

DIVERSIFIKASI BUAH JERUK SIAM SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN KREATIVITAS KELOMPOK TANI JERUK SIAM UMBULSARI JEMBER

JULIAN ADAM RIDJAL

Email: adam.faperta@unej.ac.id

ABSTRACT

Village District of Umbulsari Sukoreno Jember is one of the largest citrus-producing centers in Jember, but at the time of the harvest occurred citrus prices fall dramatically, there are even delaying harvest time farmers consequently loss of citrus fruit by itself and old age so that by the farmers sold cheaply because the market has become orange juice. Dealing with this problem, so with this service activities, essential socialization and training on post-harvest processing citrus fruit with the aim of maintaining the price of oranges remain expensive and have added value. As for processed citrus fruit that has been tested is a soft jelly candy conjoined, Pulpy Siam, orange juice, dried and candied citrus peel. This activity not only makes the processed product, but how to package and label properly and good marketing management with internet mediated promotion or selling online. The results of the activities showed high enthusiasm of citrus farmer group members in gaining knowledge to add value and fresh citrus fruit production tool that can be operated together in a citrus farmer groups.

Keywords: citrus fruits, post-harvest technology, product diversification

PENDAHULUAN

Kabupaten Jember merupakan salah satu daerah penghasil jeruk khususnya di Kecamatan Umbulsari. Mata pencaharian mayoritas penduduk kecamatan ini adalah sebagai petani. Jenis tanaman yang dibudidayakan oleh petani Kecamatan Umbulsari antara lain tebu, jagung, padi dan jeruk. Khusus tanaman jeruk, jenis yang paling

banyak ditanaman adalah jeruk siam. Saat ini hampir seperempat lahan pertanian di Kecamatan Umbulsari telah ditanami jeruk siam dan petani yang menanam jeruk siam semakin bertambah setiap tahunnya. Jeruk siam dari Kecamatan Umbulsari saat ini telah dipasarkan ke berbagai daerah, antara lain ke Surabaya, Denpasar, Yogyakarta dan Jakarta. Namun sayangnya sampai

saat ini ketergantungan petani jeruk siam di Kecamatan Umbulsari pada tengkulak sangat besar. Sehingga petani tidak pernah menentukan harga jual hasil panen jeruk mereka. Kondisi yang tidak menguntungkan juga yaitu ketika terjadi panen raya sekitar bulan April dan Agustus. Harga buah jeruk menjadi turun drastis, karena produksi sangat berlimpah, sedangkan permintaan relatif tetap.

Pada saat harga buah jeruk siam turun biasanya petani menahan waktu panen, tujuannya untuk menunggu waktu memanen yang tepat dimana harga jeruk mengalami kenaikan. Walaupun hal ini sifatnya spekulatif namun sering dilakukan oleh petani jeruk siam, tindakan ini justru akan mengalami kerugian yang sangat besar. Hal ini dikarenakan kondisi buah jeruk di pohon sudah sangat masak sehingga mengalami kerontokan. Buah yang rontok akan disebut ebagai jeruk peras. Harga buah jeruk peras lebih murah daripada harga buah jeruk normal. Jumlah jeruk peras dibandingkan hasil panen secara keseluruhan sekitar 40-50%, akan tetapi harga

jual jeruk peras tidak lebih dari 5% hasil panen. Selama ini belum ada proses pengolahan pasca panen terhadap jeruk peras yang dilakukan petani. Semua jeruk peras dijual dengan harga sangat murah kepada pedagang pengepul. Petani jeruk siam di Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember sebenarnya telah membentuk kelompok-kelompok tani, dengan tujuan sebagai media untuk bekerja sama dalam bidang pengairan, pemberantasan hama dan penyakit, pengaturan pola tanam. Namun sayangnya sampai sekarang belum ada program untuk kerjasama dalam pengembangan teknologi pasca pnaen dan pengolahan buah jeruk.

METODE PELAKSANAAN

1. Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan IbM dilakukan di dua tempat yaitu di Kelompok Tani Sumber Makmur I diketuai oleh Bpk. Legi dan di Kelompok Tani Sumber Makmur III diketuai oleh Bpk.Gatot Untuk peserta dari kegiatan ini, dilibatkan anggota

pekerja batik dari masing-masing industri sebanyak 30 orang untuk mengikuti kegiatan sosialisasi dan pelatihan tentang teknologi membuat ramah lingkungan selama 10 hari.




2. Sosialisasi/Penyuluhan dan Pelatihan terhadap Mitra


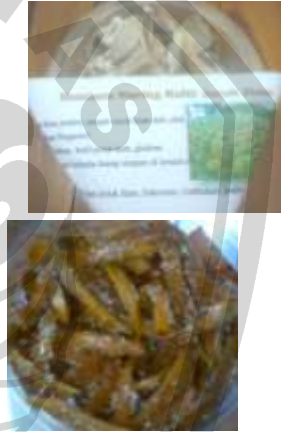


Sosialisasi atau penyuluhan terhadap kelompok tani jeruk siam tentang teknologi pasca panen tepat guna, artinya buah jeruk siam di olah mulai dari kulit daging hingga sari buahnya menjadi produk-produk olahan seperti manisan kulit jeruk siam, soft candy siam (permen jelly jeruk siam), selai marmalaide, jeruk peras segar, dan pulpy jeruk siam. Selain mengolah buah jeruk siam, kelompok tani juga dilatih teknologi packaging/pengemasan produk, juga pemberian materi cara membuat website dan cara menjual produk secara online.

3. Evaluasi

Setiap kegiatan yang dilakukan mulai dari sosialisasi hingga pelatihan dilakukan evaluasi tujuannya untuk mengukur standar kemampuan dan pemahaman peserta dalam setiap kegiatan yang dilakukan sehingga pada saat kegiatan IBM berakhir tidak perlu pendampingan lagi, cara membuat dan menggunakan alat packaging sehingga bisa dilakukan sendiri (mandiri dan keberlanjutan).

HASIL DAN PEMBAHASAN

No	Keterangan	Gambar
1.	<p>Pembuatan “Selai Marmalaid Orange”</p> <p>Selai dengan warna, tekstur dan rasa berbeda yaitu terasa daging buah beserta kulit jeruk tetapi tidak terasa pahit atau getir.</p> <p>Teknologi pengemasan : botol selai kaca penutup menggunakan mika segel untuk mempertahankan rasa dan warna. Untuk kemasan cup plastik, penutup menggunakan cup sealer.</p>	
2.	<p>Pembuatan “ Pulpy Orange Siam”</p> <p>Teknologi produksi : minuman sari jeruk dengan bulir jeruk sehingga terasa makan buah jeruk tapi dalam bentuk minuman</p> <p>Teknologi pengemasan : menggunakan botol kaca dengan penutup seng, dimana menggunakan alat penutup botol ulir</p>	
3.	<p>Pembuatan “Jelly Soft Candy Siam”</p> <p>Teknologi produksi dan pengemasan : permen jelly dengan tekstur kenyal dan bentuk yang unik. Terbuat dari sari jeruk asli tanpa ada tambahan pengawet. Pengemasan dengan</p>	

	toples mika untuk ukuran besar dan ukuran kecil atau satuan menggunakan bungkus plastik.	
4.	Pembuatan “ Jeruk Peras Segerr” Teknologi Produksi dan Pengemasan : minuman sari jeruk siam asli yang langsung diperas menggunakan alat pressure(tekanan) tanpa da tambahan air dan gula. Dikemas dalam gelas plastik dan ditutup dengan alat cup sealer sehingga tidak mudah tumpah.	
5.	Pembuatan “ Manisan Kering Kulit Jeruk” Teknologi Produksi dan Pengemasan : kulit jeruk bisa dimanfaatkan sebagai manisan kering, karena kulit jeruk sendiri mengandung zat pektin yang sangat tinggi sehingga bisa menurunkan resiko stroke. Pembuatannya sangat mudah,rasanya manis dan renyah.	
6.	Kegiatan sosialisasi terhadap anggota kelompok tani jeruk siam	
7.	Pelatihan packaging/pengemasan produk olahan dari jeruk siam	

PEMBAHASAN

Anggota kelompok tani sangat antusias dalam mengikuti penyuluhan dan sosialisasi serta

praktik dalam pembuatan produk olahan dari buah jeruk siam. Terlebih lagi, dengan bekal pengetahuan dalam mengolah produk jeruk siam menjadi seperti soft candy, manisan kering, pulpy, selai marmalade dan jeruk peras segar ditambah dengan beberapa alat yang dapat dioperasikan oleh kelompok maka anggota kelompok menginginkan adanya nilai tambah dari buah jeruk siam (diutamakan buah jeruk yang sudah disortir dan harga buah segarnya murah). Untuk alat pengemas ada beberapa item yang bisa digunakan yaitu untuk jeruk peras manual, penutup botol ulir dan proses sterilisasi botol kaca supaya terjaga aroma, rasa dan kesegaran pulpy orange siam, serta alat pengemas cup sealer untuk pengemas jeruk peras segarnya. Sedangkan manisan kulit jeruk dan soft candy menggunakan toples mika dan selai marmalade menggunakan botol selai kaca yang kemudian di sealed menggunakan plastik sealer.

Proses adopsi teknologi yang dilakukan oleh kelompok tani jeruk siam sangat cepat, hal ini dapat

dilihat dari hasil olahan yang dikerjakan sendiri sudah tanpa bantuan lagi dan untuk proses pengemasannya para anggota kelompok juga sudah bisa melakukan sendiri-sendiri. Untuk penjualan akan dibentuk secara terorganisasi dari ibu-ibu PKK atau ibu-ibu para istri petani jeruk siam yang akan membentuk sebuah koperasi jeruk di Desa Sukoreno Kec. Umbulsari Kab. Jember.

Website yang sudah dibuatkan dapat digunakan sebagai ajang pemasaran produk kelompok tani jeruk siam, baik yang segar maupun yang olahan. Kemudahan promosi yang dilakukan secara online banyak dirasakan oleh anggota kelompok tani sebagai penjual, dengan adanya penjualan online bukan saja orang daerah Jember yang menyakan dan membeli produknya akan tetapi sampai luar pulau Jawa. Akan tetapi, dalam siklus produksi yang dilakukan perlu adanya modal untuk membeli bahan-bahan habis pakai, sehingga hal ini yang kerap menjadi kendala dalam produksi selanjutnya, terutama dalam pembuatan soft

candy yang memerlukan bahan habis pakai dengan item lebih banyak.

Kotler, P. *Manajemen Pemasaran, Ed. Milenium*. 2002. PT. Prenhalindo. Jakarta.

KESIMPULAN DAN DARAN

Winata, M. 2009. *Mengolah Buah dan Pengemasannya*. PT. Gramedia. Jakarta

Kesimpulan

Pengolahan buah jeruk siam menghasilkan lima produk dengan variasi rasa, bentuk, warna dan harga yang berbeda-beda. Pengolahan tersebut bisa di adopsi dengan cepat oleh anggota kelompok tani jeruk siam (mitra).

Saran

Saran yang dapat diberikan adalah petani jeruk siam di Desa Sukoreno Kec.Umbulsari harus bisa berdaya saing dengan mengkreasikan buah jeruk menjadi olahan baru dan diminati oleh konsumen, sehingga memberikan *value added* terhadap buah jeruk siam pada saat harganya murah.

DAFTAR PUSTAKA

Hardjosoedarmo, S. 1996. *Total Quality Management*. Penerbit Andi. Yogyakarta.

Ibrahim, Y. 2003. *Studi Kelayakan Bisnis*. PT. Rineka Cipta. Jakarta.

Ismayani, Y. 2006. *Aneka Olahan Minuman Jeruk Mandarin*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.