

Sirup Mix Arosuka

PERPADUAN UNIK DAN SEHAT MARKISA-TERUNG BELANDA

(naskah ini disalin sesuai aslinya untuk kemudahan navigasi)

(sumber : SINAR TANI Edisi 25 - 31 Maret 2009)

Markisa (*Passiflora ligularis*) merupakan komoditas unggulan kabupaten Solok. Buah markisa kaya vitamin C, vitamin A dan berbagai jenis vitamin dan mineral lainnya. Yang tak kalah pentingnya adalah buah markisa mengandung fassiflorine yang dapat menghilangkan stres karena dapat menenangkan urat syaraf.

Di samping buah markisa, Kabupaten Solok juga penghasil terung belanda (*Cyphomandra betacea* Sendt). Setiap tahunnya peningkatan produksi terung belanda juga terjadi. Tahun 2005 produksinya 102,38 ton, tahun 2007 meningkat menjadi 410 ton. Terung belanda kaya vitamin A, dan vitamin C, 131 dan B2, dan mineral-mineral yang bermanfaat untuk menambah selera makan serta menurunkan tekanan darah.

Sari terung belanda berwarna merah, oleh karena itu dapat digunakan sebagai pewarna pada sirup sehingga menimbulkan warna merah marun yang cantik.

Pengembangan pengolahan buah Markisa dan Terung Belanda telah dilakukan oleh BPTP Sumbar dan telah menemukan teknologi pengolahan kedua jenis buah tersebut. Inovasi berupa proses pengolahan mix markisa dengan terung belanda yang diberi nama Sirup Mix Arosuka. Penelitian formulasi sirup sudah dimulai sejak 1999. Pengembangan formulasi terus dilakukan dengan bekerjasama Pemerintah Kabupaten Solok pada 2007.

Perubahan Sosial dan Dampak terhadap Petani dan Pemerintah

No.	Kegiatan	Dinamika	
		Tahun 2006	Desember 2007
1	Sinergi Program pengembangan (Pemerintah)	Pemerintah Kabupaten Solok belum menganggarkan dana untuk program pelatihan pengolahan dan pengadaan alsin	Kabupaten Solok sudah menganggarkan dana TA 2008 untuk pelatihan pengolahan dan pengadaan alsin
2	Harga jual buah markisa di tingkat petani	Rp. 100/buah	Rp. 200/buah
3	Harga jual buah terung belanda di tingkat petani	Rp. 2.500/kg	Rp. 4.000/kg
4	Luas areal tanam markisa		
5	Luas areal terung belanda		

Foto: mardioti

Pengolahan sirup Mix Arosuka tidak menggunakan perasa dan pewarna buatan, dan sebagai gantinya menggunakan pewarna alami nan cantik", yaitu dari Terung Belanda. Warna diperoleh dari sari terung belanda yang berwarna merah marun cerah. Tidak digunakannya perasa buah dan warna sintesis karena akhir-akhir ini disinyalir perasa buah dan warna sintesis menimbulkan batuk, dan yang paling berbahaya adalah dapat merangsang pertumbuhan kanker.

Teknologi pengolahan sirup mix markisa dengan terung belanda yang telah dikembangkan oleh BPTP Sumatera Barat dirancang sederhana sehingga mudah dilakukan di tingkat petani atau industri rumah tangga.

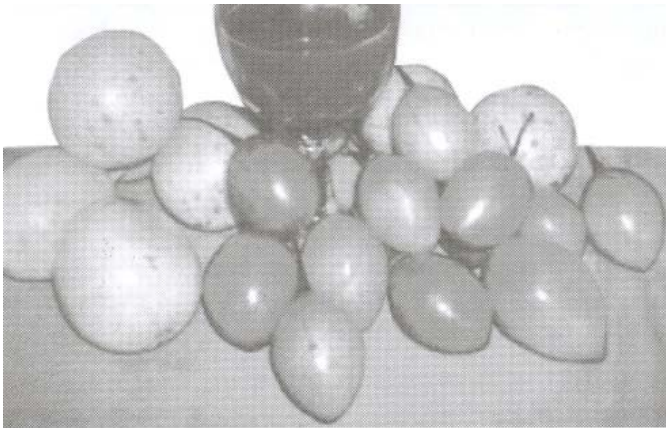
Alat alat yang digunakan sederhana dengan harga terjangkau oleh kelompok tani. Alat yang harus dimiliki adalah pulper buah untuk memisahkan sari dengan biji, tetapi bila pulper belum dimiliki dapat diganti dengan mixer rumah tangga. Buah yang baik untuk diolah adalah pada tingkat kematangan 75-100 % matang, tidak rusak, tidak busuk ataupun pecah. Buah yang pecah tetapi tidak melukai kulit gabus plasenta masih dapat diolah. Khusus terung belanda, buah pecah tidak dapat diolah.

Dari aspek ketersediaan bahan baku tidak kesulitan, karena markisa dan terung belanda tidak termasuk buah musiman, panen dapat dilakukan terus menerus, dengan interval 15 hari dan produksinya semakin meningkat dengan bertambahnya umur sampai tahun ke-6, dan akan menurun setelah tahun ke-7. Panen tahun ke-2 sebesar 9,6 ton/ha, tahun ke-3

meningkat menjadi 19,7 ton/ha, dan sampai tahun ke-6 mencapai 22,27 ton/ha. Tahun ke-7 mulai menurun menjadi 15,6 ton/ha, dan tahun ke-9 turun lagi menjadi 9,2 ton/ha. Namun demikian tetap tergantung dengan perawatan tanaman, semakin terawat, umur berproduksi semakin lama.

Setidaknya ketersediaan bahan baku terjamin sampai 10 tahun bila industri sirup dilakukan. Kapasitas produksi sirup mix per hari dengan menggunakan pulper buah mencapai 650 botol, berarti perbulan dengan 24 hari kerja = 650×24 botol = 15.600 botol. Jumlah ini cukup banyak menyerap bahan baku, yaitu mencapai 6000 buah markisa (500 kg) dan 500 kg terung belanda per hari, dan per bulan $6000 \times 24 = 144.000$ buah markisa = 12.000 kg = 12 ton $\times 12 = 144$ ton/tahun, dan terung belanda $500 \text{ kg} \times 24 = 12.000 \text{ kg} = 12 \text{ ton} \times 12 = 144$ ton/tahun. Produksi markisa per tahun 91.035,1 ton dan terung belanda 410 ton. Berarti dengan satu unit pulper markisa hanya bisa diolah $144/91.035,1 \times 100 = 0,16\%$ dari total produksi/tahun. Kalau 30% total produksi yang diolah dibutuhkan pulper $30\% \times 91.035 \text{ ton} = 27.310,5 \text{ ton}/144 \text{ ton} \times 1 \text{ unit} = 189$ unit pulper yang harus dimiliki di Kabupaten Solok.

Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan di laboratorium, kualitas dan rasa terbaik adalah dengan menggunakan campuran 30% sari terung belanda dengan 70% sari markisa.



Sirup Mix Arosuka

Secara ekonomis usaha pengolahan Sirup *MixArosuka* layak dilaksanakan, hal ini terbukti dengan R/C 1,77. Modal per botol Rp 11.317, bisa dijual dengan harga Rp 20 ribu/botol. Jadi untung per botolnya mencapai Rp 8.683/botol.

Untuk pemasaran, sebagai langkah awal Pemerintah Kabupaten Solok akan mencanangkan sirup atau *juice mix arosuka* dijadikan sebagai *well come drink* pada acara rapat-rapat dan acara-

acara resmi lainnya. Pemasaran produk jus, sirup markisa dan Arosuka Mix, sudah mencapai ke berbagai daerah, baik dalam provinsi maupun luar Provinsi Sumatera Barat, adapun daerah pemasaran luar provinsi Sumatera Barat yaitu, Provinsi Riau dan Jambi.

Tahun 2007 dilakukan sosialisasi pengembangan teknologi pengolahan markisa, BPTP Sumbar bekerjasama dengan Pemerintah Propinsi Kabupaten Solok melaksanakan temu teknis dan pameran produk, dihasilkan berbagai komitmen dan peran masing-masing instansi. Dipertahor Kabupaten Solok berperan dalam Pengembangan inovasi (Penyediaan alsin pengolahan Tahun 2008, serta menambah luas areal tanam untuk kesinambungan bahan baku), Promosi dan pemasaran. Kelompok Usaha Mawar Putih, dan Mekar Sari sebagai pelaku industri. Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kab. Solok berperan di bidang promosi dan pemasaran. Bapada Kabupaten Solok berperan dalam program pengembangannya. Dan BPTP Sumbar ditugasi sebagai pendamping dan pengawalan teknologi.

Kelompok Mawar Putih dan Mekar Sari merupakan kelompok wanita tani (KWT) yang ditumbuhkan melalui kegiatan Primatani Kabupaten Solok. Terdiri dari masing-masing 15 orang anggota. Pembinaan dan pelatihan terhadap kelompok sudah dilakukan. Pengembangan teknologi pengolahan markisa mix terung belanda di Kabupaten Solok mulai dilaksanakan tahun 2007, kelompok pengguna teknologi adalah Kelompok Mawar Putih dan Mekar Sari. Belum satu tahun kelompok ini berdiri, mereka belum berproduksi skala komersial, tetapi baru sebatas untuk pameran, karena alat dan mesin pengolahan belum diperoleh, telah menunjukkan adanya perubahan sosial dan dampak seperti pada tabel.