

PENINGKATAN PENDAPATAN DALAM PRODUKSI PALPI MARKISA DI KELURAHAN JAWI-JAWI KABUPATEN BULUKUMBA

Oleh

Fatmawati

fatmawatib@ymail.com

Dosen Fakultas Pertanian Universitas Bosowa Makassar

ABSTRACT

Geographically location of implementation of production of passion fruit, which is in the village palpi Jawi-Jawi Bulukumbah County, conveniently located under the agriculture with rainwater covering an area of 50.74 hectares and a total production of 187.59 tons/ha. In order to realize the industrialization of the region with raw materials from agriculture as a leading sector through a process of systematic planning, with the real conditions that accommodate the remains exist, it needed a strategic industrial development. The characteristics of the industrial sector of agricultural raw materials and potential local resources to be developed that is in the field of agri-business industry raw material crops horticulture namely passion fruit in abundance and there has been no attention, even though the Government atupun farmers very potential managed to become a product of refined drinks fresh passion fruit.

First partner is a group of farmers of passion fruit that perform activities of daily farming horticulture experience problems in processing the cultivation of passion fruit that is post-harvest, and handling of fresh fruit during the harvest so many decomposing because sour taste that is less preferred by consumers to be eaten fresh, solutions on offer is a rare-step post-harvest handling and processing the fruit into products that are preferred by consumers. As for the second partner is a group of housewives and young people who actively melakukan activities in assisting farmers passionfruit to sell their crops, but experienced problems in selling logs that are cheap, the solution that will be offered are: passion fruit fresh given a touch of appropriate technology to be produced into a drink that is palpi passionfruit.

Keyword: *horticulture, agri-industry, improvement of community welfare*

A. PENDAHULUAN

Kelurahan Jawi-Jawi terletak pada ketinggian 442 dpl, luas wilayah 12,62 km² dengan jumlah penduduk 3895 jiwa. Peruntukan lahan di wilayah Kelurahan Jawi-jawi terdiri atas lahan sawah 328.50 ha, lahan kering 301.50 ha selebihnya peruntukan untuk perkantoran, sarana sosial, dan pemukiman masyarakat. Jumlah penduduk Kelurahan Jawi-jawi

sebanyak 2978 jiwa (laki-laki; 1403 orang dan perempuan; 1575), penduduk tersebut tersebar di 802 Rumah Tangga, kepadatan penduduk 473 jiwa/ km². Batas geografis Kelurahan Jawi-Jawiadalah terdiri dari tiga lingkungan yaitu lingkungan Bontorihu, Lingkungan Balleangin, lingkungan Sarajoko, dan sebelah selatan berbatasan dengan Desa Bulo-Bulo, dan sebelah barat berbatasan dengan

Kelurahan Tanete Kabupaten Bulukumba (BPS, 2011).

Pekerjaan utama masyarakat Kelurahan Jawi-Jawi, didominasi sebagai petani hortikultura utamanya buah Markisa dan peternak, petani hortikultura telah berhasil dalam bidang budidaya hortikultura dan memberikan hasil panen yang melimpah pada musin panen rayah utamanya pada buah markisa, namun dilain pihak timbul permasalahan dibidang pengolahan untuk mengantisipasi kerusakan, olehnya itu diperlukan adanya teknologi tepat guna untuk mengatasi kerusakan tersebut.

Potensi usaha agribisnis di kelurahan Jawi-jawi untuk dikembangkan karena wilayahnya sangat strategis dengan didukung oleh sarana jalan, transportasi dan suplier bahan baku cukup tersedia serta tempat pemasaran juga terbuka karena jarak lokasi dengan pusat kota berjarak 30 kilometer. Namun potensi dan pendukung yang diuraikan di atas kurang dimanfaatkan oleh masyarakat, khususnya yang berdomonsili di keluraahan Jawi-jawi dan hanya dipergunakan untuk dijual secara gelondongan, setelah panen tanpa adanya pengolahan yang dapat meningkatkan pendapatan para petani buah markisa bahkan sekedar kebutuhan konsumsi rumah tangga saja, permasalahan lain pada buah markisa adalah kurang

diminati oleh konsumen untuk dikonsusmsi sebagai buah segar karena rasanya yang sangat asam sehingga perlu adanya teknologi pengolahan yang dapat meningkatkan atau mengubah cita-rasa buah tersebut untuk dapat menambah selera bagi konsumen.

Permasalahan Mitra

- 1) Kurangnya pengetahuan masyarakat tani di Keulahan Jawi-jawi tentang agribisnis buah markisa, sehingga potensi wilayah tidak dikelola secara optimal untuk meningkatkan nilai ekonomi di sektor pertanian (budidaya tanaman buah markisa), yakni adanya kecenderungan petani buah markisa menjual secara gelondongan (petik dan jual).
- 2) Kurangnya pemanfaatan bahan baku buah markisa menjadi minuman atau produk olahan buah markisa menjadi produk diversifikasi pangan yang bergizi dan bernilai ekonomi tinggi, yang dapat meningkatkan pendapatan para petani hortikultura pada umumnya dan khususnya kepada petani buah markisa (mitra program).
- 3) Kurangnya pengetahuan mitra mengenai pengolahan budidaya buah markisa ditahap panen dan pascapanen.
- 4) Kurangnya pengetahuan dan keterampilan mitra dalam pengolahan buah markisa segar menjadi produk

olahan buah markisa yang lebih praktis dikonsumsi, serta dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

Solusi Permasalahan

Dari permasalahan di atas, maka solusi yang ditawarkan adalah :

- 1) Mengoptimalkan potensi sumber daya alam di Kelurahan Jawi-jawi, yakni pemanfaatan buah markisa untuk home industry.
- 2) Memberikan pengetahuan atau wawasan tentang manajemen pengembangan usaha berdasarkan peluang pasar melalui beberapa instrumen pada pengembangan Sumber Daya Manusia, antara lain: penyuluhan, pelatihan dan penerapan teknologi tepat guna, kewirausahaan agar tumbuh nilai-nilai jiwa berwiraswasta yang mandiri.

Target dan Luaran

Berdasarkan solusi yang ditawarkan di atas, maka target dan luaran yang ingin dicapai adalah mengoptimalkan sumber daya yang dimiliki oleh Kelurahan Jawi-jawi antara lain; buah markisa sebagai sumber daya alam/lokal yang hanya dikonsumsi sebagai buah segar saja, dengan adanya program Iptkes Bagi Masyarakat, akan menjadikan buah markisa sebagai usaha agribisnis.

Sedangkan spesifikasi luaran yang dihasilkan program Ipteks bagi

Masyarakat, adalah meningkatkan pengetahuan kewirausahaan mitra tentang konsep agribisnis dalam pengolahan buah markisa yakni menjadikan **sirup/palpi** buah markisa yang siap untuk dikonsumsi atau dipasarkan, sehingga pemberdayaan sumber daya manusia (kelompok tani buah markisa) menjadi area pertanian yang kurang produktif kemudian menjadi area lebih produktif, dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi dan tingkat kesejahteraan masyarakat di Kelurahan Jawi-jawi Bulukumba menjadi meningkat pula.

B. METODE PELAKSANAAN

Kelurahan Jawi-jawi yang merupakan lokasi program Ipteks Kepada Masyarakat, yakni masyarakatnya mayoritas mata pencahariannya adalah petani hortikultura pada umumnya, serta peternak, narik angkot, dan lain sebagainya. Adapun sasaran program ini adalah kelompok petani buah markisa, dan kelompok Dasa Wisma yang secara rutinitasnya adalah pekerja untuk urusan rumah tangga dengan jumlah tanggungan keluarga minimal 4 orang. Metode yang akan dilakukan adalah “*model participatory rapid appraisal dan transformasi tehnology* “.Kedua pendekatan ini dilakukan untuk meningkatkan partisipasi dari kedua kelompok mitra baik dalam perumusan

masalah maupun pemecahannya, yang sesuai prioritas kebutuhan mitra, agar memudahkan untuk melakukan perubahan perilaku dan pola pikir mereka khususnya transfer teknologi tepat guna. Adapun tahap pelaksanaan adalah:

Perencanaan

Tahap perencanaan diawali dengan sosialisasi kegiatan yang dilaksanakan dalam bentuk penyuluhan dan sarasehan bersama kelompok mitra khususnya para ibu-ibu yang tergabung dalam Kelompok Tani Markisa di Kelurahan Jawi-jawi. Tindak lanjut dari sosialisasi pemanfaatan buah Markisa Ungu dengan pembentukan kelompok dari masyarakat khususnya Kelompok Tani Markisa untuk mendukung kegiatan Ipteks bagi masyarakat. Pembentukan kelompok tersebut sangat membantu tahap awal perencanaan hingga tahap akhir.

Pelaksanaan

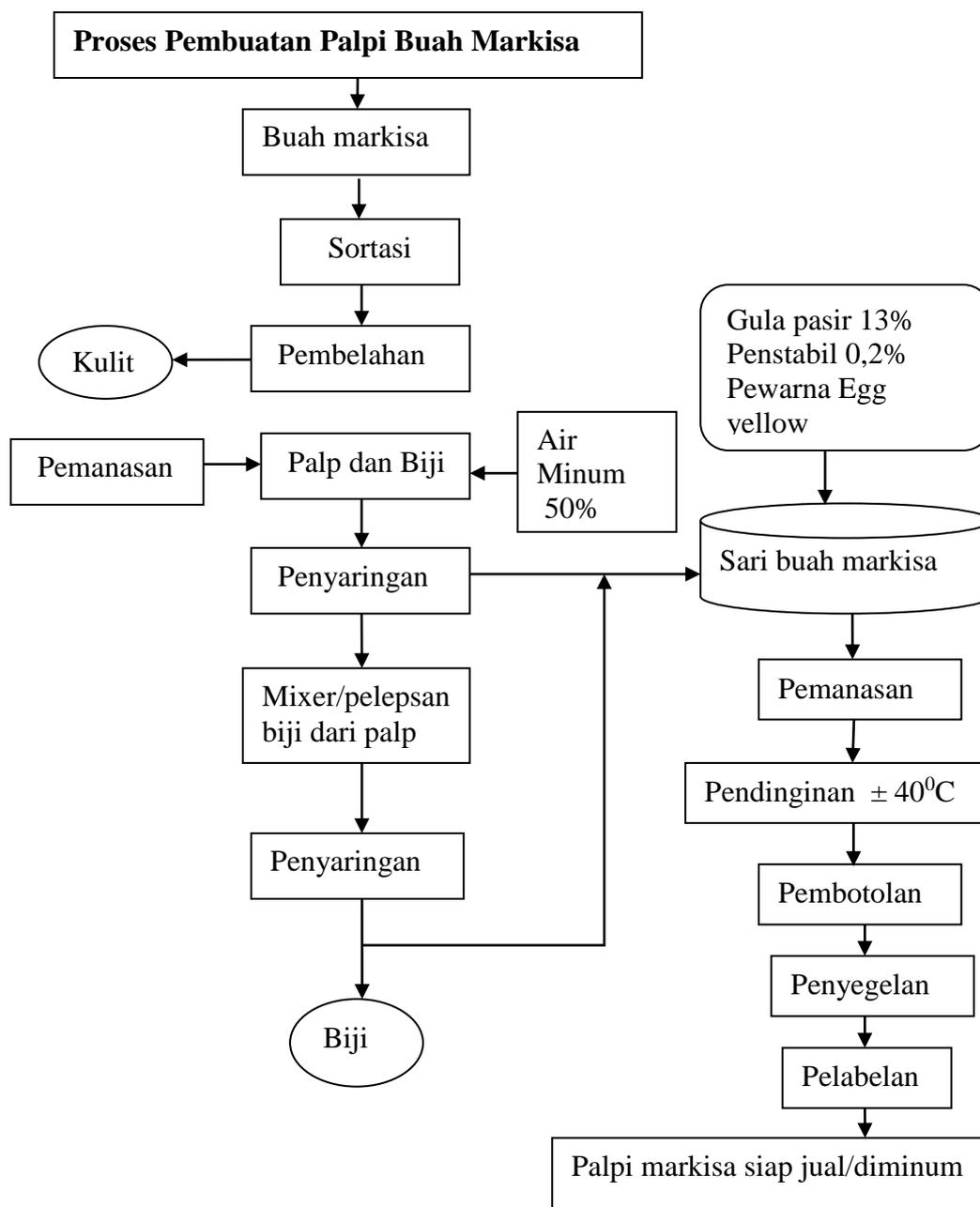
Pengolahan atau pemanfaatan buah markisa diawali dengan persiapan pembuatan sari markisa dari buah markisa yang telah tersedia pada kelompok tani markisa di Kelurahan Jawi-jawi. Seperti pada tahap berikut:

1. Pembuatan sari markisa: yaitu buah markisa yang telah melalui proses pelayuan selama 3 sampai 5 hari, kemudian buah tersebut dilakukan pencucian, dan dipotong dua bagian

untuk pemisahan kulit dan isi buah markisa. Isi markisa yaitu sari buah dan biji, selanjutnya perlakuan pemisahan sari buah dan biji markisa dibuat dengan cara pemanasan atau pengrebusan dilakukan tidak sampai mendidih selama ± 30 menit kemudian dimixer, dan penyaringan, sari buah yang dihasilkan lalu ditambah gula dan air. Perbandingan campuran bahan adalah sari markisa : air : gula putih {(setiap 1 kg sari markisa dicampur 1 liter air dan 13% gula pasir atau 1 gelas coklat belimbing)}.

2. Penambahan bahan penstabil dan Pengaturan rasa asam, serta pewarna Egg yellow, palpi markisa yang sudah jadi siap untuk pengemasan.
3. Pengemasan: yaitu palpi markisa yang telah jadi langsung dimasukkan kedalam botol yang telah dibersihkan dengan bahan pembersih ramah lingkungan terlebih dahulu.
4. Penyegelelan: yaitu botol sirup markisa yang sudah siap kemudian disegel dengan plastik khusus lalu dilekatkan dengan dryer. Adapun teknologi tepat guna yang diterapkan kepada kelompok mitra di kelurahan Jawi-jawi yaitu proses produksi palpi markisa, yang dibuat langsung dari buah markisa segar, secara praktis dan lebih jelas dapat dilihat pada gambaran

ipteks yang ditransfer kepada mitra adalah sebagai berikut:



Gambar Diagram alir proses pembuatan sirup palpi buah markisa

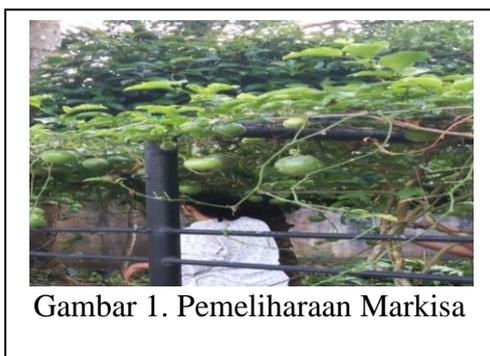
A. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Bidang Produksi dan Pengolahan

Pada awalnya proses produksi panen buah markisa dilakukan dengan cara yang sangat sederhana, yakni

memetikanya dengan cara hanya menggunakan tangan petani tanpa alat pemetik, dan langsung menarik buah markisa dari tangkainya, tanpa perhitungan akan merusak bunga markisa

yang lain termasuk tangkai yang lain dari tanaman buah markisa itu sendiri, dan ciri-ciri buah markisa yang siap dipanen hanya melihat ukuran buah, padahal terkadang buah sudah matang ukurangnya masih kecil dan ini buah seperti ini dapat dilihat dari tampilan warnanya. Seperti pada gambar berikut:



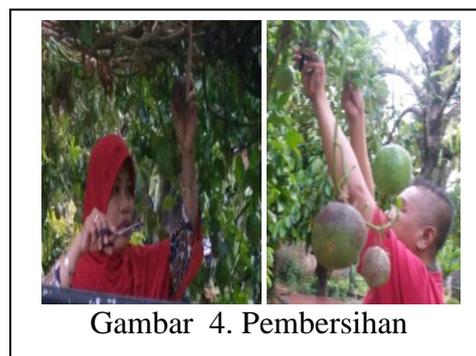
Gambar 1. Pemeliharaan Markisa



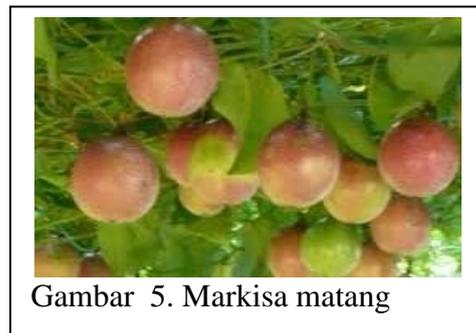
Gambar 2. Buah markisa

Kemudian setelah adanya program ipteks bagi masyarakat dengan metode pelatihan dan pendampingan mengenai teknik panen dan pascapanen buah markisa, maka pengetahuan petani meningkat, yaitu pada waktu panen menggunakan gunting atau yang sejenisnya sehingga dengan mudah dipetik buah markisa dan tangkai buah dapat diambil kurang lebih 3cm, gunanya untuk memperpanjang daya simpan buah

markisa segar. Selanjutnya mitra sudah mengetahui ciri-ciri buah yang matang dan siap untuk dipanen seperti: warnanya yang kelihatan lebih pekat warnanya kira-kira 50-70% warna ungunya, dan kulit buah lebih lunak dibandingkan dengan yang belum matang. Seperti pada gambar berikut:



Gambar 4. Pembersihan



Gambar 5. Markisa matang

Melalui program ipteks bagi masyarakat mitra di Kelurahan Jawi-jawi sudah mengetahui tahap-tahap panen dan pascapanen buah markisa yaitu setelah panen, buah markisa diberi perlakuan penyortiran, pengangkutan, penyimpanan atau pemasaran, dan juga dilakukan pengolahan untuk pembuatan sirup atau palpi markisa. Seperti pada gambar berikut:



Gambar 5. Panen markisa



Gambar 6. Panen markisa

Adanya pendampingan ipteks bagi masyarakat dan teknologi tepat guna pada kelompok mitra maka, buah markisa hasil panen di Kelurahan Jawi-jawi yang biasanya dijual langsung secara gelondongan dan murah. Sekarang ini mitra sudah dapat mengolahnya sendiri menjadi produk olahan pangan sebagai usaha home industry yakni minuman segar yang diberi nama palpi markisa dan disukai oleh anggota kelompok mitra pada khususnya dan masyarakat pada umumnya di Kelurahan Jawi-jawi Kabupaten Bulukumba.

Pada tahap ini dilakukan adalah pemisahan kulit buah dan palpnya kemudian dilakukan pemasakan sambil penambahan gula pasir dan glukosa, dan air dalam palp buah markisa, sesuai

dengan cara kerja yang telah ditentukan. Pada saat proses pemasakan palpi markisa pengadukan terus dilakukan. seperti pada gambar berikut:



Gambar 7. Pemisahan kulit



Gambar 8. Pemanasan sari buah dan pemanis

Selanjutnya dilakukan proses pemisahan biji dari palpnya dengan menggunakan mixer, penyaringan, dan pengaturan cita-rasa dan bahan penstabil sesuai dosis dalam metode, kemudian dilanjutkan dengan pengemasan palpi markisa. Seperti pada gambar berikut:



Gambar 9. Pemisahan biji



Gambar 10. Penimbangan

Kemudian dilanjutkan dengan pengemasan dan pemasangan tutup botol palpi markisa dilakukan segera setelah pengisian. Pada tahap pengemasan palpi dilakukan dalam keadaan masih hangat dimasukan kedalam botol sehingga kesterilan palpi dapat terjaga, dan berikutnya dengan pemasangan segel plastik pada bagian atas botol. Seperti pada gambar 11 dan 12,berikut:



Gambar 11. Pembotolan



Gambar 12. Penyegelan

B. KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

- a. Pemberian pemahaman mengenai panen dan pascapanen buah markisa kepada mitra telah dilakukan/dilaksanakan oleh karena itu kelompok mitra, petani buah markisa di Kelurahan Jawi-jawi, telah memahami proses pengelolaan pasca panen buah markisa yang benar.
- b. Penerapan teknologi tepat guna dalam proses pengolahan palpi markisa suda dilaksanakan.
- c. Kiat-kiat pemasaran dan pendistribusian produk sudah dijelaskan dan diterapkan, bahkan dalam proses pembuatan label kemasan dan brosur masih dalam tahap penyelesaian.
- d. Dari hasil penerapan program IBM maka pola pikir dan wawasan mitra sudah berubah, dari pemikiran pola lama (petik dan jual secara gelondongan) sekarang ke yang lebih modern (petik dan olah jual). Hal tersebut sudah berdampak positif dalam proses produksi dan pemasaran.
- e. Palpi markisa sebagai minuman alternative dan segar bervitamin.

2. Saran

- a. Dalam pengelolaan usaha agribisnis, hendaknya memperhatikan

ketersediaan bahan baku yakni pengolahan budidaya tanaman markisa sampai kepada pengolahan hasil panen dan pascapanen, sehingga buah tetap segar untuk diproses menjadi sari buah markisa yang lebih disukai oleh masyarakat.

- b. Dalam pengelolaan usaha, hendaknya memperhatikan fungsi-fungsi manajemen, yakni perencanaan usaha, mengorganisir usaha dan tenaga kerja, mengendalikan tenaga kerja dan pengawasan pada seluruh aspek input dan output.

DAFTAR PUSTKA

- Apandi , Muchdin, 1984, *Teknologi Buah dan Sayur*, Alumni. Bandung.
- Cahyadi Wisnu, 2006, *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Makanan*, PT Bumi Aksara, Jakarta
- Dasuki, I.M. 1989. *Kerusakan Lepas Panen Buah Mangga dan Pencegahannya*. Hortikultura 25: 38-41
- Dwiyati Pujimulyani, 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah-buahan*, Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Elly Ishak, Amrullah S., 1985, *Ilmu dan Teknologi Pangan*, Badan Kerja Sama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur.
- Estiasih, Teti; Kgs Ahmadi, 2009. *Teknologi Pengolahan pangan*, PT Bumi Aksara, Jakarta.
- Gardner, F.P. 1991. *Fisiologi Tanaman Budidaya*. Penerbit Universitas Indonesia (UI Press), Jakarta
- Hidayat, I.M. 1991. Kemungkinan aplikasi tehnik kultur jaringan dalam produksi bibit tanaman hortikultura. P. 31-44. Dalam Dukungan sektor perbenihan dalam menunjang agroindustri hortikultura. Prosiding seminar sehari, Festival tanaman. Himpunan mahasiswa agronomi IPB. Bogor.
- Handajani Sri, 1994, *Pasca Panen Hasil Pertanian*, Sebelas Maret University Press, Surakarta.
- Satuhu, Suyanti, 1994, *Penanganan dan Pengolahan Buah*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Soesanto L., 2006, *Penyakit Pasca Panen*, Kanisius (Anggota IKPI), Yogyakarta.
- Wattimena, G.A, 1991. Produksi Buah-Buahan Bermutu melalui Propagul in vitro P. 46-61. Dalam Dukungan Sektor Perbenihan dalam Menunjang Agroindustri Hortikultura. Prosiding Seminar Sehari. Festival Tanaman Bogor.