

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keripik buah dan sayur yang kini sedang trend salah satunya buah pepaya muda, buah yang familiar oleh masyarakat terutama di Indonesia. Keberadaannya yang banyak di jumpai di sekitar kita ini memiliki nama ilmiah *Carica* papaya, jenis tumbuhan jenis *genus* yang tumbuh dengan subur pada daerah beriklim tropis. Tanaman pepaya banyak terdapat di halaman rumah terutama di desa-desa di Kabupaten Lumajang yang produktivitasnya relatif cepat. Berikut adalah tabel produksi buah pepaya menurut Kecamatan di Kabupaten Lumajang (ton) Tahun 2018 - 2019 dapat dilihat pada tabel 1.1 berikut :

Tabel 1.1 Nilai Produksi Pepaya di Kabupaten Lumajang

No.	Kecamatan	Pepaya	
		2018	2019
1.	Tempursari	-	-
2.	Pronojiwo	161	196
3.	Candipuro	83.756	99.164
4.	Pasirian	30.550	137.550
5.	Tempeh	73.102	10.6494
6.	Lumajang	1.840	2.240
7.	Sumbersuko	4.890	5.350
8.	Tekung	16.944	16.944
9.	Kunir	4.884	1.220
10.	Yosowilangun	18.720	17.940
11.	Rowokangkung	78	-
12.	Jatiroto	-	-
13.	Randuagung	1.510	1.512
14.	Sukodono	-	-
15.	Padang	12.312	4.915
16.	Pasrujambe	-	-
17.	Senduro	3.114	5.655
18.	Gucialit	-	3.177
19.	Kedungjajang	-	4.841
20.	Klakah	-	-
21.	Ranuyoso	-	52.822
Total		251.861	994.344

Sumber : BPS Kabupaten Lumajang, 2020

Menurut (Kabupaten Lumajang dalam, Angka 2020) daerah penghasil pepaya terbesar adalah Kecamatan Pasirian yaitu sebesar 137.550 ton, selanjutnya disusul oleh Kecamatan Tempeh sebesar 106.494 ton, dan Kecamatan Candipuro sebesar 99.164, untuk kecamatan lain masih stabil. Untuk memenuhi kebutuhan pepaya di Kecamatan Sukodono setidaknya harus mendatangkan pepaya dari dari kecamatan lain seperti Kecamatan Candipuro, Kecamatan Tempeh dan Kecamatan Pasirian, dengan tidak adanya ketersediaan bahan baku di Kecamatan Sukodono harus dimaksimalkan sebaik mungkin tujuannya bukan hanya sekedar dijual dalam bentuk buah segar namun mengenalkan bahwa buah pepaya bisa menjadi produk olahan, sehingga nanti didareah Sukodono masyarakat mulai produksi buah pepaya. Sebelumnya buah pepaya harus melalui *diversifikasi* dalam bentuk produk agar dapat meningkatkan pendapatan di Kecamatan Sukodono.

Oleh karena itu dengan menciptakan keripik dari buah pepaya muda ini konsumen bisa lebih tertarik. Olahan keripik dari buah papaya muda ini tidak menggunakan bahan pengawet ataupun bahan lainnya yang dapat membahayakan kesehatan konsumen, maka dari itu target konsumen dari produk ini mula dari kalangan anak-anak hingga dewasa. Keripik papaya muda sejenis makanan ringan berupa irisan tipis buah papaya muda yang dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah lalu digoreng. Keripik akan mempunyai rasa gurih dan tekstur yang renyah. Untuk membedakan dengan keripik lainnya yakni dengan penambahan varian rasa, seperti : Original, Pedas, dan Balado yang banyak diminati konsumen.

Usaha keripik pepaya muda dilakukan bertujuan untuk memperoleh keuntungan dan diharapkan dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru yang bersifat inovatif dan kreatif serta memenuhi kebutuhan masyarakat yang semakin kompleks. Oleh karena itu untuk menilai kelayakan usaha, mengetahui pasar dan melihat prospek usaha ini serta dapat berkelanjutan di masa mendatang, maka dilakukan beberapa komponen analisis usaha diantaranya: BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (Revenue Cost Ratio) dan ROI (*Return On Investment*) agar dapat diketahui apakah usaha tersebut telah memenuhi syarat kelayakan atau tidak layak untuk diusahakan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan keripik pepaya muda di Desa Selokbesuki Kecamatan Sukodono Kabupaten Lumajang, maka dapat dirumuskan masalah, yaitu :

1. Bagaimana proses produksi keripik?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha keripik berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI ?
3. Bagaimana sistem pemasaran keripik tersebut ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan keripik pepaya muda di Desa Selokbesuki Kecamatan Sukodono Kabupaten Lumajang., maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah :

1. Dapat menerapkan cara produksi keripik.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha keripik pepaya muda berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI.
3. Dapat mengetahui sistem pemasaran keripik tersebut.

1.4 Manfaat

Manfaat yang di harapkan dari tugas akhir ini yaitu :

1. Bisa digunakan sebagai acuan berwirausaha khususnya di bidang camilan.
2. Dapat memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan.
3. Menambah kreatifitas berwirausaha bagi para wirausahawan.