

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi produk olahan keripik berbahan buah pepaya muda sebagai alternatif camilan berbasis produk lokal. Proses pembuatan keripik dilakukan melalui beberapa tahapan, antara lain pemilihan bahan, perendaman, pembumbuan, pencampuran tepung, penggorengan, dan pengemasan. Analisis yang dilakukan meliputi uji organoleptik terhadap 30 panelis dengan parameter aroma, rasa, tekstur, dan kerenyahan, serta analisis proksimat untuk mengetahui kandungan nutrisi keripik. Hasil uji menunjukkan bahwa keripik pepaya memiliki tingkat penerimaan yang baik dengan rata-rata skor >3,5 dari skala 5. Kandungan kadar air sebesar 2,3%, protein 4,7%, lemak 33,8%, dan karbohidrat 53% menunjukkan bahwa produk memiliki daya simpan yang baik dan nilai gizi fungsional. Inovasi ini tidak hanya memberikan nilai tambah pada komoditas pepaya, tetapi juga berpotensi mendukung pengembangan agribisnis lokal dan pemberdayaan masyarakat.

Kata Kunci: Camilan Keripik Pepaya , Inovasi Pangan Lokal, Lokal