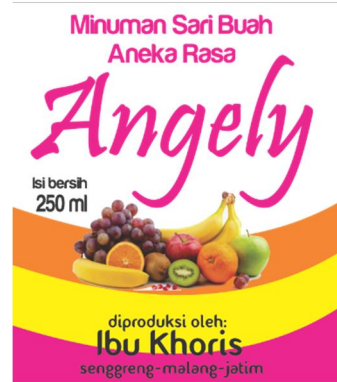


USAHA KECIL MENENGAH
MINUMAN SARI BUAH
Senggeng, Malang



Oleh:
Hartatik
Nury Yuniasih

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunianya sehingga Buku Panduan Usaha Kecil Menengah Minuman Sari Buah ini telah dapat diselesaikan. Maksud disusunnya buku panduan ini adalah memberikan pengetahuan kepada masyarakat dalam mengolah dan meningkatkan nilai guna sumber daya alam yang ada di lingkungan sekitar.

Buku panduan ini memberikan informasi tentang pemanfaatan buah-buahan serta petunjuk praktis dalam memproduksi maupun memasarkan produk minuman sari buah. Melalui buku ini diharapkan bagi pembaca mendapatkan inspirasi dalam mengembangkan usaha kecil menengah yang memanfaatkan sumber daya alam terutama komoditi buah.

Terima kasih kami sampaikan kepada warga senggeng terutama kelompok PKK yang diketuai oleh ibu Yuliana Sadarjani dan Ibu Diana Koris Ulafiani serta semua pihak yang telah membantu terselesaikannya Buku Panduan Usaha Kecil Menengah Minuman Sari Buah. Semoga buku ini dapat memberi manfaat bagi semua pihak.

Penulis

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	1
Daftar Isi	2
Bab I Pemanfaatan Buah	3
Bab II Produksi Minuman Sari Buah Markisa	13
Bab III Estimasi Biaya Produksi Minuman Sari Buah	21
Bab IV Strategi Pemasaran Minuman Sari Buah.....	23
Daftar Pustaka.....	24

BAB I

PEMANFAATAN BUAH

a. Pengembangan Tanaman Buah-Buahan

Pengembangan komoditas buah menjadi salah satu sumber pertumbuhan ekonomi di Indonesia. Selain sebagai perkembangan agribisnis baik produsen hingga konsumen, buah digunakan untuk memperbaiki keseimbangan gizi. Ada beberapa faktor potensi pengembangan tanaman buah-buahan di Indonesia diantaranya (Rukmana, 2003).

1. Sumber Daya Lahan

Kondisi agroekologi Indonesia dapat menghasilkan hampir semua jenis buah, termasuk jenis buah yang berasal dari daerah subtropis. Lahan pertanian di Indonesia yang dapat digunakan untuk mengembangkan tanaman buah-buahan sekitar 33,3 juta hektar, antara lain berupa lahan kering seluas 16,59 juta hektar dan lahan pekarangan seluas 4,9 juta hektar.

2. Potensi Produksi

Meskipun hampir semua jenis buah-buahan dapat dihasilkan di Indonesia namun produktivitas hasil buah-buahan nasional masih rendah rata-rata 7,5 ton/ha. Peningkatan produksi buah-buahan nasional masih dimungkinkan dengan menggunakan bibit varietas (bibit unggul) dan penerapan teknologi modern. Di negara maju penggunaan bibit unggul dan teknologi menghasilkan 10 ton/ha.

3. Potensi Pasar

Prospek pemasaran komoditas buah di Indonesia baik dalam maupun luar negeri cukup tinggi, potensi pengembangan juga semakin besar. Masyarakat yang sadar gizi berpengaruh pada meningkatkan permintaan buah. Peningkatan jumlah penduduk dan meluasnya kawasan industri meningkatkan pemasaran berbagai komoditas buah.

Berdasarkan ketiga faktor tersebut budidaya buah dan olahan buah menjadi komoditas yang sangat menjanjikan dalam dunia bisnis. Salah satu buah yang memiliki potensial dan layak diusahakan secara komersial sebagai komoditas unggulan adalah buah markisa. Menurut Badan Agribisnis Departemen Pertanian buah markisa merupakan bahan baku industri minuman yang memiliki prospek cerah baik dalam maupun luar negeri.

b. Komoditas Buah Markisa

Buah markisa termasuk salah satu buah tropis yang semakin meningkat popularitasnya di negara-negara barat karena rasa dan aromanya yang khas. Pada umumnya buah markisa digunakan sebagai bahan campuran dengan sari buah lainnya. Hanya dikonsumsi buah segar langsung yang masih belum banyak dikenal oleh konsumen di negara-negara tersebut.

Markisa mula-mula disebut passion fruit. Menurut sejarah, tanaman markisa berasal dari daerah tropis Amerika Selatan, tepatnya di daerah Brasil, Venezuela, Kolumbia, dan Peru (Rukmana,2003). Nikolai Ivanovich Vavilov, ahli Botani Soviet, memastikan bahwa sentra utama asal tanaman markisa adalah

daerah Amerika Selatan, terutama Peru, Ekuador, dan Bolivia. Buah markisa yang pertama kali dikenal di tempat asalnya adalah markisa kuning dan markisa ungu (Rukmana, 2003).

Markisa merupakan tumbuhan semak atau pohon yang hidup menahun (perennial) dan bersifat merambat atau menjalar hingga sepanjang 20 meter atau lebih. Batang tanaman berkayu tipis, bersulur, dan memiliki banyak percabangan yang kadang-kadang tumbuh tumpang tindih. Pada stadium muda, cabang tanaman berwarna hijau dan setelah tua berubah menjadi hijau kecokelatan. Daun tanaman sangat rimbun, tumbuh secara bergantian pada batang atau cabang. Tiap helai daun bercapung tiga dan bergerigi, berwarna hijau mengkilap (Rukmana, 2003).

Menurut Rukmana (2003), markisa kuning disebut juga buah rola atau *yellow passion fruit*. Markisa jenis ini merupakan hasil mutasi dari bentuk markisa ungu. Jenis markisa ini banyak dibudidayakan secara komersial di Kuba, Puerto Riko, Suriname, Venezuela, Kolumbia, Haiti, dan Brasil. Di 6 Indonesia, markisa kuning banyak ditanam di Pelabuhan Ratu, Sukabumi, Jawa Barat. Adapun karakteristik markisa kuning adalah sebagai berikut:

1. Buah muda berwarna hijau, sedangkan buah tua berwarna kuning berbintik-bintik putih.
2. Buah berukuran sebesar bola tenis, berdiameter 5 cm-6 cm, dan beraroma sangat kuat.
3. Rasa buah asam dengan jus berwarna kuning sehingga cocok dibuat jus atau sirup.



Menurut Rukmana (2003), kedudukan taksonomi markisa adalah sebagai berikut :

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Spermatophyta
Subdivisio	: Angiospermae
Kelas	: Dicotyledonae
Ordo	: Passiflorae
Famili	: Passifloraceae
Genus	: Passiflora
Spesies	: Passiflora edulis var. flavicarpa Degener

c. Kandungan dan Manfaat Buah Markisa

Kandungan Gizi Buah Markisa

Buah markisa ini memiliki banyak kandungan yang baik bagi kesehatan tubuh, sebab hampir 50% nutrisi vitamin c dapat dipenuhi dengan mengkonsumsi buah ini. Buah ini memiliki kadar rendah kalori sehingga sangat baik untuk kesehatan. Kandungan

nilai gizi markisa dalam 100 gram bahan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Kandungan nilai gizi markisa dalam 100 gram bahan

No	Jenis Zat Gizi	Kandungan
1	Air (g%)	80
2	Energi (Kal)	70
3	Protein (g%)	0,6
4	Lemak (g%)	0
5	Kar (g%)	18,9
6	Ca (mg%)	11
7	P (mg%)	50
8	Fe (mg%)	1,1
9	Vit A (SI/100g)	10
10	Vit B1 (mg%)	0
11	Vit C (mg%)	16
12	B.dd (g%)	33

Keterangan: B.dd (Bagian dapat dicerna)
Sumber: Kuntaraf (2003)

Manfaat Buah Markisa Bagi Kesehatan

1. Buah Markisa Kaya akan Serat

Buah markisa memiliki kandungan serat yang tinggi. Hal ini sangat bermanfaat bagi kesehatan pencernaan, saluran pencernaan dan usus menjadi bersih. Anda dapat memilih buah markisa sebagai salah satu sumber serat. Biji dari buah ini pun bisa dimakan karena mengandung serat. Buah markisa juga bisa dijadikan pencahar ringan.

2. Buah Markisa Kaya Antioksidan

Warna-warna kulit buah yang ungu serta warna daging yang berwarna oranye, menunjukkan bahwa buah ini kaya akan antioksidan. Antioksidan bertugas untuk menghambat pertumbuhan sel-sel kanker dalam tubuh. Buah markisa memiliki air dan

antioksidan yang larut dalam lemak. Salah satu antioksidan utama yang ditemukan dalam buah ini adalah beta-karoten.

3. Buah Markisa Sangat Baik bagi Penderita Asma

Bagi Anda penderita asma, markisa adalah buah yang sangat bergizi dan sehat yang dapat menenangkan serangan asma. Selain karena mengandung vitamin C, Markisa tampaknya memiliki efek memblokir histamin yang menyebabkan gejala asma.

4. Buah Markisa Memiliki Efek Relaksasi

Minum segelas jus markisa dingin dapat membantu anda mengendurkan saraf dan pikiran anda dan membuat perasaan menjadi lebih tenang. Buah ini sering dijadikan obat untuk masalah pencernaan dan penyakit lambung.

5. Buah Markisa Sangat Baik bagi Penderita Insomnia

Buah Markisa memiliki efek mengantuk pada sistem saraf manusia sehingga membuat perasaan tenang dan membantu anda dalam merilekskan pikiran anda. Hal ini sangat membantu penderita insomnia atau mereka yang tidak bisa tidur nyenyak. Segelas jus markisa sebelum tidur bisa mungkin bisa anda minum sebelum tidur.

6. Buah Markisa adalah Sumber Nutrisi yang Baik

Seperti yang kita ketahui sebelumnya, buah markisa adalah sumber vitamin C yang baik, Satu porsi 100 g (3,5 ons) mengandung 30 mg vitamin C. Vitamin C meningkatkan kekebalan tubuh dan merupakan antioksidan. Satu porsi 100 g buah markisa mengandung 1275 IU vitamin A. Vitamin A meningkatkan kualitas penglihatan dan membantu dalam melawan infeksi, membuat kulit sehat bersinar dan membantu pertumbuhan sel. Buah markisa juga merupakan sumber kalium (348 mg dalam 100 g). Mineral ini memiliki efek yang

menyehatkan pada jantung manusia dan membantu fungsi jantung, aliran dan tekanan darah dalam tubuh. Selain kalium, buah markisa juga mengandung zat besi, magnesium dan kalsium.

7. Buah Markisa baik untuk Diet

Bagi orang yang sedang menjalani Diet, Buah-buah merupakan hal yang wajib dikonsumsi, dan markisa sangat baik untuk dikonsumsi. Hal ini dikarenakan markisa memiliki kalori yang rendah, hanya 97 kalori per 100 g! Buah markisa juga rendah sodium dan lemak. Markisa juga mengandung karbohidrat dan gula alami dalam jumlah yang baik. Nutrisi buah ini bekerja menurunkan kadar kolesterol dalam tubuh. Kandungan serat yang tinggi pada buah ini membuat Anda kenyang, sehingga Anda tidak ingin makan makanan lain lagi.

8. Buah Markisa Mencegah Kecacatan Pada bayi

Kandungan asam folat pada buah markisa sangat baik jika dikonsumsi oleh ibu hamil, sebab kandungan tersebut baik untuk mengurangi resiko cacat otak. Selain itu, kandungan asam folat buah markisa juga dapat mencegah kolesterol dan juga meningkatkan sirkulasi darah dalam tubuh

d. Macam–macam pengolahan buah markisa

Salah satu buah lokal yang diharapkan dapat dikembangkan menjadi buah ekspor adalah buah markisa (*passion fruit* atau *gradilla*). Buah markisa yang ada di Indonesia ada beberapa jenis, antara lain adalah markisa sayur atau erbis (*Passiflora quadrangularis*), konyal (*Passiflora lingularis*), markisa ungu atau siuh (*Passiflora edulis f. edulis*) dan markisa kuning (*Passiflora edulis f. flavicarpa*). Erisis tidak dibudidayakan secara komersial

dan hanya dikonsumsi lokal, sedangkan konyal yang berwarna kuning banyak dijual belikan sebagai buah segar di tempat-tempat tertentu karena rasanya cukup manis walaupun aromanya relatif tidak ada. Markisa ungu merupakan salah satu jenis markisa yang paling banyak dibudidayakan untuk diambil sari buahnya, sedangkan markisa kuning, yang juga untuk diambil sari buahnya, sedang dalam pengembangan di daerah-daerah tertentu, khususnya di Lampung. Sari buah markisa ungu mempunyai cita rasa manis-asam dengan aromanya yang khas. Diperdagangkan dunia, sebagian besar sari buah markisa yang diperdagangkan berasal dari sari buah markisa ungu. Di Indonesia, sari buah markisa yang dijual dipasaran hanya berasal dari sari buah markisa ungu. Diluar negeri selain dimanfaatkan sari buahnya sebagai bahan campuran untuk youghurt, ice cream, jam, jelly, kue-kue atau dicampur dengan sari buah lain (panache) Berikut beberapa pengolahan buah Markisa diberbagai tempat:

1. **Puding makisa:** hidangan penutup yang umumnya dibuat dari bahan-bahan yang direbus, dikukus, atau dipanggang.



2. **Yoghurt markisa:** susu yang dibuat melalui fermentasi bakteri. Yoghurt dapat dibuat dengan berbagai jenis buah termasuk markisa



3. **Selai Markisa:** salah satu bahan makanan yang terbuat dari buah-buahan yang dihaluskan dan dimasak bersama gula hingga kental dan agak padat.



4. **Ice Cream Markisa:** makanan beku dibuat dari produk susu seperti krim (atau sejenisnya), digabungkan dengan buah-buahan. Campuran ini didinginkan dengan mengaduk sambil mengurangi suhunya untuk mencegah pembentukan kristal es besar.



5. **Sirup Markisa:** sediaan cair berupa larutan yang mengandung sakarosa kecuali dinyatakan lain, kadar sakarosa $C_{12}H_{22}O_{11}$ tidak kurang dari 64,0% dan tidak lebih dari 66,0%. Pembuatan kecuali dinyatakan lain, **sirup** dibuat sebagai berikut: buat cairan untuk **sirup**, panaskan, tambahkan gula, jika perlu didihkan hingga larut.



6. **Minuman Sari Buah Markisa:** cairan yang dihasilkan dari pemerasan atau penghancuran **buah** segar yang telah masak. Pada prinsipnya dikenal 2 (dua) macam **sari buah**, yaitu :
- 1) **Sari buah** encer (dapat langsung diminum), yaitu cairan **buah** yang diperoleh dari pengepresan daging **buah**, dilanjutkan dengan penambahan air dan gula pasir.



BAB II

PRODUKSI MINUMAN SARI BUAH MARKISA

Minuman Sari Buah Markisa merupakan cairan yang dihasilkan dari pemerasan atau penghancuran **markisa** yang telah masak. Pada prinsipnya dikenal 2 (dua) macam **sari buah**, yaitu :

- 1) **Sari buah encer** (dapat langsung diminum), yaitu cairan **buah** yang diperoleh dari pengepresan daging **buah**, dilanjutkan dengan penambahan air dan gula pasir .Berikut akan dijabarkan alat, bahan dan proses pembuatan Minuman Sari Buah.

a. Alat

Adapun alat – alat yang perlu disiapkan dalam pembuatan Minuman Sari Buah ini:

1. Dandang Besar Ukuran 40 Liter dan Dandang Kecil Ukuran 20 Liter



2. Saringan



3. Water Jug



4. Kompor



5. Cup Sealer



b. Bahan

1. Buah



2. Air



3. Gula



4. Bumbu Pelengkap meliputi:
- a. MA
 - b. Presor
 - c. Penguat
 - d. Pewarna
 - e. Pengeruh



c. Proses Pembuatan Minuman Sari Buah

- Ambil daging buah markisa



- Dandang besar di isi air setengah



- Dandang kecil di isi air setengah untuk mencairkan gula



- Setelah mendidih disaring dijadikan satu dengan air di dandang besar



- Masak air di dandang kecil setengah dandang untuk memasak buah setelah mendidih didiamkan 10 menit



- Lalu disaring dijadikan satu dengan dandang besar



- Tambahkan bumbu
1. MA (1 gelas)
 2. Presor (1 gelas)
 3. Penguat (setengah gelas)
 4. Pewarna secukupnya
 5. Pengeruh secukupnya



- Didihkan kembali



- Setelah mendidih masukkan ke dalam Water Jug untuk memudahkan dalam pengemasan, untuk kemasan gelas suhu yang diperlukan sekitar 100° Celcius sedangkan untuk kemasan botol sekitar 60° Celcius



BAB III

ESTIMASI BIAYA PRODUKSI MINUMAN SARI BUAH

a. Modal awal

Pengembangan usaha minuman sari buah diperlukan modal awal yang harus dikeluarkan untuk pembelian alat dan bahan yang dibutuhkan untuk produksi.

b. Pengeluaran setiap 40 liter minuman sari buah

Dalam membuat satu resep minuman sari buah estimasi biaya yang dibutuhkan untuk 1 resep untuk kemasan botol diantaranya:

- Buah Markisa 2 kg	: Rp. 10.000,00
- Gula 4 kg	: Rp. 48.000,00
- 1 paket bumbu	: Rp. 10.000,00
- Gas	: Rp. 17.000,00
- Botol 150 buah	: <u>Rp. 157.500,00</u>
	Rp. 242.500,00

Dalam membuat satu resep minuman sari buah estimasi biaya yang dibutuhkan untuk 1 resep untuk kemasan cup diantaranya:

- Buah Markisa 2 kg	: Rp. 10.000,00
- Gula 4 kg	: Rp. 48.000,00
- 1 paket bumbu	: Rp. 10.000,00
- Gas	: Rp. 17.000,00
- cup 300 buah	: <u>Rp. 36.000,00</u>
	Rp. 121.000,00

c. Keuntungan

1 resep minuman sari buah markisa akan menghasilkan 40 liter sari buah yang terbagi menjadi 150 botol.

Dengan harga jual:

1 botol = Rp. 2.500,-

150 botol = $150 \times \text{Rp. } 2.500,- = \text{Rp. } 375.000,00$

Sehingga keuntungan yang didapat jika berupa kemasan botol yaitu:

$\text{Rp. } 375.000 - \text{Rp. } 242.500 = \text{Rp. } 132.500$ untuk 150 botol

Estimasi keuntungan sekitar 50 %

1 resep minuman sari buah markisa akan menghasilkan 40 liter sari buah yang terbagi menjadi 300 cup.

Dengan harga jual:

1 cup = Rp. 850

300 botol = $300 \times \text{Rp. } 850,- = \text{Rp. } 255.000,00$

Sehingga keuntungan yang didapat jika berupa kemasan cup yaitu:

$\text{Rp. } 255.000 - \text{Rp. } 121.000 = \text{Rp. } 134.000,-$ untuk 300 cup

Estimasi keuntungan sekitar 100 %

BAB IV.

STRATEGI PEMASARAN MINUMAN SARI BUAH

Strategi pemasaran adalah upaya yang dilakukan untuk memasarkan sebuah produk dengan mengoptimalkan bauran pemasaran. Adapun bauran pemasaran terdiri dari:

a. Produk:

Pemasaran perlu memperhatikan produk yang ditawarkan. Produk yang ditawarkan harus sesuai dengan harapan masyarakat. Aspek yang diperhatikan pada produk terdiri dari:

- Kemasan

Kemasan produk juga harus diperhatikan , karena secara visual kemasan merupakan hal pertama yang diperhatikan oleh konsumen sebelum merasakan produk

- Rasa

Diharapkan rasa tidak akan pernah berubah atau mengalami penurunan kualitas rasa.

- Tampilan produk

Tampilan produk terdiri dari warna minuman, higienis, dan tampilan kemasan.

b. Price

Penentuan harga disesuaikan dengan target pasar dan juga biaya produksi yang dikeluarkan . Artinya target pasar pada masyarakat kelas menengah ke bawah tentunya berbeda dengan produk yang masuk di supermarket untuk masyarakat kelas menengah ke atas. Jika target pasar masyarakat menengah ke

bawah harga disesuaikan dengan kondisi di pasar dan kebutuhan masyarakat. Perbedaan harga ini dapat diatur melalui kemasan produk cup atau botol.

c. Promotion

Pada aspek *promotion* (pemasaran) dapat dilakukan secara:

- Langsung (gethok tular)

Penjualan secara langsung kepada masyarakat, dipasarkan melalui anggota koperasi hingga pasar tingkat lokal.

- Konsinyasi

Konsinyasi dilakukan dengan metode pembayaran dilakukan setelah barang laku terjual

d. Place

Penentuan tempat penjualan juga menentukan keberhasilan penjualan produk. Adapun aspek yang harus diperhatikan dalam memilih tempat usaha adalah:

- Tempat usaha berada di tempat yang strategis (di dekat jalan raya, tempat wisata, tempat mahasiswa atau sekolah)
- Tempat usaha memenuhi syarat kebersihan dan kesehatan. Tempat usaha yang bersih dan menyenangkan memperbanyak peluang jumlah konsumen.
- Pelayanan dalam tempat usaha memenuhi standar.

Artinya tempat usaha memberikan pelayanan yang terbaik untuk konsumen yang berkunjung ke tempat tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Rukmana,R. 2003.Usaha Tani Markisa. Kanisius, Yogyakarta
- Kuntaraf, K. L. 2003. Makanan Sehat. Indonesia Publishing House, Bandung.
- Putri, I.M. 2016. *Manfaat Markisa*. *Online* 10 Juli 2016