

JELLY JAMBU BIJI MERAH DAN JELLY DURIAN

MIUMAN SEHAT TANPA PENGAWET

(naskah ini disalin sesuai aslinya untuk kemudahan navigasi)

(sumber : SINAR TANI Edisi 22 - 28 April 2009, No.3300 Tahun XXXIX)



Durian dan jambu biji merah merupakan komoditas yang banyak dijumpai di beberapa daerah di Sumatera Barat. Durian banyak dikembangkan pada hampir semua Kabupaten dan Kota di Sumatera Barat, mencakup luasan 1.668,75 hektar yang mampu memproduksi sekitar 36.801,90 ton. Sementara itu, produksi jambu biji merah sering dijumpai dalam jumlah yang cukup banyak di Kota Padang.

Pengolahan berbagai komoditas tanaman buah-buahan menjadi berbagai produk olahan, merupakan salah satu cara yang umum dilakukan untuk mengantisipasi limbah produksi yang tidak laku terjual atau afkiran yang masih baik, yang seringkali terjadi pada saat musim panen raya. Pengolahan produk pertanian salah satunya juga bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah maupun nilai jual. Salah satu bentuk olahan yang saat ini dapat dikembangkan adalah pembuatan minuman jelly.

Minuman jelly dibuat dengan cara mengekstrak buah dan menambahkan tepung jelly sebagai pengental, gula tebu sebagai pemanis, garam dan asam sitrat. Jelly buah-buahan mengandung nutrisi yang berguna bagi kesehatan. Jelly ini dapat dikatakan sebagai minuman fungsional, yaitu minuman yang berkhasiat menjaga kesehatan.

BPTP Sumatera Barat menangkap peluang pengembangan usaha tersebut dan telah mengkaji teknologi inovasi pengolahan jambu biji merah dan durian menjadi minuman jelly. Teknologi pembuatannya tidaklah sulit, hanya dengan peralatan sederhana dan biaya murah. Produksinya dapat dilakukan dalam skala rumah tangga, baik secara perorangan ataupun berkelompok. Sesuai dengan tuntutan pasar saat ini, maka produk jelly yang dihasilkan tanpa menggunakan bahan pengawet dan pewarna buatan, menarik untuk disuguhkan.

Pembuatan Jelly Jambu Biji Merah dan Jelly Durian

Bahan-bahan yang diperlukan untuk pembuatan jelly jambu biji merah adalah buah jambu biji merah, tepung jelly, gula pasir, garam dan asam sitrat. Peralatan yang digunakan adalah baskom, pisau, blender, panci, kompor, cup plastik, dan lemari pendingin untuk mempercepat proses pengentalan.

Prosedur pembuatan jelly jambu biji merah diawali dengan mencuci, mengupas dan menghancurkannya dengan blender sampai menjadi bubur. Bubur dimasukkan ke dalam panci besar, lalu ditambahkan air sebanyak 2,5 liter untuk setiap 0,5 kg jambu biji merah, kemudian disaring. Hasil saringan atau filtrat ditambah gula pasir, tepung jelly, garam dan asam sitrat. Penambahan bahan-bahan tersebut disesuaikan dengan selera. Selanjutnya, campuran filtrat jambu biji merah tersebut dipanaskan sampai mendidih sambil terus diaduk-aduk. Terakhir, jelly jambu biji merah dikemas dalam cup plastik dan didinginkan dalam lemari pendingin. Setelah mengental, jelly jambu biji merah dapat langsung diminum atau



ellv .Jambu Biji Merah dan jelly Durian

dipasarkan dan tahan disimpan dalam lemari pendingin selama 4 hari, jika disimpan di ruang terbuka hanya tahan 2 hari. Agar tahan lebih lama lagi, sebelum dimasukkan ke dalam lemari pendingin, terlebih dahulu dipasteurisasi dalam air panas dengan suhu 80°C selama 5 menit.

Untuk pembuatan jelly durian, bahan utama yang dibutuhkan adalah daging buah durian. Bahan lain dan peralatan yang digunakan hampir sama dengan pembuatan jelly jambu biji merah kecuali jumlah air yang ditambahkan adalah 2,5 liter untuk 150 gram daging buah durian dan jumlah tepung jelly yang digunakan 2 kali lebih banyak. Proses pembuatannya juga hampir sama.

Pengembangan di Masyarakat

BPTP Sumatera Barat telah mengembangkan teknologi pembuatan jelly jambu biji merah dan jelly durian tersebut kepada masyarakat melalui pelatihan dan pembinaan proses produksi di Kelompok Wanita Tani Prima Lestari, Kelurahan Lubuk Minturun Sungai Lareh, Kota Padang, melalui program Prima Tani. Proses produksi telah dimulai tetapi masih dalam taraf promosi kepada berbagai pihak, baik melalui rapat-rapat maupun pameran.

Analisis finansial kelayakan usaha pengolahan jelly jambu biji merah dan jelly durian skala rumah tangga telah dilakukan, dapat dilihat pada tabel.

■ Rifda Roswita dan Nusyirwan Hasan, BPTP Sumatera Barat.

Analisis Usaha Pengolahan Jelly Jambu Biji Merah Skala Rumah Tangga

| 1. Biaya Tetap : | | (Rp 110,04) | | |
|---------------------------|------------------|--|-----------------|-----------------|
| 2. Biaya Variabel : | | | | |
| No. | Komponen | Unit | Harga/Unit (Rp) | Nilai (Rp) |
| 1. | Jambu biji merah | 0,5 kg | 6.000 | 3.000,0 |
| 2. | Gula Pasir | 0,5 kg | 7.500 | 3.750,0 |
| 3. | Tepung Jelly | 10 gram | 80 | 800,0 |
| 4. | Asam Sitrat | | | 5,0 |
| 5. | Garam | | | 5,0 |
| 6. | Cup kemasan | 33 bh | 180 | 5.940,0 |
| 7. | Sendok | 33 bh | 50 | 1.650,0 |
| 8. | Label | 33 bh | 200 | 6.600,0 |
| 9. | Gas Elpiji | | | 50,0 |
| 10. | Listrik | | | 50,0 |
| 11. | Tenaga Kerja | | | 3.333,3 |
| Sub Total | | | | 25.183,3 |
| 3. Hasil : | | 33 cup (bh) | | |
| 4. Harga Pokok Produksi : | | Rp 25.293,34,- atau Rp 766,46,- per cup | | |
| 5. Harga Jual : | | Rp 49.500,- dengan harga jual Rp 1.500,- per cup | | |
| 6. Keuntungan : | | Rp 24.206,66- atau Rp 733,54,- per cup (R/C: 1.96) | | |

Analisis Usaha Pengolahan Jelly Durian Skala Rumah Tangga

| 1. Biaya Tetap : | | (Rp 110,04) | | |
|---------------------------|----------|--|-----------------|--|
| 2. Biaya Variabel : | | | | |
| Komponen | Unit | Harga/Unit (Rp) | Nilai (Rp) | |
| Durian | 150 gram | 33,333 | 5.000,0 | |
| Gula Pasir | 0,5 kg | 7.500 | 3.750,0 | |
| Tepung Jelly | 20 gram | 80 | 1.600,0 | |
| Asam Sitrat | | | 5,0 | |
| Garam | | | 5,0 | |
| Cup kemasan | 30 bh | 180 | 5.400,0 | |
| Sendok | 30 bh | 50 | 1.500,0 | |
| Label | 30 bh | 200 | 6.000,0 | |
| Gas Elpiji | | | 50 | |
| Listrik | | | 50 | |
| Tenaga Kerja | | | 3.333,3 | |
| Sub Total | | | 26.693,3 | |
| 3. Produksi : | | 30 cup (bh) | | |
| 4. Harga Pokok Produksi : | | Rp 26.803,34,- atau Rp 893,44,- per cup | | |
| 5. Harga Jual : | | Rp 45.000,- atau Rp 1.500,- per cup | | |
| 6. Keuntungan : | | Rp 18.196,66,- atau Rp 606,56,- per cup (R/C : 1.68) | | |

R/C ratio yang diperoleh adalah 1.96 (untuk Jelly Jambu Biji Merah) dan 1.68 (untuk Jelly Durian), artinya bahwa usaha ini secara ekonomi layak untuk dikembangkan karena cukup menguntungkan. Sebagai tahap pengembangan lebih lanjut, diharapkan jelly jambu biji merah dan jelly durian ini dapat menembus pasar swalayan, sehingga dapat meningkatkan pendapatan petani penghasilbuah-buahan.