

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara tropis yang memiliki keanekaragaman tanaman dengan fungsi dan kegunaan yang berbeda-beda. Wilayah agraris Indonesia juga sebagai penunjang tumbuhnya berbagai tanaman pangan mulai dari tanaman hortikultural, perkebunan maupun tanaman budidaya lainnya. Salah satu tanaman Indonesia yang memiliki manfaat baik adalah tanaman herbal. Tanaman herbal selain sebagai tanaman obat keluarga (TOGA) juga memiliki nilai ekonomis sendiri sebagai tanaman pangan trend yang banyak di manfaatkan.

Setiap jenis tanaman herbal mempunyai khasiat, aroma dan rasa yang berbeda. Karena sifat dan khasiatnya, tanaman herbal digolongkan sebagai bahan pangan yang harus di kembangkan. Salah satu jenis tanaman herbal tersebut adalah sereh yang memiliki nama latin *Cymbopogon citratus*.

Sereh (*Cymbopogon citratus*) adalah salah satu tanaman herbal yang biasanya di jadikan sebagai bumbu dapur sehingga sereh lebih banyak di manfaatkan sebagai flavor beberapa masakan karena memiliki aroma yang sedap. Namun di samping sebagai penambah flavor pada masakan sereh memiliki khasiat sebagai penghangat tenggorokan karena mengandung geraniol dan penghilang kembung oleh kandungan sitroniol-nya (Wijesekara, 1973). Jumlah tanaman sereh di indonesia sangat melimpah dan tanaman sereh tersedia sepanjang tahun tanpa mengenal musim sehingga harga sereh relatif rendah.

Sereh oleh sebagian orang di gunakan sebagai penambah aroma pada saat menyeduh teh dengan cara di tumbuk dan di masukkan ke dalam teh. Di samping khasiat tersebut menurut Anonim (1984) sereh mengandung senyawa anti bakteri, anti kanker, menyembuhkan infeksi dan menjaga pigmen kulit, detoksifikasi, pencegah diabetes, pencegah anemia dan memperbaiki sistem saraf. Dengan mengonsumsi sereh instan maka konsumen dapat meminimalisir konsumsi obat- obatan yang bertujuan mengobati sakit tenggorokan dan detoks dengan cara menggantikan pengobatan dan melakukan pencegahan yang mudah dan enak dengan mengonsumsi sereh instan.

Pengolahan sereh dilakukan dengan cara dikristalkan menjadi produk instan yang memiliki nilai ekonomi tinggi, praktis untuk disajikan dan lebih awet disimpan dibandingkan dengan sereh segar.

Produk sereh instan adalah hasil pengolahan tanaman sereh yang diproses secara kristalisasi dengan gula dan dipanaskan secara terus-menerus hingga membentuk butiran kristal (Wahyuni dkk, 2010). Pembuatan sereh instan memerlukan bahan pendamping utama berupa gula karena sereh tidak dapat mengkristal. Dengan penambahan gula jenis sukrosa maka ekstrak sereh dapat dikristalkan dan membentuk serbuk. Dari butiran kristal ini maka akan diperoleh serbuk instan yang dapat dikonsumsi dengan cara diseduh dengan air agar memudahkan masyarakat menikmati khasiatnya. Sehingga produk sereh instan akan mampu bersaing dengan produk herbal instan yang ada di pasar lokal atau masyarakat lokal terutama masyarakat Jember.

1.2 Perumusan Masalah

Masalah yang timbul berdasarkan latar belakang di atas adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana menentukan formulasi untuk mencapai kriteria produk akhir sereh instan yang berkualitas?
2. Bagaimana mengendalikan produksi sereh instan?
3. Bagaimana analisa ekonomi untuk produksi dan pemasaran sereh instan?

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Masalah yang telah di rumuskan dapat di pecahkan dengan alternatif sebagai berikut:

1. Melakukan proses pra produksi untuk mendapatkan formulasi yang benar dan layak di terima konsumen.
2. Melakukan pengendalian proses pada titik kritis proses produksi sereh instan.
3. Melakukan analisa biaya untuk Proyek Usaha Mandiri (PUM) dan menentukan harga jual yang layak agar di terima di konsumen.

1.4 Tujuan Program

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mendapatkan formulasi yang tepat untuk memproduksi sereh instan dengan kualitas yang baik.
2. Mengendalikan proses dan pengawasan mutu selama proses produksi untuk mendapatkan sereh instan dengan kualitas baik.
3. Mendapatkan kelayakan usaha produksi sereh instan pada tahap pemasaran dengan mendapat harga jual dan laju keuntungan.

1.5 Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut :

1. Produk sereh instan yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik.
2. Kristalisasi menjadi metode baru dalam pengolahan sereh untuk meningkatkan mutu guna sereh.

1.6 Kegunaan Program

Manfaat yang dapat diambil dari adanya kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Menambah daya jual sereh.
2. Menciptakan usahawan baru di bidang pangan sereh
3. Menemukan alternatif baru pengolahan sereh yang tepat guna dalam rangka peningkatan kesehatan di strata masyarakat.