

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya hortikultura, salah satunya adalah tanaman buah pepaya (*Carica papaya* L.). Tanaman ini berasal dari Amerika Tengah dan telah menyebar luas di wilayah Nusantara. Menurut Roybah (2019), plasma nutfah utama pepaya berasal dari Meksiko dan Costa Rica. Pepaya menjadi salah satu komoditas penting dalam sektor pertanian Indonesia, dengan tingkat produksi yang cukup tinggi di berbagai daerah. Buah pepaya umumnya hanya dikonsumsi dalam bentuk segar saat telah matang. Padahal, buah pepaya yang telah matang memiliki umur simpan yang relatif pendek, sehingga rentan mengalami kerusakan atau pembusukan jika tidak segera dikonsumsi atau didistribusikan. Hal ini menyebabkan terjadinya limbah pascapanen dan kerugian ekonomi bagi petani. Bagian dari tanaman pepaya yang sering diabaikan adalah pepaya muda. Meskipun pepaya muda memiliki kandungan bioaktif yang tinggi seperti vitamin C, enzim papain, dan serat, pemanfaatannya dalam industri pangan masih sangat terbatas.

Pepaya muda sebenarnya memiliki banyak manfaat fungsional. Kandungan nutrisinya tidak hanya baik untuk meningkatkan kesehatan pencernaan dan sistem imun, tetapi juga memiliki efek antioksidan, mempercepat penyembuhan luka, dan membantu proses detoksifikasi tubuh. Inovasi pengolahan yang kurang serta keterbatasan akses informasi dan teknologi di tingkat petani, pepaya muda seringkali hanya dianggap sebagai limbah pertanian yang tidak bernilai. Beberapa penelitian dan program pengabdian masyarakat telah membuktikan bahwa pengolahan pepaya muda menjadi produk bernilai jual tinggi dapat memberikan dampak positif secara ekonomi dan sosial. Razak dan Sahari (2025) melaporkan bahwa pengembangan usaha keripik pepaya muda di Dusun Alerang, Gowa, berhasil meningkatkan pendapatan masyarakat sekitar sebesar $\pm 50\%$. Syafitri dan Malasari (2023) menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan keripik pepaya muda di

Desa Kuapan mampu mengubah persepsi petani terhadap limbah pepaya menjadi peluang usaha produktif.

Salah satu bentuk inovasi olahan pepaya muda yang potensial adalah produk keripik pepaya, yaitu camilan renyah berbentuk menyerupai usus, yang dibuat dari irisan pepaya muda. Selain mudah dibuat, produk ini juga cocok untuk dikembangkan oleh pelaku Usaha Kecil Menengah (UKM). Melalui Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini, diharapkan produk keripik pepaya dapat menjadi solusi inovatif dalam mengurangi limbah pertanian, meningkatkan nilai jual pepaya muda, serta membuka peluang usaha yang berdaya saing di tengah pasar camilan lokal yang semakin berkembang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi keripik pepaya?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha keripik pepaya?
3. Bagaimana strategi pemasaran keripik pepaya?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui proses produksi keripik pepaya.
2. Mengetahui analisa kelayakan usaha keripik pepaya.
3. Mengetahui strategi pemasaran keripik pepaya.

1.4 Manfaat

Manfaat dari adanya kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Mengembangkan dan meningkatkan usaha keripik pepaya.
2. Menghasilkan produk keripik pepaya yang layak dijual dipasaran.
3. Membuka peluang usaha dalam usaha produk keripik pepaya.