Pemahaman tentang diversifikasi pangan lokal dan konsep KRISUS Carica Papaya
Workshop	85%	Kemampuan teknis pengolahan pepaya menjadi keripik usus (KRISUS)
Pendampingan Praktik	87%	Produk nyata berupa KRISUS Carica Papaya siap konsumsi
Evaluasi	87%	Peningkatan kesadaran kewirausahaan dan komitmen memulai usaha mandiri

Data dari Tabel 1 tersebut menunjukkan persentase keberhasilan pada tahap sosialisasi sebesar 95% peserta berhasil memahami konsep diversifikasi pangan lokal dan pentingnya inovasi

produk KRISUS Carica Papaya. Hal ini menunjukkan efektivitas pendekatan sosialisasi dalam memperkenalkan ide baru kepada ibu rumah tangga, terutama dalam menumbuhkan kesadaran bahwa pepaya muda dapat diolah menjadi produk bernilai ekonomi, bukan hanya dikonsumsi segar atau dijual dengan harga murah.

Tahap kedua, yaitu workshop, berfokus pada pelatihan teknis pengolahan pepaya menjadi keripik usus (KRISUS). Sebanyak 85% peserta mampu memahami dan mempraktikkan langkah-langkah pengolahan dengan baik. Meskipun persentasenya sedikit lebih rendah dibandingkan tahap sosialisasi, hasil ini tetap menunjukkan bahwa sebagian besar peserta berhasil mengikuti instruksi teknis secara langsung, mulai dari pengirisan, peracikan bumbu, hingga proses penggorengan. Selanjutnya, pada tahap pendampingan praktik, hasil menunjukkan peningkatan sebesar 87% dari peserta yang mampu memproduksi KRISUS Carica Papaya secara mandiri. Pendampingan ini terbukti efektif dalam memastikan bahwa keterampilan teknis yang diajarkan sebelumnya dapat diterapkan ke dalam praktik nyata. Hasil produk yang dihasilkan juga menunjukkan kualitas yang cukup baik, baik dari segi cita rasa maupun tekstur, sehingga layak untuk dijadikan produk konsumsi.

Tahap terakhir, yaitu evaluasi, juga memperlihatkan capaian yang positif. Sebanyak 87% peserta menunjukkan peningkatan kesadaran kewirausahaan serta keberanian untuk memulai usaha kecil berbasis produk KRISUS. Hasil ini menegaskan bahwa program tidak hanya memberikan keterampilan teknis, tetapi juga mendorong perubahan pola pikir ibu rumah tangga agar lebih percaya diri dalam menjalankan usaha mandiri. Dengan demikian, kegiatan ini memberikan dampak ganda, yaitu peningkatan kemampuan praktis sekaligus perubahan perilaku ekonomi yang lebih produktif dan berkelanjutan.

KESIMPULAN

Program KRISUS Carica Papaya berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran kewirausahaan ibu rumah tangga di Desa Paloh Gadeng. Melalui tahapan persiapan, sosialisasi, workshop, pendampingan praktik, dan evaluasi, capaian peserta berada pada kisaran 85–95%. Peserta tidak hanya memahami konsep diversifikasi pangan lokal, tetapi juga terampil memproduksi KRISUS secara mandiri. Program ini menghasilkan produk inovatif berbasis potensi lokal, memperkuat kemandirian ekonomi keluarga, memberdayakan perempuan, serta mendukung pencapaian tujuan pembangunan berkelanjutan di desa.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Al Rivan, M. E., & Sung, G. R. (2021). Identifikasi mutu buah pepaya california (*Carica papaya* L.) menggunakan metode jaringan syaraf tiruan. *Jurnal Sisfokom (Sistem Informasi Dan Komputer)*, 10(1), 113-119.
- [2] Amron, T., Kharisma, S. D., Khotimah, N., & Sudarmiani, S. (2025). Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Desa Sidoharjo untuk Meningkatkan Pendapatan Camilan Buah Mente Cryspi Aneka Rasa. *Keris: Journal of Community Engagement*, 5(1), 41-50.
- [3] Farman, F., Adinegara, A. A., Nusuki, I., Krisdina, T. F., & Nurochman, M. (2025). Pemberdayaan Industri Rumah Tangga Melalui Peningkatan Kualitas Dan Kemasan Produk Olahan Lokal. *SOCIRCLE: Journal Of Social Community Services*, 4(2), 1-13.
- [4] Iktarastiwi, N., Sulistyningrum, D., & Widayati, M. H. (2025). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Berbasis Potensi Lokal Melalui Pelatihan Pembuatan Stick Tahu di Desa Parangjoro Kecamatan Grogol Kabupaten Sukoharjo. *Jurnal Vokasi*, 9(1), 125-130.
- [5] Istiqomah, N., Mafruhah, I., & Mulyani, N. S. (2019). Diversifikasi Ragam Produk Pepaya Sebagai Produk Unggulan Boyolali. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- [6] Kurniawati, I., Mustahpiroh, K., Faizin, M., Diana, L. F., & Angraini, L. S. (2022). Pemanfaatan Pepaya Mentah Menjadi Stik Pepaya Guna Meningkatkan Sumber Daya Alam, Masyarakat Dukuh Nglumpang Desa Pangkal kecamatan Sawoo. *LOGISTA-Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 6(2), 46-50.

- [7] Najihah, N., Adiwijaya, Z. A., & Mutoharoh, M. (2021). Optimalisasi Ibu Rumah Tangga dalam Peningkatan Ekonomi Keluarga melalui Pelatihan Teknik Shibori. *Abdimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*, 6(3), 416-426.
- [8] Purlinda, D. E., Simanjutak, S. B. I., & Saryono, S. (2020). Potensi Jus Buah Pepaya (*Carica Papaya L.*) Mencegah Nefrotoksisitas pada Tikus Wistar yang Terpapar Pb Asetat. *Majalah Ilmiah Biologi Biosfera: A Scientific Journal*, 37(2), 97-105.
- [9] Romlawati, S., Rohani, R., Ansyori, M. Z., Muliyaningsih, S., Ulfiani, U., Putri, N. S., ... & Paridi, K. (2023, June). Membentuk Kelompok Usaha Bersama Dan Mengolah Sumber Daya Alam Berupa Pepaya Muda Menjadi Keripik. In *Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara (Vol. 1, No. 1, pp. 396-401)*.
- [10] Sari, L. A., Oktafiani, F., Maisyaroh, W. R. A., & Purwasih, W. (2023). Pemanfaatan buah pepaya menjadi manisan guna meningkatkan nilai jual buah pepaya di Desa Karanganyar, Kecamatan Patikraja. *Kampelmas*, 2(2), 751-763.
- [11] Syamilah, S. (2024). Buah-Buahan Dalam Al-Qur'an (Kajian Tematik) (Doctoral dissertation, Fakultas Ushuluddin dan Pemikiran Islam).
- [12] H. Fitriani, A. Rahmi, F. Faradhillah, F. Munida, and M. A. Harahap, "Optimalisasi Pengolahan Limbah Organik Berbasis Eco Enzyme Sebagai Upaya Pembentukan Karakter Pemuda Peduli Lingkungan Di Reuleut Barat," *Jurnal Vokasi*, vol. 8, no. 1, pp. 37–42, 2024.
- [13] H. Fitriani, A. Muliaman, S. R. Zahara, F. N. Mina, and R. Sari, "Penguatan kompetensi pemuda melalui pelatihan public speaking dalam menghadapi tantangan kerja pada era revolusi industri 4.0 di desa Uteun Geulinggang Kabupaten Aceh Utara," *Jurnal Vokasi*, vol. 7, no. 1, pp. 77–80, 2023.
- [14] H. Fitriani, F. Fakhrah, R. Unaida, H. Nufus, M. R. Fadli, and A. I. Pasaribu, "Pembinaan Masyarakat Dalam Pembuatan Ecotech Garden (Ega) Sebagai Media Alternatif Dalam Pengolahan Limbah Air Rumah Tangga (Grey Water) Di Desa Alue Anoe Barat Kecamatan Baktiya Aceh Utara," *Jurnal Vokasi*, vol. 8, no. 1, pp. 31–36, 2024.