

ABSTRAK

Pada umumnya bagian dari pohon pepaya yang dimanfaatkan oleh masyarakat adalah buah dan daunnya saja, sementara itu kulitnya tidak dimanfaatkan, rata-rata kulit pepaya hanya dibuang dan dijadikan pakan ternak, keadaan ini menyebabkan menumpuknya limbah kulit pepaya yang terabaikan begitu saja. Perlu diketahui bahwa kulit pepaya mengandung Vitamin A, Vitamin B Kompleks, Vitamin E, Kalsium dan Enzim Papain yang sangat berguna bagi kesehatan. Enzim papain merupakan enzim yang dapat membantu jika seseorang memiliki masalah gangguan pencernaan. Sembelit adalah gangguan pencernaan yang ditandai dengan sulit atau menurunnya frekuensi buang air besar, frekuensi kurang dari 3 kali dalam seminggu. Oleh karena itu, kulit pepaya dapat dijadikan alternatif olahan makanan berupa tepung yang ditambahkan ke dalam adonan *cheese stick*. Dengan menjadikan kulit pepaya menjadi tepung untuk bahan tambahan pembuatan *cheese stick* maka nilai ekonomisnya akan semakin meningkat. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode eksperimental dan dilakukan uji daya terima konsumen dengan cara organoleptik kepada beberapa panelis dengan menyebarkan kuesioner kepada 30 panelis. Hasil dari penelitian yang dilakukan menunjukkan formulasi resep yang sesuai untuk *cheese stick* tepung limbah kulit pepaya yaitu tepung kulit pepaya 150 gr, tepung sagu 140 gr, tepung terigu 10 gr, dan bahan-bahan lainnya. Dari uji organoleptik disimpulkan produk ini cukup diterima oleh konsumen dengan rata-rata penilaian positif sebesar 58%.

Kata Kunci: Tepung limbah kulit pepaya, *Cheese stick*, penderita sembelit.