

CARICA “PODANG MAS” MENUJU PASAR GLOBAL

Edy Supriyo¹, Retno Hartati², Wisnu Broto¹

¹Fakultas Teknik; ²Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Diponegoro. Jl. Prof. Sudarto, SH, Tembalang Semarang.
Email: edyspy2000@yahoo.co.id

ABSTRAK

UKM Podang Mas berdiri sejak tahun 2004, dimana saat itu masyarakat Wonosobo dan sekitarnya membutuhkan manisan Carica yang hilang dipasar karena PT Dieng Jaya tidak berproduksi. Pasarpun menerima Carica produksi Podang Mas dengan baik, sehingga UKM Podang Mas produksinya dari tahun ke tahun meningkat dengan pesatnya. Pasar dalam negeri terus berkembang sampai pada tahun 2010 kapasitas produksi mencapai 22.700 ton/bulan. Tahun 2014 permintaan akan Carica datang dari Singapura dan Korea, untuk itu UKM Podang Mas berusaha memenuhi permintaan pasar global, dengan memenuhi persyaratan ekspor untuk pangan seperti Certificate health, dan HACCP serta merelokasi usahanya guna meningkatkan kapasitas produksi carica untuk memenuhi pasar luar negeri dan tetap mempertahankan pasar dalam negeri.

Kata kunci : Carica, Podang Mas

PENDAHULUAN

Setelah PT. Dieng Jaya tidak beroperasi lagi, para agen dan toko-toko yang menjual produk manisan carica dan sirup menjadi kesulitan mendapatkan produk tersebut, sementara petani buah kesulitan melempar produk carica sampai buah banyak yang busuk. Permintaan pasar yang cukup besar para agen dan melimpahnya buah carica ini kemudian ditanggapi oleh Bapak Trisila untuk membuat industri kecil manisan dan sirup carica. Pada tahun 2005 berdirilah CV. Yuasa Food, Podang Mas, Usaha bersinar dll, kebanyakan merupakan mantan karyawan dari PT. Dieng Jaya yang berada di Wonosobo dan sekitarnya. Saat ini diketahui ada sekitar 20 produsen manisan buah carica dan sirup carica di Wonosobo, yang terbagi dalam dua kelompok yaitu Kelompok Usaha Maju Bersama yang diketuai oleh Ibu. Hj. Uswatun di Desa Tieng Kejajar dan Kelompok Usaha Bersinar yang diketuai oleh Bapak Piet Sutoyo di Desa Kalianget, Kec. Wonosobo. Dari hasil mengikuti pameran di beberapa negara Asia pada tahun 2013 oleh Pemda Wonosobo, maka CV. Podang Mas Desa Kalianget berhasil menarik pembeli dari Singapura, Jepang, India, China dan Korea. Setelah dilakukan kontak dagang oleh Kadin setempat Singapura dan Korea melakukan penawaran dan permintaan akan carica, peluang tersebut tidak di sia-siakan oleh CV. Podang Mas yang selanjutnya berbenah diri menuju Pasar Global.

Salah satu dari anggota Usaha bersinar terlebih dulu menembus pasar export ke negara-negara Eropa, adalah seorang produsen Carica dengan Merk Yuasa Food, Bapak H. Trisila, yang beralamat di Jalan Dieng Km. 3.5 Wonosobo, Jawa Tengah, Telepon. (0286) 324657,

Hp. 081392193618 email yuasafood@yahoo.co.id. Sedangkan perusahaan yang akan melakukan ekspor produk manisan caricanya adalah CV. Podang Mas. Perusahaan ini dapat menyediakan 100 box carica dari 2.000 box yang sebetulnya dibutuhkan oleh pelanggannya dari Surabaya, mereka berfungsi sebagai pemasok kebutuhan carica di Jawa Timur, Bali dan ekspor (1 box berisi 12 botol carica). Secara rutin produsen tersebut juga mengirim carica ke Semarang dan Yogyakarta, masing-masing dua kali dalam sebulan sebanyak 1.000 botol, yaitu jumlah maksimal yang termuat dalam satu mobil box. Setiap bulan, produsen tersebut juga masih harus memasok kurang lebih kepada 20 toko yang ada di Wonosobo dan sekitarnya, masing-masing kurang lebih 50 box per toko, di samping penjualan langsung yang dilakukan oleh pengusaha kepada pelanggan. Untuk Podang Mas pasar terbanyak di Jawa Barat mulai dari Purwokerto, Bandung, Cirebon dan Jakarta. Permintaan semakin meningkat menjelang hari raya sebanyak dua kali per tahun belum bisa terlayani, demikian juga permintaan dari Jawa Barat dan Jakarta.



Gambar 1. Kemasan carica di pasar

Sebagaimana telah disebutkan sebelumnya, selain kemasan dalam botol yang harganya berkisar antara Rp. 4.750 sd Rp. 5.000 per botolnya, buah carica dalam sirup juga ditawarkan dalam kemasan cup plastik yang hanya dapat bertahan selama maksimal 6 bulan saja. Oleh karena itu harganya juga lebih murah, hanya sekitar Rp. 2.500 sampai Rp. 3.000. Adanya 15 orang tenaga kerja, setiap harinya dapat diproduksi 1.000 botol buah carica.

Dengan semangat yang tinggi dari tenaga pemasaran maka terwujud pasar akan carica, dan tiap tahunnya mengalami kenaikan pangsa pasar sebesar 25 %, untuk tingkat nasional, terutama daerah P. Jawa dan Bali, sedangkan untuk ekspor ke negara Korea, Singapore dan Belanda 20 % kecuali pada bulan September dimana supply bahan baku rendah, permintaan lebih besar lagi karena musim semi dimana akan dimulainya musin tanam.

Fasilitas dan sarana prasarana yang dimiliki UKM Podang Mas adalah sebagai berikut:

Ijin HO, dagang dan Industri

Sertifikat SNI, Halal

Bangunan Pabrik Permanen. = 1 buah

Gudang bahan baku/ jadi	= 1 buah, kapasitas 50 ton dan 3000 box
Generator	= 1 buah tahun 2007 (@ 2.000 KVA)
Sealer	= 2 buah tahun 2004
Tangki Pemasakan	= 5 buah tahun 2010.
Kapasitas Produksi	= 22.700 kg/ bulan
Kompor Gas	= 5 buah
Cutting	= 10 buah
Truk	= 3 buah
Omzet	= Rp. 750.000.000,-/ th
Pemilik	= Arumningtyas

Metodologi Pelaksanaan

A. Prosedur Produksi Manisan Carica

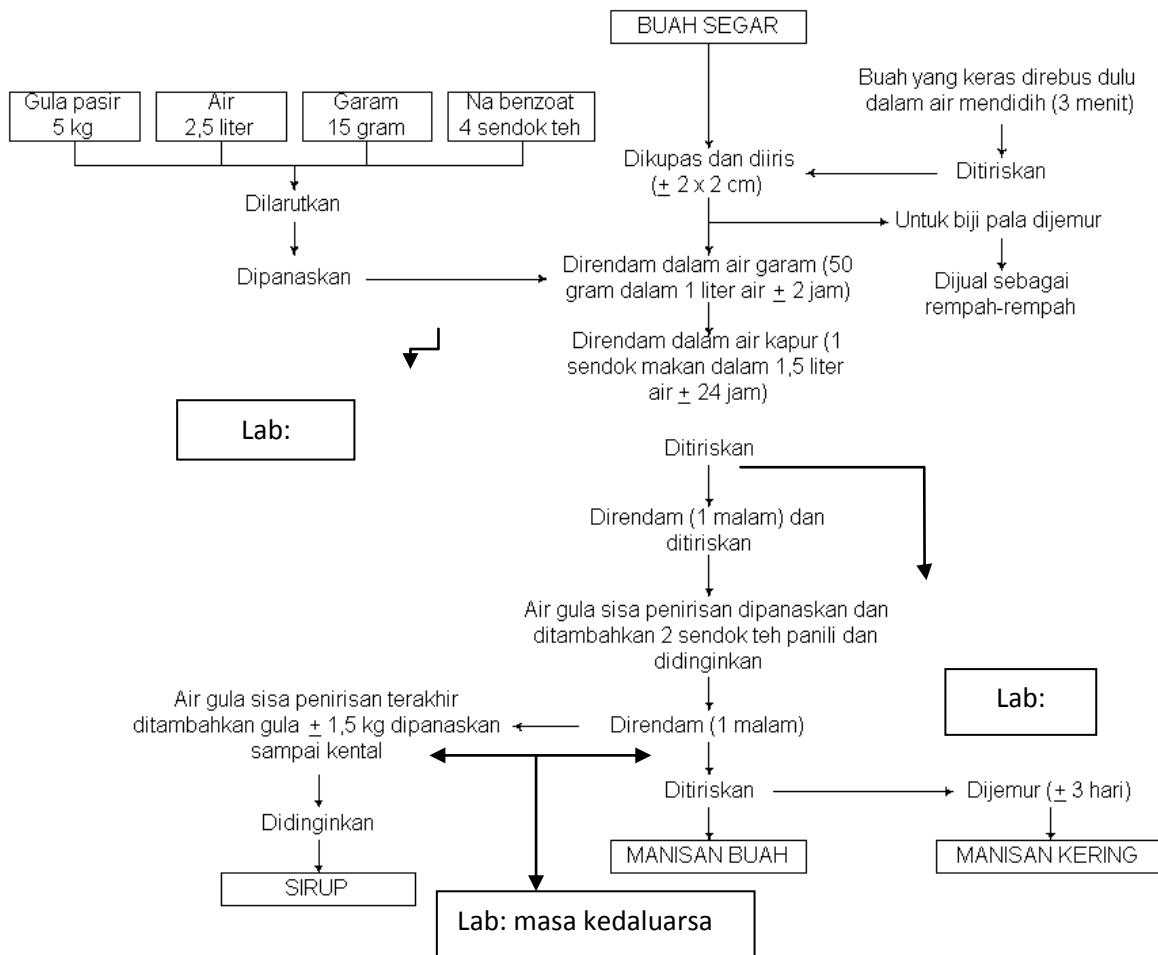
1. Setelah buah carica diterima dari petani kemudian dilakukan sortasi sehingga didapat buah carica yang bagus.
2. Pengupasan dilakukan oleh mayoritas tenaga kerja wanita, mengingat sifat buahnya yang sangat banyak mengandung getah para pekerja memakai sarung tangan.
3. Untuk mengurangi getah dari buah carica ini maka sebelum dikupas carica direndam dalam air panas sekitar 15 menit. Setelah itu baru dikupas, biji buah dikeruk dan dipisahkan dengan daging buahnya.
4. Biji buah inilah yang nantinya diperas untuk membuat sirup yang memberi cita rasa khas pada buah.
5. Biji buah ini berwarna hitam, dan di luarnya ada selaput putih yang membungkus seluruh biji. Biji dan selaput putih inilah yang disesap-sesap untuk menikmati buah carica secara tradisional.
6. Setelah dipisahkan dengan bijinya, buah dipotong-potong dengan bentuk yang menarik dan supaya dapat dikemas dalam botol.

B. Pembuatan sirup buah

1. Biji beserta selaput yang melapisinya dengan ditambah sedikit air diperas, sampai keluar cairan kental yang berbau khas buah carica. Pemerasan dapat dilakukan berkali-kali sampai aroma khas tersebut hilang.
2. Setelah diberi air dan gula pasir secukupnya, sirup tersebut direbus sampai mendidih.
3. Sirup yang sudah jadi harus disaring untuk dipisahkan dengan ampasnya.
4. Buah dipotong-potong dan dicuci bersih dan setelah sirup jadi, keduanya langsung dicampur dan dikemas dalam botol.

Prosesnya adalah sebagai berikut:

1. Botol dan tutup yang akan digunakan terlebih dahulu dicuci bersih.
2. Kemudian panci/dandang berisi air yang akan digunakan juga terlebih dahulu dipanaskan sampai airnya mendidih. (sterilisasi secara sederhana).
3. Buah yang telah dipotong-potong terlebih dahulu dimasukkan ke dalam botol-botol, botol yang telah berisi potongan buah ditimbang.
4. Sirup ditambahkan sampai botol penuh dan distirilisasi selama kurang lebih 15 menit. botol diambil dari dandang kembali dan ditutup rapat-rapat.
5. Proses pengawetan dilakukan dengan pateurisasi selama kurang lebih 15 menit. Cara pengawetan ini membuat buah carica dalam sirup bertahan sampai > 6 bulan.
6. Untuk proses produksi baik di Yuasa food kuantitasnya besarmaupun, sedangkan di Podang Mas yang berbeda podang mas kualitas lebih baik sehingga daya simpan dapat mencapai 1tahun.



Gambar 2. Flow diagram pembuatan sirup carica

C. Packing

Proses packing tidak langsung dilakukan. Setelah buah carica dan sirup dimasukkan dalam botol dan diawetkan, ditunggu dulu sampai sekitar 7 hari supaya sirupnya bisa meresap ke dalam buah, baru di packing dan dikirimkan kepada pelanggan. Cara packing adalah dengan memasukkan botol-botol tersebut ke dalam kotak khusus. Setiap kotak berisi 12 botol buah carica dalam sirup siap untuk dikirim.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Analisa

Tabel 1. Hasil analisa nutrisi (Nutrition Fact) Manisan Carica dalam 1 cup (236 ml)

No	Nutrition Fact		
	Parameter Hasil		
1	Calories from fat 45	120 Calories	Warna (Pt o)
		% Daily value	
2	Total Fat 5 gr	8 %	Lemak total 5 gr
	Saturated fat 3gr	15 %	Lemak Jenuh 3 gr
	Trans fat	0 gr	Trans isomer lemak 0
	Cholesterol 20 mgr	7 %	Kolesterol 20 gr
3	Sodium 120 mg	5 %	Na 120 mgr
4	Total Carbohhydrat 11 gr	4 %	Total Karbohhydrat 11 gr
5	Dietary Fiber 0 gr	0 %	Serat 0 gr
6	Sugars 11 gr		Gula 11 gr
7	Protein 9 gr	17 %	Protein 9 gr
8	Vitamin A	10 %	Vitamin A
9	Vitamin C	4 %	Vitamin C
10	Vitamnin D	25 %	Vitamin D
11	Calsium	30 %	Ca
12	Iron	0 %	Fe

Tabel 2. Kontaminan / Cemaran dalam 1 cup manisan carica

No	Parameter	Satuan	Hasil
1	Cadmium (Cd)	Mg/kg	<0,01
2	Air Raksa (Hg)	Mg/kg	<0,001
3	Timbal (Pb)	Mg/kg	0,43
4	Arsen (As)	Mg/kg	,0,005
5	Timah (Sn)	Mg/kg	<0,001
6	Angka lempeng total	Koloni /g	<10
7	Coliform	Apm/g	<3
8	E.Coli	Apm/g	<3
9	Kapang & khamir	Koloni /g	0
10	Salmonella,sp	(/25 gr)	0
11	Staphylococcus aureus	Koloni /g	0
12	Bacillus cereus	Koloni /g	0

Tabel 3. Hasil Analisa Bahan Tambahan

No	Parameter	Satuan	Hasil
1	Formalin	Mg/kg	0
2	Melamin	Mg/kg	0
3	Borak	Mg/kg	0
4	Metanil Yellow	Mg/kg	0
5	Rodhamin	Mg/kg	0
6	Alkohol	Mg/kg	0
7	Kafein	Mg/kg	0
8	Quinin	Mg/kg	0
9	Khloramfenikol	Mg/kg	0

B. Pembahasan

Suatu kelemahan pada industri kecil atau UKM adalah belum adanya jaminan mutu dari produsen, dengan adanya control kualitas tiap tahapan proses diharapkan kualitas dari syrop maupun manisan tetap terjaga. Dengan penerapan penjaminan dari produk kepercayaan dari pelanggan akan meningkat, sehingga pasar akan bertambah kelangsungan perusahaan tetap terjaga.

Diharapkan dengan adanya program laboratorium yang ada di dalam ukm, dengan rangkaian kegiatan sosialisasi/penyuluhan dan pelatihan penggunaan peralatan laboratorium yaitu inkubator, refraktometer, keydal, pH meter, dan mikroskop disamping akan memberikan tambahan pengetahuan juga memperlancar usaha para pengrajin, kualitas khususnya daya simpan produk carica bertambah serta produksi meningkat, sehingga kesejahteraan pengrajin juga bertambah.

Dengan program Ipteks sertifikasi yang dilakukan oleh UKM Podang Mas, baik Certificate Health maupun HACCP / ISO 22.000 ini salah satu sudah dilakukan asesmen adalah peralatan produksi, administrasi dan mutu /laboratorium, dan di temukan 13 butir ketidaksesuaian langsung dilakukan perbaikan terhadap ketidaksesuaian. Saat ini masih dilakukan verifikasi tindakan perbaikan oleh asesor diharapkan dapat semua perbaikan dapat memenuhi. Setelah sertifikat turun UKM Podang Mas dengan sasaran ekspor dapat segera terwujud dan berhubungan dengan harga carica dipengaruhi oleh nilai tukar rupiah.

KESIMPULAN

Dengan perbaikan manajemen dan sistem mutu yang baik dihasilkan produk yang berkualitas terlihat pada Nutrition fact, Cemaran logam dan Bahan tambahan sudah sesuai yang diinginkan.

Diharapkan salah satu sertifikat dapat turun sebelum 6 bulan sehingga UKM Podang mas dapat secepatnya melakukan ekspor karena pasar sudah di dapat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Direktur Riset dan Pengabdian Masyarakat Kementerian Riset dan Pendidikan Tinggi yang telah membiayai kegiatan pengabdian kepada Masyarakat melalui Skim IbPE (Iptek Bagi Produk Ekspor) No. 021/SP2H/PPM/Dititabmas/II/2015, tanggal 5 Februari 2015.

DAFTAR PUSTAKA

- Brown Nell & Young (1987). *Process Design of Vessel Pressure*. 4th edition. McGraw. Hill Book Company Tokyo.
- Basuki, Ir. *Pengolahan Air Untuk Industri*. Balai Industri Surabaya.
- DjokoSetiardjo, Dr., Ir. (2000). *Ketel Uap*. edisi ke 4. PT. Pradnya Paramita, Jakarta
- Dancay RA and Underwood. (1990). *Quantitatif Analytical Chemistry*. 4th edition. Prentice Hall Inc, Engwood Cliff, NY.
- McCabe. (1993). *Unit Operation of Chemical Engineering*. 3rd edition. McGraw Hill Book. New York.
- Perry, J.H. (1987). *Handbook of Chemical Engineering*. 5th edition. McGraw Hill Book. New York.
- Slamet Sudarmaji. (1997). *Sanitasi Pangan*. Penerbit PAU UGM Jogjakarta.
- Supriyo, E. (2001). *Penggorengan Semi Hampa dan Aplikasinya pada Industri Keripik Nangka di Kab. Bantang*. Laporan Pengabdian Kepada Masyarakat. FT Undip. Semarang
- Winarno, F.G. (1990). *Pangan dan Gizi*. Penerbit Gramedia. Jakarta