

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pepaya merupakan salah satu buah tropis yang cukup populer di masyarakat karena rasanya yang manis dan segar, serta kandungan gizinya yang melimpah. Buah ini dikenal mampu melancarkan pencernaan, meningkatkan daya tahan tubuh, menjaga kesehatan mata, hingga memperkuat tulang (Suryana, 2018). Namun, tidak sedikit masyarakat yang mulai merasa bosan mengonsumsi pepaya dalam bentuk segar. Hal ini berdampak pada menurunnya minat konsumsi langsung, padahal potensi pepaya sebagai bahan pangan sangat besar bila diolah menjadi bentuk lain yang lebih menarik.

Kecamatan Bangsalsari di Kabupaten Jember dikenal sebagai daerah pertanian yang subur, salah satu hasil unggulannya adalah pepaya. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik Jember tahun 2024, produksi pepaya di wilayah ini mencapai 997 kwintal. Sayangnya, hasil panen tersebut masih didominasi oleh penjualan dalam bentuk mentah, tanpa adanya proses pengolahan lanjutan. Kondisi ini menyebabkan nilai ekonomis pepaya tetap rendah. Selain itu, fluktuasi harga dan risiko kerusakan buah pascapanen membuat para petani kerap mengalami kerugian yang tidak sedikit.

Permasalahan lain yang sering ditemui di lapangan adalah tidak semua pepaya hasil panen bisa masuk ke pasar karena tidak memenuhi standar mutu atau *grade*, seperti ukuran yang terlalu kecil, kulit yang rusak, atau bentuk yang kurang sempurna. Padahal, pepaya tersebut tetap memiliki kualitas gizi yang baik dan layak konsumsi. Jika dibiarkan begitu saja, buah pepaya ini berisiko menjadi limbah pertanian. Oleh karena itu, penting untuk mencari solusi alternatif melalui pengolahan produk, salah satunya dengan memanfaatkan pepaya yang tidak lolos seleksi *grade* sebagai bahan baku olahan bernilai tambah.

Salah satu bentuk inovasi yang menarik untuk dikembangkan adalah keripik pepaya. Keripik pepaya merupakan camilan yang dibuat dari irisan buah pepaya yang dikeringkan atau digoreng hingga renyah, dengan rasa unik nan alami khas

buah aslinya. Selain memiliki rasa yang enak, produk ini juga kaya nutrisi, bisa disimpan dalam waktu lama, serta disukai oleh berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Proses pembuatannya pun tidak terlalu rumit dan bisa dilakukan dengan peralatan sederhana, sehingga cocok untuk dikembangkan dalam skala rumahan.

Melalui pengolahan menjadi keripik, pepaya yang semula kurang bernilai di pasar bisa diubah menjadi produk yang lebih menarik dan menguntungkan. Usaha ini juga bisa menjadi sumber penghasilan tambahan bagi masyarakat, terutama ibu rumah tangga atau kelompok usaha kecil. Di sisi lain, pemanfaatan pepaya yang tidak lolos seleksi *grade* juga menjadi solusi konkret untuk mengurangi limbah hasil panen sekaligus mendukung prinsip pertanian berkelanjutan. Dengan memadukan inovasi produk dan potensi lokal, keripik pepaya bisa menjadi salah satu bentuk diversifikasi pangan yang ekonomis dan bernilai jual tinggi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi keripik pepaya di Desa Bangsalsari, Kecamatan Bangsalsari, Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha keripik pepaya di Desa Bangsalsari, Kecamatan Bangsalsari, Kabupaten Jember?
3. Bagaimana strategi pemasaran keripik pepaya?

1.3 Tujuan

Berdasarkan hasil rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari dilaksanaan tugas akhir ini:

1. Melakukan proses produksi keripik pepaya di Desa Bangsalsari, Kecamatan Bangsalsari, Kabupaten Jember.
2. Mengevaluasi kelayakan usaha produksi keripik pepaya di Desa Bangsalsari, Kecamatan Bangsalsari, Kabupaten Jember.
3. Menerapkan strategi bauran pemasaran 4P pada usaha keripik pepaya.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, maka diharapkan manfaat dari kegiatan tugas akhir ini:

1. Mengetahui dan memahami tahapan proses produksi keripik pepaya di Desa Bangsalsari, Kecamatan Bangsalsari, Kabupaten Jember
2. Mengetahui tingkat kelayakan usaha produksi keripik pepaya di Desa Bangsalsari, Kecamatan Bangsalsari, Kabupaten Jember
3. Mengetahui dan memahami bauran pemasaran produksi keripik pepaya di Desa Bangsalsari, Kecamatan Bangsalsari, Kabupaten Jember
4. Menjadi bahan referensi dan sumber informasi bagi kalangan akademik. Serta, menjadi acuan bagi masyarakat atau pelaku usaha dalam mengembangkan serta membuka peluang usaha baru.