

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara agraris dimana penduduknya banyak yang menandalkan kebutuhan hidupnya dari hasil bertani, karena itu sektor pertanian menjadi salah satu sektor yang terus diandalkan karena memberikan sumbangan yang sangat besar dalam menunjang laju pertumbuhan perekonomian nasional, selain itu sektor pertanian juga berperan secara signifikan dalam penyerapan tenaga kerja, dan peningkatan pendapatan nasional.

Pembangunan ekonomi di Indonesia yang berbasis pada sektor pertanian merupakan salah satu alasan industri yang seharusnya dikembangkan adalah industri manufaktur agro atau agroindustri. Soekartawi (2001) menyatakan agroindustri sebagai pengolahan hasil pertanian dan karena itu agroindustri merupakan bagian dari lima subsistem agribisnis yang selama ini disepakati yaitu subsistem penyediaan sarana produksi dan peralatan, subsistem usaha tani, subsistem pengolahan hasil (agroindustri), subsistem pemasaran, dan subsistem kelembagaan. Sektor industri pertanian merupakan salah satu sistem pengelolaan secara terpadu antara sektor pertanian dengan sektor industri guna mendapatkan nilai tambah produk hasil pertanian.

Arifin (2016) menyatakan bahwa produk pertanian bersifat *perishable* (mudah rusak), *bulky* (kamba) dan *voluminous* sehingga memerlukan penanganan atau perlakuan yang tepat. Marimin dan Maghfiroh (2010) menyatakan perlakuan tersebut antara lain pengolahan, pengemasan, pengawetan dan manajemen mutu untuk menambah kegunaan atau menimbulkan nilai tambah sehingga harga produk komoditas pertanian menjadi tinggi.

Pertanian itu merupakan salah satu yang memiliki tantangan yang cukup besar, dikarenakan sektor pertanian di Indonesia sangat berpengaruh pada iklim dan adanya bencana banjir pada setiap tahun. Pengolahan komoditas pertanian diolah menjadi sebuah produk merupakan alternatif dalam menyikapi masalah yang terjadi, serta pengolahan dapat mengatasi kendala ilmiah produk

pertanian khususnya buah-buahan dan dapat memberikan nilai tambah bagi komoditas pertanian serta terdapat industri pertanian.

Nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai *output* barang/jasa akibat terjadinya proses produksi dengan melibatkan nilai *input*. Hayami (1987) mendefinisikan nilai tambah sebagai pertambahan nilai suatu komoditas karena adanya *input* fungsional yang diberlakukan pada komoditi yang bersangkutan, *input* fungsional tersebut berupa proses perubahan bentuk (*form utility*), pemindahan tempat (*place utility*), maupun proses penyimpanan (*time utility*).

Terdapat beberapa Industri pengolahan dibidang pertanian, salah satunya industri pengolahan sari buah. Sebagai negara tropis, Indonesia memiliki beragam jenis buah- buahan, salah satu yaitu buah jeruk (*Citrus*).

Masyarakat Indonesia sangat menggemari buah jeruk (*Citrus*), buah jeruk sangat mudah ditemukan hampir diseluruh wilayah. Badan Pusat Statistik Indonesia (2020) menyatakan bahwa Saat ini total area perkebunan jeruk di Indonesia lebih dari 57.000 hektar dengan produksi 2,5 juta ton pertahun. Terdapat beberapa yang sangat banyak dibudidayakan di Indonesia diantaranya yaitu jeruk nipis, jeruk garut, jeruk primon lembang, jeruk lemon, jeruk siam, jeruk keprok dan jeruk besar. Saptoningsih (2014) mengungkapkan bahwa salah satu jeruk yang mempunyai potensi cukup bagus dan melimpah pada saat musim panen adalah jeruk nipis. Buah jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) memiliki cita rasa pahit, asam dan sedikit memiliki sensasi dingin, umumnya air perasan jeruk nipis dapat digunakan sebagai bahan penyedap makanan maupun minuman penyegar.

Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Kuningan mengungkapkan bahwa pada tahun 2014 produksi komoditas buah jeruk nipis dari setiap Kecamatan yang berada di Kabupaten Kuningan mencapai 74,80 ton, Kecamatan Cigandamekar adalah salah satu penghasil komoditas buah jeruk nipis terbanyak yaitu 46,60 ton.

Salah satu wilayah di Indonesia yang mengolah buah jeruk nipis menjadi suatu produk yaitu Kabupaten Kuningan. Terdapat salah satu desa di Kabupaten Kuningan yang bernama Desa Ciawigebang Kecamatan Ciawigebang Kabupaten Kuningan, terdapat industri pengolahan komoditas jeruk nipis menjadi sebuah produk minuman segar yang telah menjadi sebuah ciri khas oleh-oleh di Kabupaten Kuningan. Minuman kesehatan jeruk nipis peras atau lebih dikenal

dengan singkatan Jeniper, Jeniper ini diproduksi pertama kali pada tahun 1997. Awal produksi hanya menciptakan satu produk yaitu sirup jeruk nipis kemudian mengembangkan produknya dengan menciptakan produk siap minum. Upaya mengembangkan formulasi terus dilakukan sehingga tahun 2002, sirup Jeniper menemukan formulasi yang tepat yang digunakan hingga saat ini.

Selain buah tangannya yang khas, Kabupaten Kuningan merupakan daerah yang sangat tepat untuk dijadikan tempat wisata, udara yang sangat sejuk karena berada dibawah kaki Gunung Ciremai dan obyek wisata lainnya yang sangat menarik untuk dikunjungi, maka dari itu Kabupaten Kuningan memiliki banyak sekali wisatawan yang berkunjung.

Olahan yang berasal dari buah jeruk nipis salah satunya yaitu sirup jeruk nipis, hal ini dapat meningkatkan nilai tambah pada jeruk nipis bertujuan untuk meningkatkan usia buah jeruk nipis agar layak dikonsumsi oleh masyarakat serta dapat memanfaatkan jeruk nipis agar mendapatkan nilai jual yang cukup tinggi di pasaran.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka penulis terdorong untuk melaksanakan penelitian lebih lanjut terkait cara pengolahan buah jeruk nipis menjadi sirup jeruk nipis dan seberapa besar nilai tambah serta seberapa besar keuntungan yang didapat oleh pengusaha dari pengolahan buah jeruk nipis menjadi produk sirup jeruk nipis, melalui penelitian yang berjudul “Analisis Nilai Tambah Agroindustri Sirup Jeruk Nipis di Kabupaten Kuningan”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan, identifikasi masalah yang akan diteliti adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana teknik pengolahan buah jeruk nipis menjadi produk sirup jeruk nipis?
2. Berapa besar nilai tambah dan rasio nilai tambah yang didapat dari pengolahan buah jeruk nipis menjadi sirup jeruk nipis?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan identifikasi masalah, tujuan yang ingin dicapai dalam melaksanakan penelitian ini adalah untuk:

1. Mengetahui teknik pengolahan buah jeruk nipis menjadi produk sirup jeruk nipis.
2. Menganalisis besarnya nilai tambah dari pengolahan buah jeruk nipis menjadi produk sirup jeruk nipis.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat adanya penelitian ini adalah:

1. Bagi Penulis, sebagai tambahan ilmu pengetahuan, pemahaman serta wawasan mengenai tata cara pengolahan buah jeruk nipis menjadi produk sirup jeruk nipis.
2. Bagi Peneliti lain, sebagai pengetahuan tentang produk olahan jeruk nipis yang merupakan minuman khas daerah, dan sebagai informasi serta dapat dijadikan referensi.
3. Bagi Pengusaha, sebagai informasi nilai tambah yang didapatkan dari pengolahan buah jeruk nipis.