

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hortikultura merupakan subsektor pertanian yang memiliki peranan strategis dalam upaya pemantapan ketahanan pangan, peningkatan kesejahteraan masyarakat, memacu pengembangan wilayah, serta peningkatan perekonomian nasional. Hortikultura mencakup budi daya tanaman sayur (*olerikultura*), tanaman buah (*pomologi/frutikultura*), tanaman hias (*florikultura*), dan tanaman obat (*biofarmaka*). Salah satu tanaman frutikultura yang banyak dibudidayakan di Indonesia adalah manggis.

Manggis (*Garcinia mangostana L.*) merupakan tanaman hortikultura di daerah tropis yang diyakini berasal dari Semenanjung Malaya dan menyebar ke kepulauan nusantara. Manggis sangat bermanfaat bagi kesehatan karena mengandung *xanthone* sebagai antioksidan, antiproliferatif, antiinflamasi, dan antimikrobal. *Xanthone* yang terkandung pada buah manggis tidak ditemui pada buah lain, sehingga manggis dijuluki sebagai “*Finest Fruit of the Tropics*” dan “*Queen of Fruits*”. Kandungan gizi dalam 100 gr buah manggis dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Kandungan gizi dalam 100 gr buah manggis

Komponen	Jumlah	Satuan
Air	80,94	gr
Energi	73	kcal
Protein	0,41	gr
Karbohidrat	17,91	gr
Fosfor	8	mg
Kalsium	12	mg
Magnesium	13	mg
Potasium	48	mg
Sodium	7	mg
Besi	0,21	mg
Vitamin A	2	µg
Vitamin B1	0	µg
Vitamin B6	0,018	mg
Vitamin C	2,9	mg
Thiamin	0,054	mg
Riboflavin	0,054	mg
Niacin	0,286	mg

Sumber: USDA *National Nutrient for Standard Reference* (2019)

Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui bahwa kandungan gizi yang terdapat pada buah manggis dapat memenuhi kebutuhan gizi dalam tubuh manusia. Vitamin dan mineral dalam manggis baik untuk kesehatan tubuh, kesehatan kulit serta sistem daya tahan tubuh.

Menurut Dinas Pangan dan Pertanian Kabupaten Purwakarta, manggis varietas Wanayasa merupakan varietas manggis unggul yang telah ditetapkan dalam Keputusan Menteri Pertanian No. 571/Kpts/SR.120/9/2006. Manggis



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengemukakan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

varietas Wanayasa memiliki kualitas baik, dilihat dari segi ukuran buah yang lebih besar, tekstur yang lembut, perpaduan rasa manis dan asam buah yang segar, serta daya simpan buah lebih lama hingga 28 hari. Adapun beberapa varietas manggis yang juga ditetapkan sebagai varietas unggul, diantaranya: Kaligesing, Malinau, Puspahiang, Lingsar, Ratu Kamang, dan Ratu Tembilahan.

Salah satu sentra produksi manggis di Jawa Barat adalah Kabupaten Purwakarta. Potensi pembudidayaan manggis di Kabupaten Purwakarta dengan luas potensi 32.629 Ha tersebar di enam kecamatan, yaitu: Kecamatan Wanayasa, Kiarapedes, Bojong, Pondoksalam, Darangdan, dan Kecamatan Pasawahan. Proyeksi produksi manggis di Kabupaten Purwakarta dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Produksi manggis di Kabupaten Purwakarta

Tahun	Produksi (Kw)
2016	52.569
2017	32.506
2018	41.001
2019	44.515

Sumber : BPS Kabupaten Purwakarta (2020)

Berdasarkan Tabel 2 perkembangan produksi manggis pada tahun 2016 hingga 2019 cenderung meningkat walaupun produksi manggis pada tahun 2017 dari tahun 2016 menurun secara signifikan. Hal tersebut merupakan sebuah potensi kekayaan alam yang dimiliki Kabupaten Purwakarta sehingga dapat memacu perkembangan wilayah dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Kelompok Tani Tani Mukti yang terletak di Desa Cibuntu, Kecamatan Wanayasa, Kabupaten Purwakarta, Provinsi Jawa Barat merupakan salah satu kelompok tani yang bergerak di bidang pembibitan tanaman kehutanan, tanaman hortikultura, dan tanaman perkebunan serta pembudidayaan pala dan manggis. Pada kegiatan budi daya manggis, dalam satu musim Kelompok Tani Tani Mukti dapat menghasilkan buah manggis sebanyak 18.000 kg. Manggis didistribusikan ke pengepul yang berada di daerah Wanayasa sebanyak 70% dari hasil panen dan dilakukan penanganan pasca panen pada 30% hasil panennya.

Pada kegiatan pasca panen, biji manggis dimanfaatkan sebagai input pada kegiatan pembibitan tanaman manggis pada metode *seedling* dan kulit manggis dimanfaatkan sebagai biofarmaka atau bahan bakar, sementara itu buah manggis diolah menjadi dodol, wajit, dan *yoghurt* tetapi belum dikomersialkan hanya disajikan sebagai hidangan untuk menjamu tamu atau pada acara-acara tertentu.

Pengolahan buah manggis perlu dilakukan sebagai pemanfaatan buah manggis sehingga memiliki nilai tambah dan daya simpan lebih lama serta dapat meningkatkan pendapatan petani pada Kelompok Tani Tani Mukti. Penentuan alternatif pemanfaatan buah manggis dilakukan dengan survei terkait preferensi konsumen terhadap produk olahan manggis pada 50 responden. Menurut survei; 35 responden memilih *yoghurt*, 9 responden memilih dodol, dan 6 orang lainnya memilih wajit. Berdasarkan hasil survei tersebut, dapat diketahui adanya preferensi konsumen terhadap olahan *yoghurt* manggis. Selain itu, adanya peternakan sapi perah di daerah Wanayasa menghadirkan peluang kolaborasi, didukung oleh ketersediaan bahan baku lain dan teknologi penunjang pengolahan.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Yoghurt didefinisikan sebagai hasil fermentasi susu dengan menambahkan *starter* yang terdiri dari dua jenis bakteri yaitu *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus Bulgaricus*. Kedua bakteri tersebut merombak laktosa menjadi asam laktat, yang selain menghasilkan cita rasa khas pada *yoghurt* dengan konsistensi yang kental juga bersifat sebagai pengawet. *Yoghurt* manggis merupakan inovasi dari fermentasi susu yang dicampur dengan *puree* manggis. Banyaknya manfaat yang terkandung pada *yoghurt* manggis menjadikannya sebagai produk dengan nilai nutrisi lebih yang dapat dijangkau oleh semua kalangan masyarakat.

1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang, maka tujuan dari Kajian Pengembangan Bisnis pada Kelompok Tani Tani Mukti adalah:

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis pendirian unit usaha pengolahan manggis menjadi *yoghurt* berdasarkan hasil analisis lingkungan internal dan eksternal pada Kelompok Tani Tani Mukti.
2. Mengkaji kelayakan rencana pengembangan bisnis pendirian unit usaha pengolahan manggis menjadi *yoghurt* pada Kelompok Tani Tani Mukti berdasarkan aspek finansial dan non finansial.

2 METODE KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS

2.1 Lokasi dan Waktu

Kajian Pengembangan Bisnis (KPB) ini merupakan hasil dari Praktik Kerja Lapangan (PKL) pada Kelompok Tani Tani Mukti yang berada di Desa Cibuntu, Kecamatan Wanayasa, Kabupaten Purwakarta, Provinsi Jawa Barat. Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini dimulai pada tanggal 20 Januari 2020 sampai dengan 11 April 2020.

2.2 Data dan Sumber Data serta Metode Pengumpulan Data

Penulisan Kajian Pengembangan Bisnis ini menggunakan dua jenis data, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh secara langsung melalui wawancara dan diskusi terhadap pihak-pihak kelompok tani serta pengamatan langsung yang dilakukan selama kegiatan di lapangan. Wawancara tersebut dilakukan untuk memperoleh informasi sebagai bahan untuk penulisan Kajian Pengembangan Bisnis. Data sekunder merupakan data pendukung yang diperoleh melalui berbagai sumber referensi terkait yang relevan, baik dari lembaga pemerintah maupun non-pemerintah. Data dari lembaga pemerintah didapatkan melalui Badan Pusat Statistik (BPS); Dinas Pangan dan Pertanian Kabupaten Purwakarta; Dinas Koperasi UKM, Perdagangan dan Perindustrian Kabupaten Purwakarta. Sedangkan data dari lembaga non-pemerintah didapatkan melalui literatur atau jurnal baik dari media cetak maupun media elektronik.

