

RINGKASAN

Produksi dan Pemasaran Keripik Pepaya, Rizky Fitri Noviyanti NIM B32222632, Tahun 2025, 85 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, M.M (Dosen Pembimbing).

Keripik pepaya merupakan produk berbahan dasar buah pepaya muda yang diolah menjadi keripik dengan bentuk seperti usus. Dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengembangkan buah pepaya muda menjadi makanan ringan (camilan) yang memiliki rasa, aroma, dan bentuk yang khas, diharapkan produk Keripik pepaya ini mampu bersaing dengan produk baru lainnya yang saat ini beredar di pasaran. Produksi keripik pepaya ini masih terbilang mudah dan sederhana untuk dilakukan oleh Usaha Kecil Menengah (UKM). Oleh karena itu produk keripik pepaya dinilai dapat menjadi prospek pasar dan cocok untuk digunakan sebagai Proyek Usaha Mandiri (PUM) yang saya jalankan.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini memiliki tujuan diantaranya untuk mengetahui proses produksi keripik pepaya, mengetahui analisa kelayakan usaha, serta mengetahui pemasaran yang baik untuk memasarkan produk tersebut. Proses produksi Proyek Usaha Mandiri (PUM) dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember. Pelaksanaan kegiatan dimulai pada bulan Februari – April 2024.

Produksi produk keripik pepaya dilakukan sebanyak 10 kali produksi sehingga menghasilkan 150 kemasan. Pada analisa biaya realisasi usaha yaitu, biaya tetap Rp. 44.613, biaya tidak tetap Rp. Rp. 834.910, total pendapatan Rp. 1.350.000, keuntungan Rp. 470.447, laju keuntungan 53,49% dan R/C Ratio 1,53. Pemasaran produk keripik pepaya dilakukan baik secara langsung (*offline*) yaitu secara tatap muka dan tidak langsung (*online*) yaitu mengunggah pamflet menarik melalui *Whatsapp* dan *Instagram* (@kripsus_papay).