

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah pepaya merupakan buah-buahan yang serba guna dan mempunyai nilai gizi yang tinggi terutama kadar vitamin C dan vitamin A. Setiap 100 gram mengandung 3,65 mg vitamin A dan 78 mg vitamin C. Keseluruhan tanaman pepaya ini sangat berguna bagi kehidupan manusia.

Pepaya (*Carica papaya L*) merupakan tanaman buah herba dari famili *caricaceae* berasal dari Amerika Tengah dan Hindia Barat, bahkan kawasan sekitar Meksiko dan Costa Rica. Tanaman papaya banyak ditanam baik di daerah tropis maupun subtropis, di daerah basah dan kering, atau di daerah dataran rendah dan pegunungan (Soedarya, 2009).

Buah pepaya Thailand dapat dibuat menjadi keripik, manisan, selai dan dodol. Usaha pengolahan yang dikembangkan adalah memproduksi dan pemasaran keripik pepaya (*Carica papaya L*) menggunakan teknologi *vacuum frying*. Keripik pepaya merupakan hasil olahan buah pepaya yang digoreng dengan menggunakan mesin penggoreng *vacuum*. Penggunaan mesin penggoreng *vacuum* buah pepaya pada suhu 80°C dengan tekanan -75 cmHg selama 60 menit, sehingga tidak merusak buah pepaya tersebut. Selain itu aroma dan warnanya tidak berubah banyak serta dapat disimpan dalam jangka waktu lama walaupun tanpa menggunakan bahan pengawet makanan.

Penggorengan *vacuum* adalah proses penggorengan dengan pompa *vacuum* (bertekanan kurang dari 1 atm). Titik didih penggorengan ini lebih rendah dibandingkan dengan penggorengan biasa. Penggorengan dilakukan dengan kondisi ruang tertutup, dengan tekanan yang rendah sehingga bahan tidak mengalami banyak perubahan struktur seperti penggorengan biasa (Latirianto, 1997; cit Elfitria 2003).

Pembuatan keripik pepaya dengan menggunakan penggorengan *vacuum* akan menghasilkan produk pangan yang kering dan renyah tanpa mengalami kerusakan nilai gizi dan flavor seperti yang terjadi pada penggorengan biasa.

Kelebihan mesin *vacuum frying* selain mudah penggorengannya yaitu hemat waktu karena dapat memproduksi dalam skala yang besar dan dapat menghasilkan keripik yang berkualitas.

Pengolahan buah pepaya menjadi keripik mempunyai beberapa kelebihan dibanding buah segarnya yaitu: daya simpan yang lama karena kadar air yang rendah, tidak membutuhkan tempat yang besar dalam penyimpanannya, harga jual relatif lebih tinggi. Proses pembuatannya sederhana dan cukup mudah, namun keripik pepaya belum dikenal oleh masyarakat dan tidak tersedia di pasaran. Hal ini digunakan sebagai salah satu strategi pemasaran produk. Beberapa upaya yang perlu dilakukan untuk memperkenalkan produk keripik pepaya ini yaitu dengan pemasaran secara langsung dan tidak langsung kepada konsumen.

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan keripik pepaya sebanyak 10 kg buah pepaya akan dihasilkan produk 2 kg kurang sehingga adanya rendemen yang terlalu banyak dalam proses pengolahan keripik pepaya. Dari 2 kg kurang akan menghasilkan produk sekitar 22 sampai 24 kemasan dengan berat 80 gr dan akan dijual berdasarkan 3 kualitas yaitu kualitas 1 Rp 10.000, kualitas 2 Rp 8.000, kualitas 3 Rp 6.000 per kemasan. Produk keripik pepaya banyak memiliki keuntungan, karena harga jual yang relatif murah serta dapat dikonsumsi oleh siapa saja, kapan saja dan dimana saja. Selain itu sasaran konsumen untuk produk keripik pepaya tidak terbatas sehingga akan lebih mudah untuk pemasarannya.

1.2 Perumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan keripik pepaya adalah :

1. Bagaimana analisa ekonomi dalam usaha produksi keripik pepaya?
2. Apakah produk keripik pepaya masih kurang dikenal oleh masyarakat di sekitar Jember?
3. Bagaimana teknik pemasaran produk keripik pepaya dengan bentuk dan kemasan berbeda?

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Masalah yang telah dirumuskan dapat dipecahkan dengan alternative pemecahan sebagai berikut :

1. Melakukan perhitungan terhadap analisa ekonomi produksi keripik pepaya.
2. Perlu mengenalkan produk keripik pepaya kepada konsumen dengan melakukan strategi pemasaran pada target pasar yang telah ditetapkan dengan melakukan pemasaran secara langsung maupun tidak langsung.
3. Melakukan pengujian pemasaran diberbagai tempat yang memadai untuk produk keripik pepaya.

1.4 Tujuan Program

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Menghitung analisa ekonomi usaha produksi keripik pepaya yang baik untuk mengetahui kelayakan usaha.
2. Mendapatkan produk keripik pepaya yang diterima oleh masyarakat dengan skala mutu dan hedonik yang baik.
3. Memasarkan produk keripik pepaya di tempat yang memadai.

1.5 Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut :

1. Membuat keripik pepaya ini dikenal dan dikonsumsi masyarakat luas sebagai camilan.
2. Meningkatkan nilai tambah bahan baku pepaya sebagai produk olahan bernilai ekonomis tinggi.
3. Memberikan informasi pemasaran yang cocok untuk produk keripik pepaya.

1.6 Kegunaan Program

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

1. Meningkatkan nilai guna pepaya yang jarang dimanfaatkan.
2. Membuka peluang usahawan baru dalam produksi keripik pepaya dalam skala besar maupun kecil.
3. Menambah pengetahuan tentang proses, produksi dan pemasaran keripik pepaya.