

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Buah – buahan merupakan salah satu komoditas dalam sub sektor hortikultura yang berpotensi untuk dikembangkan. Menurut data yang dirilis BPS, sektor pertanian merupakan sektor kedua yang paling berpengaruh terhadap perkembangan ekonomi setelah sektor industri pengolahan. Indonesia merupakan negara agraris dengan tanah subur yang memiliki karakteristik berbeda di tiap daerahnya. Berbagai macam jenis buah yang dapat tumbuh di Indonesia juga memiliki karakteristik yang berbeda. Perbedaan tersebut menjadikan produk buah terkadang menjadi ciri khas suatu daerah atau ikon daerah. Salah satunya adalah buah terong belanda. Di Indonesia buah ini ditemukan di daerah dataran tinggi seperti Wonosobo.

Terong belanda atau sering disebut *kemar* memiliki nama latin *Solanum Betaceum* merupakan keluarga terong-terongan yang memiliki keunikan dibanding terong lainnya yaitu buah dapat dimakan secara langsung tanpa harus mengolahnya terlebih dahulu. Tanaman ini tumbuh subur pada ketinggian 1000 - 2000 mdpl dan tidak mampu berbunga pada dataran rendah (IPTEK Puslitbang Hortikultura). Menurut BPS Kabupaten Wonosobo, Wonosobo memiliki ketinggian berkisar antara 272 sampai 2.250 mdpl sehingga buah terong belanda mudah dijumpai. Buah terong belanda memiliki kandungan yang bermanfaat bagi tubuh. Menurut Astawan dan Andreas dalam Sembiring dkk, buah terong belanda kaya akan vitamin E, vitamin B6, vitamin A yang baik untuk kesehatan mata, vitamin C untuk mengobati sariawan, panas dalam dan meningkatkan daya tahan tubuh serta serat yang bermanfaat untuk mencegah kanker dan sembelit.

Terong belanda memiliki karakteristik yang lunak dan mengandung banyak air, sehingga buah akan cepat rusak jika disimpan dalam bentuk segar. Setiap 100 gram bagian terong belanda yang dapat dimakan mengandung 85 gram air (IPTEK Puslitbang Hortikultura). Oleh sebab itu diperlukan adanya penanganan pasca panen untuk membantu memperpanjang masa simpan buah. Salah satu caranya adalah dengan mengolah buah terong belanda segar menjadi beberapa produk seperti manisan terong belanda (*tamarillo in syrup*), sari buah, dodol, wajik dan manisan labu siam.

Saat ini industri olahan buah terong belanda di Kabupaten Wonosobo mengalami perkembangan. Hal tersebut dibuktikan dengan munculnya beberapa industri olahan buah terong belanda di Kabupaten Wonosobo. Perkembangan tersebut juga didukung dengan bertambahnya jumlah wisatawan yang berkunjung ke Wonosobo tiap tahunnya (BPS Kabupaten Wonosobo). Berbagai produk makanan dan minuman yang dihasilkan dikenal sebagai makanan khas Wonosobo.

Industri olahan buah terong belanda memang masih sedikit jika dibanding dengan industri olahan lainnya seperti carica. Sebagian besar industri yang mengolah buah terong belanda, juga memiliki olahan dari buah carica. Pelaku usaha banyak yang tidak tertarik mengolah buah terong belanda karena mereka menganggap banyak orang yang belum mengenal dan takut produknya tidak laku dipasaran sehingga mengalami kerugian. Berbeda dengan olahan carica yang sudah menjadi ikon dari Kabupaten Wonosobo dan sudah banyak dikenal masyarakat.

Buah terong belanda biasanya diolah menjadi manisan terong belanda (*tamarillo in syrup*), sari buah, dodol, wajik dan manisan labu siam. Setiap produk

olahan buah terong belanda tersebut memiliki kelebihan dan kekurangan masing-masing. Baik dari proses pengolahannya, bahan baku, tenaga kerja atau harga jual.

Dilihat dari segi lamanya proses pengolahan, pengolahan dodol dan wajik buah terong belanda membutuhkan waktu lebih lama dibandingkan dengan pengolahan lainnya. Hal ini disebabkan pada pengolahan dodol dan wajik buah terong belanda membutuhkan proses pengadukan yang bisa memakan waktu berjam - jam. Oleh sebab itu pada pengolahan dodol dan wajik, waktu kerja yang dibutuhkan lebih banyak namun hasilnya lebih sedikit. Kebutuhan buah terong belanda segar untuk membuat dodol dan wajik tidak sebanyak kebutuhan untuk membuat sari buah ataupun manisan terong belanda. Meskipun demikian, harga dodol dan wajik buah terong belanda lebih mahal jika dibandingkan dengan harga produk lainnya.

Pengolahan sari buah terong belanda lebih mudah dan lebih cepat dibanding dengan pengolahan dodol, karena proses pemasakan yang dibutuhkan lebih singkat. Proses terpenting dalam membuat olahan ini adalah menghaluskan buah menggunakan blender untuk memperoleh sarinya. Oleh sebab itu jika dibandingkan dengan pembuatan produk lainnya, tenaga kerja yang dibutuhkan dalam pengolahan minuman sari buah lebih sedikit. Buah terong belanda segar yang dibutuhkan untuk mengolah sari buah dan manisan lebih banyak dari pada pengolahan dodol karena bahan lain yang digunakan hanya air gula.

Olahan manisan terong belanda atau *tamarillo in syrup* sebenarnya hampir sama dengan sari buah. Jika pengolahan sari buah membutuhkan proses penghalusan buah terong belanda untuk mendapatkan sarinya yang kemudian dimasak dengan air gula, pada pembuatan manisan cukup dipotong dan di masak dengan air gula. Oleh sebab itu waktu dan tenaga kerja yang dibutuhkan lebih

banyak dari pada pembuatan minuman sari buah karena dibutuhkan untuk memotong buah terong belanda. Sama halnya dengan sari buah, manisan terong belanda memiliki harga yang lebih murah dibanding dengan dodol terong belanda.

Produk manisan labu siam merupakan sirup buah terong belanda yang diberi potongan labu siam. Proses pembuatannya lebih panjang dibanding dengan pembuatan manisan atau sari buah terong belanda. Pembuatan manisan labu siam membutuhkan beberapa kali proses pemasakan. Pertama, labu siam dan sirup terong belanda di masak secara terpisah yang kemudian dimasak kembali secara bersama. Dibandingkan dengan manisan atau sari buah, buah terong terong belanda segar yang dibutuhkan lebih sedikit. Harga manisan labu siam ini hampir sama dengan harga manisan dan sari buah terong belanda.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk mengetahui besaran biaya, penerimaan, pendapatan dan keuntungan sehingga diketahui kelayakan usaha serta besaran nilai tambah dari masing – masing olahan buah terong belanda di Kabupaten Wonosobo.

B. Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah diatas, tujuan yang ingin dicapai adalah :

1. Mengetahui biaya, penerimaan, pendapatan, serta keuntungan olahan manisan terong belanda (*tamarillo in syrup*), sari buah, dodol, wajik dan manisan labu siam di Kabupaten Wonosobo.
2. Mengetahui kelayakan dari olahan manisan terong belanda (*tamarillo in syrup*), sari buah, dodol, wajik dan manisan labu siam di Kabupaten Wonosobo.

3. Mengetahui nilai tambah dari olahan manisan terong belanda (*tamarillo in syrup*), sari buah, dodol, wajik dan manisan labu siam di Kabupaten Wonosobo.

C. Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan diatas, penelitian ini diharapkan memberi manfaat untuk beberapa pihak. Diantaranya :

1. Bagi penulis, penelitian ini merupakan proses belajar dalam rangka meningkatkan pengetahuan serta untuk melatih penerapan ilmu yang telah diperoleh.
2. Bagi industri olahan buah terong belanda, penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan masukan untuk menjadi bahan evaluasi terhadap usaha yang dijalankan.
3. Bagi pembaca, penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi dan tambahan wawasan agar penelitian dapat dikembangkan serta dapat menjadi literatur untuk penelitian selanjutnya.