

## **BAB 1.PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Buah markisa merupakan buah asli dari Amerika Latin.Namun, buah markisa sudah banyak dibudidayakan di daerah tropis, termasuk di Indonesia.Manfaat buah markisa bagi kesehatan manusia sudah tidak diragukan lagi, dan inilah yang menjadikan buah markisa memiliki nilai komersial yang tinggi.(Anonim 2004)

Buah ini memiliki rasa yang khas, dengan rasa asam yang terpadu dengan manis sehingga memberikan sensasi menyegarkan.Buah markisa selain enak rasanya juga mempunyai banyak sekali manfaatnya bagi kesehatan. Ini terkait dengan kandungan nutrisinya dan manfaat buah markisa yang berkhasiat sebagai pereda nyeri, anti-kejang, kolitis, penenang, dan anti radang.Gangguan seperti sembelit, disentri, insomnia, gangguan haid, batuk, serak, tenggorokan kering juga bias dihalau dengan buah ini.Daging buah markisa digunakan untuk merilekskan saraf saat sakit kepala, meredakan diare, dan neurastenia (kelelahan kronis, lemah, tidak nafsu makan, tidak bias konsentrasi, dan susah tidur). Buah markisa adalah sumber vitamin C yang baik, satu porsi 100 g (3,5ons) mengandung 30 mg vitamin C. Vitamin C meningkatkan kekebalan tubuh dan merupakan antioksidan.Satu porsi 100 g buah markisa mengandung 1275 IU vitamin A. Vitamin A meningkatkan kualitas penglihatan dan membantu dalam melawan infeksi, membuat kulit sehat bersinar dan membantu pertumbuhan sel. Buah markisa juga merupakan sumber kalium (348 mg dalam 100 g). Mineral ini memiliki efek yang menyehatkan pada jantung manusia dan membantu fungsi jantung, aliran dan tekanan darah dalam tubuh.Selain kalium, buah markisa juga mengandung zatbesi, magnesium dan kalsium (Waitlem,2005) .

Jenis markisa yang umum dikembangkan di Indonesia ada tiga, yaitu markisa ungu, markisa kuning serta markisa manis. Ketiga jenis markisa ini hidup di dataran yang berbeda, markisa ungu biasanya tumbuh di daerah dataran tinggi, markisa

kuning tumbuh di dataran rendah sementara markisa manis khusus tumbuh di daerah Sumatra Barat. (Rukmana, R. 2007).

Jenis markisa di atas yang digunakan untuk pembuatan sari buah markisa adalah markisa kuning karena tingkat keasaman dan kemanisannya pas apabila dibuat atau diolah menjadi sari buah markisa.

Markisa umumnya memiliki nilai ekonomi yang relatif rendah, salah satunya yaitu mengolah menjadi sari buah sehingga konsumen lebih tertarik untuk membeli dan mengkonsumsinya. Usaha diversifikasi buah markisa diharapkan dapat memberikan keuntungan yang lebih besar dari padanya dijual dalam bentuk buahnya saja, selain itu juga dapat menjadi suatu peluang usaha yang menguntungkan. Salah satu diversifikasi pengolahan buah markisa adalah mengolah Markisa menjadi sari buah markisa.

Proyek Usaha Mandiri saya ingin memanfaatkan buah markisa kuning untuk membuat sari buah markisa. Strategi pemasaran yang tepat misalkan di jual langsung kekonsumen, di titipkan toko atau warung, di supermarket ,dan bias juga menggunakan cara penjualan dengan pemberian diskon harga pada saat pembelian sari buah markisa lebih dari satu. Namun selain pemasaran yang tepat faktor yang tidak kalah pentingnya adalah rasa sari buah markisa yang dibuat harus baik atau sama baiknya dengan sari buah markisa yang sudah ada. Bukan hanya rasanya tapi kenampakan , aroma dan kekentalannya juga harus baik.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Dari latar belakang masalah di atas maka masalah yang dapat dirumuskan dalam Program Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

- 1.
2. Belum ditentukan hasil analisa ekonomi usaha dalam pembuatan sari buah markisa.
3. Bagaimana strategi pemasaran yang tepat sehingga produk laku dipasaran.

### **1.3 Alternatif Pemecahan Masalah**

1. Melakukan Pra produksi pembuatan sari buah markisa sampai ditemukan formulasi yang tepat.
2. Menghitung rancangan analisa ekonomi produksi sari buah markisa.
3. Strategi penjualan dilakukan dengan 2 metode, yaitu dengan cara dititipkan ke toko-toko atau pasar, penjualan secara langsung kepada masyarakat.

### **1.4 Tujuan**

Tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri ini diantaranya adalah :

1. Mampu menentukan formulasi yang tepat dalam produksi sari buah markisa.
2. Mampu memproduksi dan menganalisa kelayakan usaha sari buah markisa.
3. Mampu memasarkan sari buah markisa yang dihasilkan sehingga dapat dikenal dan diterima oleh masyarakat

### **1.4 Luaran yang Diharapkan**

Luaran yang diinginkan atau diharapkan dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Membuat sari buah markisa ini di kenal dan di konsumsi masyarakat luas.
2. Meningkatkan nilai tambah bahan baku markisa sebagai produk olahan bernilai ekonomis yang berkualitas, praktis dan mempunyai daya saing pasar.
3. Menarik minat masyarakat terhadap sari buah markisa.

### **1.5 Kegunaan Program**

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

1. Memperpanjang daya simpan bahan pangan dengan cara mengolah markisa menjadi produk sari buah.
2. Meningkatkan nilai tambah pada produk sari buah markisa.

3. Menghasilkan produk sejenis, tetapi menggunakan inovasi-inovasi baru yang bertujuan menambah nilai mutu dan nilai ekonomis produk.
4. Membangun terciptanya kreatifitas yang inovatif dalam membuka peluang usaha yang menguntungkan.