

RINGKASAN

Prospek Usaha Pembuatan Selai Dengan Bahan Baku Bunga Mawar (*Rosa sp*) di UPT Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura (UPT PATPH) Lebo-Sidoarjo-Jawa Timur, Oktafiya Primaharani, NIM. B32181924, Tahun 2020, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Dosen Pembimbing : Dr. Titik Budiati, S.TP., MT., M.Sc.

Selai adalah makanan semi basah yang dapat dioleskan yang dibuat dari pengolahan buah-buahan, gula, atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diijinkan (SNI, 2008). Selai merupakan salah satu produk makanan yang berupa semi padat dan sering menjadi pelengkap untuk makan roti, dan dibuat inovasi untuk biskuit. Penggunaan selai pada berbagai produk makanan, menyebabkan permintaan akan selai terus meningkat. Eksplorasi akan bahan baku baru pembuatan selai harus terus dilakukan untuk memenuhi permintaan konsumen. Bahan baku selai yang sedang berkembang saat ini adalah bunga. Ketersediaan bunga yang melimpah serta mudahnya bunga ditemui membuat bunga memiliki potensi sebagai bahan baku selai. Salah satu bunga yang memiliki potensi sebagai bahan baku selai adalah bunga mawar.

Bunga mawar merupakan tanaman hias dengan batang berduri, banyak ditanami di taman dan paling banyak dijual di toko bunga sebagai bunga potong atau bunga tabur. Bunga ini berharga karena keindahan dan aromanya, serta bermanfaat dan memiliki banyak khasiat. Komponen yang paling banyak di dalam mahkota bunga mawar segar antara lain air (83-85%), vitamin B, C, E, K, beta karoten, sianin (antosianin), gula total 8-12%, minyak atsiri sekitar 0,01-1,00% (citronellol, euganol, asam galat dan linalool). Pigmen antosianin yang terdapat pada bunga mawar merah memiliki sifat sinergis dengan asam sitrat yang akan berfungsi sebagai antioksidan (Saati dkk., 2011). Pigmen antosianin dalam bunga mawar, diharapkan dapat menjadi pewarna alami yang sehat, aman dan halal, karena dalam proses ekstraksinya dapat dilakukan tanpa menggunakan pelarut alkohol (methanol dan etanol) (Saati, 2011).

Di Indonesia sendiri, sering kita temui banyaknya hasil panen dari bunga mawar yang hanya dijual langsung kepada pembeli atau tengkulak tanpa adanya pengolahan. Masyarakat belum ada yang memanfaatkan bunga mawar sebagai produk olahan makanan (nutrasetika) yang bisa meningkatkan daya jual. Selain itu masyarakat Indonesia sendiri masih belum banyak mengenal olahan makanan dari bunga mawar dan juga masih ragu untuk mengkonsumsi bunga mawar padahal ada banyak khasiat yang terkandung dalam kelopak bunga mawar. Berdasarkan hal tersebut maka penulis ingin memperkenalkan kepada masyarakat Indonesia bahwa ada selai yang tidak dibuat dengan menggunakan buah saja tetapi ada juga yang berbahan dasar bunga mawar yang aman untuk dikonsumsi dan juga memberikan banyak manfaat. Bunga mawar memiliki potensi untuk dijadikan bahan dasar pembuatan selai karena memiliki kadar air yang cukup tinggi, memiliki banyak kandungan vitamin, kalori yang rendah, sebagai pewarna alami, penyumbang antioksidan pada produk selai serta bermanfaat untuk kecantikan kulit. Pengolahan bunga mawar dalam pembuatan selai juga dapat meningkatkan daya jual di pasaran karena langkanya produk olahan ini.

Analisa usaha pembuatan selai dengan bahan baku bunga mawar untuk mengetahui prospek usaha dan proses apa saja yang dilakukan dalam pembuatan selai dari bunga mawar. Analisa ini dilakukan dengan melakukan semua proses dalam pembuatan selai mawar, menghitung jumlah biaya tetap, jumlah biaya tidak tetap, total biaya yang digunakan dan keuntungan yang diperoleh dari pembuatan selai mawar. Hasil analisa usaha menunjukkan bahwa proses pengolahan selai mawar di UPT Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura meliputi proses persiapan alat dan bahan, pemisahan kelopak dan mahkota bunga mawar, penimbangan, pencucian, peremasan mahkota mawar, pemasakan, pendinginan, pengemasan, pelabelan, dan penyimpanan. Sementara prospek usaha pembuatan selai dengan bahan baku bunga mawar layak untuk dijadikan sebagai peluang usaha baru dan layak untuk dipasarkan dengan total biaya produksi Rp. 117.000 yang mendapat keuntungan sebesar Rp. 99.000 dengan laju keuntungan 84,62% serta dengan B/C ratio 1,846.