

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Menurut Martasari dan Mulyanto (2008) berbagai macam jenis jeruk di dataran tinggi hingga rendah dapat tumbuh dan dibudidayakan di Indonesia. Salah satunya di wilayah Kabupaten Jember Jawa Timur yang merupakan dataran rendah, dengan ketinggian tanah rata-rata 83 meter dpl dan merupakan daerah yang cukup subur dan sangat cocok untuk pengembangan komoditi Jeruk. Kabupaten Jember merupakan salah satu kota wilayah penghasil komoditi jeruk terbaik bagi kabupaten tersebut selain tembakau dan karet (Badan Pusat Statistik, 2015 dikutip dalam Putra dan Ismail, 2016). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember tahun 2016, jumlah produksi buah jeruk di Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember mencapai 395.695 kw/tahun.

Jenis Jeruk yang banyak dibudidayakan di Kabupaten Jember adalah jeruk siam. Jeruk ini memiliki ciri khas dengan rasanya yang manis, lembut, mudah dikupas dan tekstur buah yang lunak (Ridjal.J.A.,2008). Adapun pada saat panen raya tiba, jeruk ini dipasarkan ke beberapa daerah seperti Surabaya, Yogyakarta, Denpasar dan Jakarta melalui pedagang besar ataupun tengkulak. Sebelum dipasarkan jeruk ini perlu disortir atau grading terlebih dahulu berdasarkan ukuran jenis buah jeruk . Menurut Redaksi Agromedia (2009) menyatakan bahwa sortasi dilakukan dengan memilih buah yang mulus, tidak luka, tidak terserang penyakit pasca panen, tidak ada kotoran di permukaan kulit buah, tidak ada cacat fisik, atau mikrobiologis, tidak ada noda getah, tidak ada bintik-bintik kehitaman, tidak ada noda *scab*, dan tidak ada luka memar. Kegiatan penyortiran ini dilakukan oleh pedagang atau tengkulak. Setelah adanya penyortiran, maka buah jeruk dengan hasil ukuran kecil, umumnya tidak dimanfaatkan lagi dan tidak memiliki nilai jual karena tidak dikehendaki oleh tengkulak.

Pada dasarnya jeruk sortiran masih memiliki daging buah namun kurang dikehendaki oleh konsumen. Jeruk sortiran ini biasanya dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan sirup, permen, *jelly*, selai, jus dan sebagainya. Oleh karena itu, sebagai upaya untuk meningkatkan nilai guna dari jeruk sortiran tersebut maka

dalam kegiatan ini akan digunakan sebagai bahan baku pembuatan produk berupa permen *jelly*.

Permen *jelly* ini merupakan jenis permen yang terbuat dari sari buah jeruk yang dicampur gula dan agar-agar. Sari buah jeruk yang diolah untuk pembuatan permen *jelly* adalah sari buah asli tanpa bahan perasa buatan, sehingga untuk konsumen tidak perlu khawatir karena permen *Jelly* ini tidak mengandung bahan pengawet dan perasa buatan, aman dikonsumsi dan baik untuk kesehatan tubuh.

Produk Permen *Jelly* (disebut "*Oranges*") ini termasuk produk yang tergolong baru, sehingga dibutuhkan analisis usaha untuk mengetahui tingkat kelayakan usahanya serta cara pemasarannya. Berdasarkan uraian tersebut maka perlu diketahui formulasi bahan yang tepat untuk pembuatan Permen *Jelly Oranges*, analisis usaha, serta pemasarannya.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan masalah antara lain :

1. Bagaimana proses pembuatan produksi Permen *Jelly "Oranges"* di Desa Sukoreno Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana kelayakan usaha pembuatan Permen *Jelly "Oranges"* di Desa Sukoreno Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana saluran pemasaran Permen *Jelly "Oranges"* di Desa Sukoreno Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini yaitu :

1. Mengetahui dan melakukan proses produksi Permen *Jelly "Oranges"* melalui pemanfaatan jeruk sortiran di Desa Sukoreno Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember.
2. Menghitung kelayakan usaha Permen *Jelly "Oranges"* di Desa Sukoreno Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember.

3. Melakukan pemasaran Permen *Jelly “Oranges”* di Desa Sukoreno Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember.

#### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat dilaksanakannya tugas akhir ini yaitu :

1. Dapat menambah wawasan dan pengetahuan dalam proses pembuatan Permen *Jelly “Oranges”* melalui pemanfaatan jeruk sortiran.
2. Dapat memberikan tambahan referensi bagi pembaca.
3. Dapat menambah peluang wirausaha bagi mahasiswa atau masyarakat melalui pemanfaatan komoditi jeruk.