

## **BAB 1 PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Agroindustri memainkan peran sentral dalam mendukung diversifikasi pangan, suatu strategi krusial dalam menawarkan berbagai pilihan produk pangan kepada konsumen. Diversifikasi pangan tidak sekadar mencakup variasi jenis produk, tetapi juga berbagai bentuk dan metode pengolahan yang dapat meningkatkan nilai tambah serta daya tarik konsumen (Ekawati, 2020).

Jambu biji (*Psidium guajava* L.) menonjol sebagai salah satu komoditas buah-buahan unggulan di Indonesia, yang pada tahun 2022 mencatat produksi sebesar 472.686 ton. Salah satu pendekatan diversifikasi yang berhasil adalah transformasi jambu biji menjadi minuman sari buah, yang telah membuka peluang baru di pasar produk buah-buahan (Badan Pusat Statistika, 2022).

Masyarakat mengonsumsi jambu biji merah pada bagian buahnya yang dikonsumsi dalam bentuk segar atau dibuat sari buah untuk minuman. Pemanfaatan jambu biji merah sebagai produk pangan sekarang ini masih sangat terbatas. Selama ini jambu biji merah biasanya diolah dalam bentuk jus, sari buah, dan juga dikonsumsi dalam bentuk segar. Hasil produksi jambu biji merah di Indonesia diketahui cukup melimpah, yakni 53.200 ton per tahun di samping keberadaannya yang selalu ada di setiap musim, sehingga perlu ada peningkatan pengolahan jambu biji merah.

Velva sebagai salah satu produk olahan jambu biji merah, menghadirkan variasi baru dalam konsumsi buah-buahan yang lebih beragam. Inovasi ini tidak hanya mengikuti tren konsumsi masyarakat yang semakin cenderung mencari produk dengan nilai tambah dan keunikan, tetapi juga memberikan dampak ekonomis yang signifikan bagi para petani dan pelaku industri pangan. Selain itu, dengan meningkatkan nilai tambah buah-buahan lokal, industri pengolahan juga dapat memberikan kontribusi penting dalam mendukung ketahanan pangan nasional dan meningkatkan pendapatan petani di berbagai daerah (Maria, 2014).

Potensi produksi yang melimpah, jambu biji merah tidak hanya dapat memenuhi kebutuhan pasar domestik, tetapi juga dapat menjadi salah satu komoditas unggulan dalam ekspor produk agroindustri Indonesia . Meningkatkan nilai tambah melalui inovasi dalam pengolahan seperti velva, Indonesia dapat memperluas pangsa pasar dan meningkatkan pendapatan petani serta pelaku industri pangan. Pengembangan agroindustri berbasis jambu biji merah tidak hanya strategis dalam mendukung ketahanan pangan nasional, tetapi juga memberikan kontribusi signifikan dalam membangun ekonomi yang berkelanjutan dan inklusif di Indonesia. Pengolahan jambu biji merah menjadi velva merupakan salah satu alternatif yang baik sekaligus dapat meningkatkan nilai ekonomis jambu biji merah (Maria, 2014).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka dapat ditentukan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan sari buah jambu dengan penambahan CMC?
2. Bagaimana perhitungan analisa kelayakan usaha pada sari buah jambu dengan penambahan CMC?
3. Bagaimana metode pemasaran yang sesuai untuk memasarkan produk sari buah jambu dengan penambahan CMC?

### **1.3 Tujuan**

Tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini yaitu untuk:

1. Mengetahui proses produksi sari buah jambu dengan penambahan CMC
2. Mengetahui perhitungan analisa kelayakan usaha produksi sari buah jambu dengan penambahan CMC
3. Mengetahui metode pemasaran yang cocok dan sesuai untuk memasarkan sari buah jambu dengan penambahan CMC

### **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat yang akan diperoleh dari penelitian ini:

1. Meningkatkan pemanfaatan buah jambu merah sebagai produk diversifikasi pangan.
2. Memberikan inovasi pada produk sari buah jambu merah yang ada di pasaran.
3. Membuka peluang usaha bagi para pelaku usaha industri pangan.
4. Meningkatkan immune boster, meredakan flu dan batuk, menjaga kesehatan jantung, melancarkan sistem pencernaan, memperlambat penuaan pada kulit, menurunkan berat badan, mengobati demam berdarah, meredakan stres, membantu mencegah kanker, mencegah penyakit tiroid.