

RINGKASAN

Analisis Usaha Keripik Pepaya di Desa Bangsalsari Kecamatan Bangsalsari Kabupaten Jember, Kendra Dzaky Maulidina, Nim D31231659, Tahun 2026, 71 hlm, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Sri Sundari, M.Si. Selaku Dosen Pembimbing.

Permasalahan utama yang melatarbelakangi karya ilmiah ini adalah melimpahnya produksi pepaya di Desa Bangsalsari yang belum dimanfaatkan secara optimal serta rendahnya nilai jual pepaya apabila dijual dalam bentuk segar. Kondisi tersebut mendorong perlunya inovasi pengolahan untuk meningkatkan nilai tambah dan menciptakan peluang usaha berbasis potensi lokal. Tujuan kegiatan ini adalah menganalisis proses produksi keripik pepaya, menilai kelayakan usaha, serta mengkaji penerapan bauran pemasaran dalam mendukung penjualan produk.

Metode yang digunakan meliputi pengamatan langsung terhadap proses produksi serta pencatatan biaya dan penerimaan usaha. Analisis usaha dilakukan menggunakan pendekatan *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI). Proses produksi keripik pepaya dilaksanakan secara sederhana namun terukur, mulai dari persiapan bahan baku hingga pengemasan, sehingga menghasilkan produk dengan tekstur renyah dan daya simpan yang relatif lebih lama.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa usaha keripik pepaya layak dan menguntungkan untuk dijalankan. Nilai BEP harga sebesar Rp 4.613,21 per kemasan lebih kecil dibandingkan harga jual Rp 6.000 per kemasan, serta BEP unit sebesar 19,22 kemasan lebih kecil dibandingkan jumlah produksinya yang sebesar 25 unit. Nilai R/C Ratio sebesar 1,30 dan ROI sebesar 3,51% menunjukkan bahwa usaha ini memberikan keuntungan. Dari sisi pemasaran, penerapan harga yang terjangkau dan pemasaran tidak langsung terbukti cukup efektif dalam meningkatkan penjualan. Dengan demikian, usaha keripik pepaya memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai usaha kecil berbasis bahan baku lokal.