

BAB 1. PENDAHULUAN

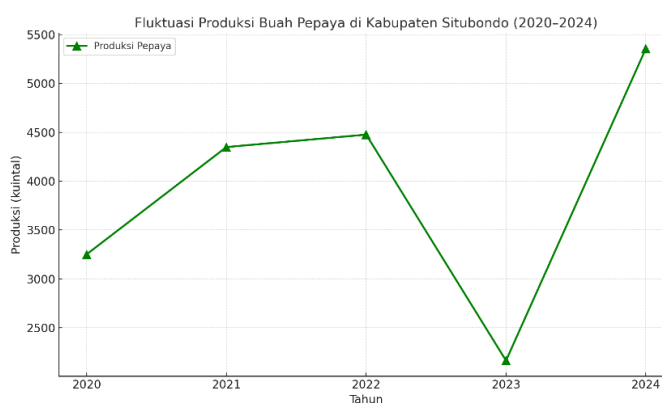
1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara beriklim tropis memiliki peluang besar dalam pengembangan budidaya tanaman pepaya, karena pepaya mampu berproduksi sepanjang tahun tanpa bergantung pada musim tertentu, sehingga memiliki kemampuan adaptasi yang baik terhadap kondisi lingkungan (Gian et al., 2020). Tanaman pepaya di Indonesia dapat dibudidayakan pada berbagai wilayah, mulai dari kawasan permukiman hingga dataran tinggi dengan ketinggian sekitar 300–900 meter di atas permukaan laut. (Pangesti et al. 2013 dalam Studi et al., 2024). Tanaman pepaya tumbuh optimal pada iklim panas dengan intensitas cahaya matahari penuh serta curah hujan tahunan sekitar 1.500–2.000 mm. (Indriyani dkk., 2008 dalam Pauzi, 2021).

Pepaya California atau Pepaya Callina merupakan salah satu varietas unggulan pepaya yang banyak diminati. Varietas ini dikenal memiliki cita rasa manis, tekstur daging buah yang padat, serta daya simpan yang relatif lama. Buahnya umumnya berbobot sekitar 1 kilogram dengan bentuk silindris. Ciri khas Pepaya California terletak pada warna daging buahnya yang oranye dengan rasa manis, sedangkan kulit buah berwarna hijau dan akan berubah menjadi kuning keoranye saat mencapai tingkat kematangan (Hawibowo & Muhimmmah, 2024).

Kabupaten Situbondo merupakan salah satu wilayah penghasil pepaya california atau pepaya callina, karena secara geografis wilayah ini memiliki kondisi yang sesuai untuk syarat tumbuh tanaman pepaya. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) Situbondo dalam Angka 2024, Kabupaten Situbondo berada pada ketinggian 0–1.250 meter di atas permukaan laut dengan iklim tropis basah dan kering yang ditandai oleh musim kemarau dan penghujan. Pada tahun 2022, curah hujan tertinggi terjadi pada bulan Januari dengan rata-rata curah hujan bulanan berkisar antara 7–47 mm (Balai Pengelolaan Sumber Daya Air Wilayah Sungai Sampean Baru Bondowoso). Kondisi ini cukup sesuai untuk tanaman pepaya, karena tanaman ini butuh banyak sinar matahari dan tidak cocok ditanam di tempat yang sering tergenang air

Ketersediaan buah pepaya di Situbondo pada tahun 2022 menempati urutan ke 4 terbanyak setelah buah mangga, pisang dan jeruk yakni sebesar 4.476,9 ton (Kominfo Situbondo, 2022 dalam Rohmah, 2023). Menurut data Kabupaten Situbondo Dalam Angka 2024, produksi pepaya di Kabupaten Situbondo pada tahun 2023 tercatat sebanyak 2.165 kuintal (sekitar 216,5 ton). Angka ini menurun tajam dibandingkan tahun 2022, yang mencapai 4.476 kuintal (sekitar 447,6 ton), namun meningkat kembali pada tahun 2024 tercatat sebesar 5.354 kuintal (sekitar 535,4 ton) hal ini menunjukkan bahwa ketersediaan pepaya di Kabupaten Situbondo sangat melimpah saat ini, seperti tampak pada gambar 1.1.



Gambar 1. 1 Produksi Buah Pepaya di Situbondo

Sumber: (BPS, 2024)

Menurut Lestari, 2021, Periode panen pepaya mencakup beberapa tahapan yaitu: panen (harvesting), pengangkutan (transporting), pemilihan (sorting), pemasakan (ripening), penyimpanan (storing), pengolahan (processing), pengepakan (packing), penyebaran (distributing), dan pemasaran (marketing). Pemilihan produk berdasarkan tingkat kematangan buah pepaya merupakan salah satu tahap penting dalam proses pengolahan hasil perkebunan. Namun, hingga saat ini proses penyortiran buah pepaya untuk memperkirakan tingkat kematangan masih dilakukan secara manual (Fachrul Rahmadany et al., 2023). Tingginya kadar air buah pepaya sekitar 80-90% menjadikan pepaya komoditas hasil panen yang mudah cepat rusak, sehingga diperlukan penanganan pasca panen yang baik untuk mengurangi susut bobot dan kerusakan fisik (Akilie, 2020). Inovasi dan

diversifikasi produk perlu dilakukan untuk menangani permasalahan pasca panen, karena sifat pepaya yang mudah rusak.

Upaya pengolahan buah pepaya menjadi produk olahan dapat meningkatkan nilai ekonomi yang lebih tinggi dan dapat membuka peluang usaha baru. Buah pepaya telah banyak dimanfaatkan untuk makanan olahan, baik olahan dari pepaya muda maupun pepaya yang telah matang. Pepaya matang telah banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan olahan seperti pembuatan jus, selai, dodol, hingga es krim. Sedangkan pemanfaatan pepaya muda masih sedikit dimanfaatkan untuk olahan makanan, contohnya diolah menjadi sayur, manisan abon pepaya dan keripik. Diversifikasi produk dengan memanfaatkan pepaya muda sebagai bahan baku dapat menjadi alternatif peluang usaha baru di Kabupaten Situbondo yang merupakan wilayah penghasil pepaya. Salah satu bentuk inovasi produk yang dapat dikembangkan dari pepaya muda adalah keripik pepaya. Pengolahan pepaya menjadi keripik dapat menjadi alternatif solusi terhadap permasalahan buah pepaya yang memiliki daya simpan relatif singkat atau mudah mengalami kerusakan, sekaligus menawarkan pilihan baru dalam mengonsumsi pepaya. Selain menambah ragam produk pangan, keripik pepaya juga memiliki nilai jual sehingga berpotensi meningkatkan pendapatan (Sulastri et al., 2021).

Inovasi produk keripik pepaya perlu dilakukan untuk menambah daya tarik konsumen, agar tidak hanya menawarkan peluang bisnis yang potensial, tetapi juga berkontribusi dalam pemanfaatan sumber daya pangan secara lebih inovatif, oleh karena itu dalam tugas akhir ini akan dilakukan inovasi olahan buah pepaya menjadi keripik buah pepaya *crispy* dengan analisis usaha pada produk yang dijalankan di Kabupaten Situbondo.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi keripik pepaya *crispy* di Desa Sumberkolak Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo?

2. Bagaimana analisis usaha keripik pepaya *crispy* di Desa Sumberkolak Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo?
3. Bagaimana saluran pemasaran keripik pepaya *crispy*?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan maka tujuan tugas akhir ini adalah:

1. Melakukan proses produksi keripik pepaya *crispy* di Desa Sumberkolak Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo.
2. Menghitung analisis usaha keripik pepaya *crispy* di Desa Sumberkolak Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo.
3. Menerapkan saluran pemasaran keripik pepaya *crispy*.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat menambah pengetahuan mahasiswa dan masyarakat tentang bagaimana memanfaatkan komoditas lokal seperti pepaya menjadi produk olahan bernilai tinggi.
2. Dapat memberikan pemahaman mendalam tentang proses produksi, analisis usaha, dan strategi pemasaran dalam berwirausaha

Mengasah keterampilan dalam mengelola usaha kecil, termasuk perencanaan, produksi, dan pemasaran