

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris dikarenakan sebagian besar penduduk Indonesia hidup bergantung pada hasil pertanian. Salah satu subsektor pertanian di Indonesia adalah subsektor hortikultura yang meliputi komoditas buah-buahan, sayuran, tanaman hias (*florikultura*) dan tanaman obat (*biofarmaka*). Salah satunya sektor yang cukup berkembang adalah dari komoditas buah-buahan yakni jambu biji. Jambu biji sendiri memiliki beberapa jenis yakni jambu kristal, jambu sukun, jambu bangkok, jambu getas merah, jambu australia dan jambu tukan (Manggarayu 2017). Salah satu jambu yang paling dikenal oleh masyarakat adalah jambu getas merah. Jambu getas merah merupakan hasil persilangan antara jambu biji pasar minggu yang berdaging merah dengan jambu biji bangkok, mengingat sudah sangat sering jambu jenis ini diolah menjadi jus. Jambu getas merah mempunyai pinggiran daging berwarna hijau kekuningan, sedangkan bagian tengahnya berwarna merah muda, bentuk buahnya lonjong, rasanya manis dan beraroma khas.

Jambu biji sangat sering ditemui di wilayah provinsi Jawa Timur. Berikut dapat dilihat pada Tabel 1 data jumlah produksi tanaman buah jambu biji tahun 2017-2019.

Tabel 1 Jumlah produksi tanaman buah jambu biji berdasarkan provinsi Jawa Timur 2017-2019

Provinsi	Data produksi buah jambu biji (Ton)		
	2017	2018	2019
Sumatera Utara	9.807	11.382	8.456
Riau	5.630	6.060	6.586
Lampung	7.580	6.726	7.580
Jawa Barat	44.246	46.332	50.887
Jawa Timur	33.244	46.037	48.561
Nusa Tenggara Barat	8.382	9.308	9.331

Sumber : BPS (2019)

Pada Tabel 1 menunjukkan bahwa provinsi Jawa Timur merupakan salah satu sentra produksi jambu biji di Indonesia yang mengalami peningkatan produksi setiap tahunnya. Buah Jambu getas merah memiliki beberapa manfaat diantaranya mendukung penurunan berat badan, meringankan nyeri haid, mengatasi diare, berpotensi mengobati kanker, menurunkan tekanan darah, meningkatkan sistem imun tubuh, menanggulangi demam berdarah, menjaga kesehatan kulit, menurunkan kadar gula rendah, meningkatkan kesehatan jantung, meringankan gejala *osteoarthritis*, mengobati flu, meredakan batuk dan meningkatkan kesehatan mulut. Sedangkan untuk kandungan gizi yang terdapat pada buah jambu getas merah dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Kandungan gizi pada jambu getas merah

Komposisi	Satuan	Jumlah
Energi	kal	49,00
Protein	g	0,90
Lemak	g	0,30
Karbohidrat	g	12,20
Serat	g	5,60
Kalsium	mg	14,00
Fosfor	mg	28,00
Zat besi	mg	1,10
Vitamin A	iu	25,00
Vitamin B1	mg	0,02
Vitamin C	mg	87,00
Air	g	86,00

Sumber: Djie (2019)

Industri pengolahan hasil pertanian atau agroindustri dapat diartikan sebagai industri yang berbahan baku utama dari produk pertanian dengan menekankan pada manajemen pengolahan makanan dalam suatu perusahaan produk olahan dimana minimal 20% dari jumlah bahan baku yang digunakan adalah produk pertanian (Soekartawi 2001). Umumnya pengolahan jambu getas merah masih dilakukan secara tradisional menjadi produk dodol, sirup, manisan dan jus. Pengekaragaman hasil olahan ini diharapkan mampu mensejajarkan hasil olahan jambu getas merah dengan makanan olahan lain seperti selai.

Selai jambu getas merah adalah salah satu makanan awetan berbahan baku dasar buah jambu getas merah yang sudah dihancurkan atau dihaluskan dan diberi tambahan gula dan lemon kemudian dimasak hingga kental atau berbentuk setengah padat. Selai tidak dimakan begitu saja, melainkan untuk dioleskan diatas roti tawar atau sebagai isi roti. Selai juga sering digunakan sebagai isi pada kue seperti kue nastar atau pemanis pada minuman, seperti yoghurt dan eskrim.

Perusahaan Bumi Peternakan Wahyu Utama (BPWU) memiliki lahan jambu getas merah seluas 2 ha yang menghasilkan 150 kg buah jambu getas merah setiap panennya. Jambu getas merah pada perusahaan BPWU dibagi menjadi tiga grade yakni *grade A*, *grade B* dan *grade C*. Volume produksi jambu getas merah grade C cukup besar yakni 35 kg (16% dari jumlah panen), setiap minggunya yang tidak dimanfaatkan atau tidak terjual yang menumpuk di *freezer* perusahaan karena tidak lolos sortir supermarket, meskipun demikian jambu getas merah *grade C* ini masih layak untuk dikonsumsi karena hanya tampak kulitnya dan bentuknya saja yang tampak kurang menarik, namun dagingnya masih bagus dan layak dikonsumsi. Maka dapat dilakukan pengolahan membuat produk selai jambu getas merah yang bertujuan untuk memperpanjang umur simpan dan dapat menambah pendapatan perusahaan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



1.2 Tujuan

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis pengolahan selai jambu getas merah pada perusahaan BPWU berdasarkan analisis lingkungan eksternal dan internal pada Bumi Peternakan Wahyu Utama.
2. Menyusun dan mengkaji kelayakan pengembangan bisnis pengolahan selai jambu getas merah pada perusahaan BPWU berdasarkan perencanaan non finansial dan finansial pada Bumi Peternakan Wahyu Utama.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.