I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara berkembang yang sedang menuju ke arah industri maju sehingga proses perubahan sektor pertanian ke sektor industri tidak dapat dihindarkan. Namun peran sektor pertanian sebagai pendukung dari sektor industri mutlak diperlukan sebagai penyeimbang struktur ekonomi. Pembangunan ekonomi Indonesia seharusnya lebih berbasis pada pertanian arti luas sehingga industri yang seharusnya dikembangkan adalah industri manufaktur agro (agroindustri). Pembangunan agroindustri dapat dikatakan merupakan kelanjutan dari pembangunan pertanian, apabila pembangunan pertanian berhasil maka pembangunan agroindustri pun berhasil. Begitupun sebaliknya, apabila pembangunan pertanian gagal, maka pembangunan agroindustri pun sulit untuk berkembang (Soekartawi, 2000 *dalam* Rizal Syahrudin, 2008)

Bidang pertanian saat ini merupakan salah satu bagian yang terus diupayakan untuk pengembangan agribisnis dalam rangka meningkatkan pertanian yang modern. Indonesia sebagai negara agraris banyak menyadari kebutuhan hidupnya dari hasil bertani, karena itu sektor pertanian menjadi salah satu sektor yang diandalkan untuk menunjang laju pertumbuhan ekonomi nasional. Pembangunan agribisnis di Indonesia didukung dengan sumber daya alam dan sumber daya manusia yang secara kuantitas sangat mendukung namun dari segi kualitas masih kurang mendukung, karena pelaku agribisnis yang didominasi oleh petani dan berdomisili di pedesaan masih memiliki tingkat pendidikan yang relatif rendah, dengan keterampilan yang masih rendah, serta kemampuan mengakses teknologi rendah, yang menjadikan faktor penghambat dalam pembangunan agribisnis di Indonesia. Pengembangan industri dalam pembangunan dilihat sebagai usaha untuk meningkatkan mutu sumber daya manusia (antara lain dengan meningkatkan produktivitasnya) dan kemampuannya memanfaatkan secara optimal sumber daya alam dan daya produksi lainnya satu sama lain hal itu harus disertai oleh usaha untuk meluaskan ruang lingkup bidang jenis kegiatan manusia (Viny Makarawung dkk, 2017).

Indonesia adalah negara yang terletak di daerah tropis dan kaya akan buah-buahan. Namun, saat ini pasar komoditi buah-buahan telah dibanjiri oleh produk-produk impor, baik dalam produk segar atau olahan. Potensi buah-buahan tropis di Indonesia sangat besar apabila dimanfaatkan secara optimal. Salah satu komoditas buah tersebut adalah jeruk. Di Indonesia terdapat beberapa jenis jeruk yang umum dibudidayakan, yaitu jeruk keprok, jeruk siam, jeruk besar, jeruk nipis, jeruk Garut, jeruk primon Lembang, dan jeruk lemon. Salah satu jeruk yang mempunyai potensi cukup bagus dan melimpah pada musim panen adalah jeruk nipis (Saptoningsih, 2014)

Buah jeruk nipis kadang-kadang sulit dibedakan dengan buah jeruk lemon, karena keduanya memiliki rasa dan tekstur yang hampir sama atau serupa. Hal tersebut menyebabkan buah jeruk lemon seringkali dipakai untuk menggantikan buah jeruk nipis. Kemampuan kedua jeruk ini memang bisa saling menggantikan, namun buah jeruk nipis memiliki aroma yang lebih harum dibandingkan buah jeruk lemon (Sarwono, 2002 *dalam* Dessy Furqanti, 2003).

Tanaman jeruk nipis merupakan tanaman yang berasal dari Asia dan tumbuh subur pada daerah yang beriklim tropis. *Citrus aurantifolia* merupakan salah satu tanaman yang berasal dari Famili Rutaceae dengan genus Citrus. *Citrus aurantifolia* memiliki tinggi sekitar 150-350 cm dan buah yang berkulit tipis serta bunga berwarna putih. Tanaman ini memiliki kandungan garam 10% dan dapat tumbuh subur pada tanah yang kemiringannya sekitar 30° (Rukmana, 1996).

Buah jeruk nipis matang yang berwarna kuning biasanya memiliki kulit yang tipis dan rasa sari buahnya sangat asam dengan kandungan asam sitrat sebanyak 7 sampai dengan 8% dari berat buah serta ekstrak sari buah sebanyak kira-kira 41% dari berat buahnya (Cornel dan Verheij, 1997 *dalam* Dessy Furqanti, 2003). Buah jeruk nipis mengandung gizi yang cukup tinggi dengan komposisi lengkap dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Kandungan Gizi dalam Setiap 100 gram Buah Jeruk Nipis Segar
*) : Bdd adalah singkatan dari bagian yang dapat dimakan

No.	Jenis Zat Gizi	Banyaknya Kandungan Gizi
1.	Kalori (Kal)	37,00
2.	Protein (g)	0,80
3.	Lemak (g)	0,10
4.	Karbohidrat (g)	12,30
5.	Kalsium (mg)	40,00
6.	Fosfor (mg)	22,00
7.	Zat Besi (mg)	0,600
8.	Vitamin A (SI)	0,00
9.	Vitamin B 1 (mg)	0,04
10.	Vitamin C (mg)	27,00
11.	Air (g)	86,00
12.	Bdd (%)*)	76,00

Sumber : Direktorat Gizi Depkes RI (1981) dalam (Saptoningsih, 2014).

Salah satu peluang agribisnis yang prospektif saat ini adalah usahatani jeruk nipis (*Citrus aurantifolia swingle*) dan produk olahannya. Hal ini dapat terjadi karena berbagai hal, antara lain beragamnya manfaat tanaman ini dan relatif mudah dalam membudidayakannya. Buah jeruk nipis banyak digunakan dalam industri jamu, obat-obatan, kosmetik, minuman, makanan, cairan pembersih pecah belah dan lain-lain (Rukmana, 2003). Salah satu kendala pengembangan olahan dari jeruk nipis adalah adanya rasa pahit yang terkandung dalam *naringin* dan *limonin* pada jaringan *albedo*, *flavedo*, biji, dan segmen buah jeruk. Senyawa ini dapat menimbulkan rasa pahit pada sari buah jeruk yang dihasilkan ketika proses ekstraksi, sebagian dari senyawa ini akan ikut terekstrak bersama buah jeruk dan tercampur dengan sari jeruk (Saptoningsih, 2014). Hal ini didukung oleh pendapat Maier, (1969) menyatakan bahwa senyawa yang berperan dalam terbentuknya rasa pahit pada sari buah jeruk adalah *Flavanone neohesperidoside* (*naringin*) dan *limonoid* (*limonin*). Senyawa *naringin* hanya terdapat pada beberapa jenis jeruk seperti jeruk nipis, sedangkan *limonin* terdapat pada hampir semua jenis jeruk. Buah jeruk yang mengandung *naringin* dalam jumlah tinggi akan terasa pahit ketika buah dikonsumsi segar.

Permintaan pada produk olahan buah saat ini mengalami peningkatan. Hal ini disebabkan perubahan perilaku masyarakat modern yang menyukai mengkonsumsi masa kadaluarsa yang lebih lama dari buah segar. Menurut Direktorat Jendral Industri Agro dan Kimia (2010), permintaan produk olahan buah

seperti sari buah atau jus sebesar 76.565 ton pada tahun 2006 dengan prediksi pertumbuhan permintaan 7% per tahun dengan total permintaan pada tahun 2010 mencapai 368.875 ton. Kecenderungan masyarakat mengkonsumsi buah dalam keadaan praktis menjadikan buah perlu pengolahan lebih lanjut menjadi berbagai produk olahan seperti buah dalam kaleng, minuman sari buah, manisan buah, selai, keripik, dodol, dan produk olahan buah lainnya (Henning Pury Asanti, 2011).

Olahan yang berasal dari buah jeruk nipis salah satunya adalah sirup jeruk nipis, pengolahan lebih lanjut ini meningkatkan nilai tambah buah jeruk nipis itu sendiri yaitu untuk meningkatkan keawetan buah jeruk nipis itu sehingga layak dikonsumsi dan memanfaatkan buah jeruk nipis agar memperoleh nilai jual yang tinggi di pasaran.

Terdapat industri kecil pengolahan jeruk nipis menjadi minuman sari jeruk nipis di Desa Ciawigebang, Kecamatan Ciawigebang, Kabupaten Kuningan. Industri ini didirikan pada tahun 1996 dengan nama industri UPPKS Intan Kencana. Pengolahan minuman sari jeruk nipis dimulai dengan membeli buah jeruk nipis, pengolahan serta pengemasan minuman hingga memasarkan minuman sari jeruk nipis tersebut.

Berdasarkan uraian diatas maka peneliti tertarik untuk meneliti lebih jauh mengenai deskripsi pengolahan dan berapa besar nilai tambah serta berapa besar keuntungan yang diperoleh pengusaha dari pengolahan jeruk nipis menjadi minuman sari jeruk nipis di industri kecil UPPKS Intan Kencana Kabupaten Kuningan.

1.2 Identifikasi Masalah

Dari uraian di atas maka dapat diidentifikasi masalahnya sebagai berikut:

- 1) Bagaimana teknik pengolahan buah jeruk nipis menjadi sirup jeruk nipis?
- 2) Berapa nilai tambah yang didapat dari pengolahan buah jeruk nipis menjadi sirup jeruk nipis?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

- 1) Untuk mengetahui bagaimana teknik pembuatan buah jeruk nipis menjadi sirup jeruk nipis.
- 2) Untuk mengetahui berapa nilai tambah dari pengolahan buah jeruk nipis menjadi sirup jeruk nipis.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari adanya penelitian ini adalah:

- 1) Peneliti, sebagai pengetahuan, wawasan serta pemahaman tentang teknis pengolahan sirup jeruk nipis
- 2) Mahasiswa, sebagai pengetahuan tentang olahan sirup jeruk nipis yang merupakan minuman khas daerah, juga sebagai informasi dan menjadi referensi.
- 3) Pengusaha, sebagai informasi nilai tambah yang di dapat dari pengolahan buah jeruk nipis.
- 4) Pemerintah, sebagai bahan pertimbangan untuk pembuatan kebijakan mengenai pengembangan pengolahan sirup jeruk nipis.