

# CARICA DIENG “YUASA FOOD” MENEMBUS PASAR EKSPOR

**Edy Supriyo<sup>1</sup>, Retno Hartati<sup>2</sup>, Wisnu Broto<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Jl. Prof.Sudarto,SH, Tembalang Semarang.

Email: edyspy2000@yahoo.co.id

<sup>2</sup>Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan-Universitas Diponegoro.  
Jl. Prof.Sudarto SH. Tembalang Semarang

## ABSTRAK

*Carica Dieng PT. YUASA FOOD salah satu dari sekian banyak produk carica yang tersebar di Kabupaten Wonosobo, merupakan UMKM yang telah menetapkan standarasi pada proses produksinya, hal ini dibuktikan dengan diperolehnya sertifikat HACCP/ ISO 22000 dan CPPOB. Dalam kajian manajemen UKM telah menetapkan mutu sebagai prioritas utama baik produk, pasar, SDM dan keuangan.*

*Setelah mengikuti beberapa pameran baik dalam maupun luar negeri maka terjadilah kontak dagang antara PT.Yuasa Food dengan pasar di luar negeri, dengan di fasilitasi oleh Pemerintah Kabupaten Wonosobo maka kunjungan beberapa duta besar negara sahabat ke PT Yuasa Food 6 Juni 2016, dan terjadi perjanjian kerja sama dalam pasar carica bahwa tahun 2016, 1 container carica dengan tujuan Belanda.*

*Pasarpun menerima Carica produksi Yuasa Food dengan baik, sehingga UKM Yuasa food dari tahun ke tahun meningkat dengan pesatnya. Guna memenuhi pasar dalam negeri dan global yang terus berkembang sampai mencapai 22.700 ton/bulan, maka di tahun 2014 dibentuk Koperasi Carica yang beranggotakan produsen dan petani Carica dengan syarat mutu sesuai dengan standart. Dengan standarisasi yang telah di sosialisasikan pada produsen Carica in syrop ini maka UKM carica siap memenuhi permintaan pasar export dan tetap mempertahankan pasar dalam negeri.*

***Kata-kata kunci:*** carica dieng, pasar ekspor

## PENDAHULUAN

Kota Wonosobo yang terletak kurang lebih 92 kilometer dari Kota Semarang sebagai Propinsi Jawa Tengah, Wonosobo memang menyimpan banyak potensi wisata, baik wisata alam maupun wisata boga. Wisata alam yang dapat dikunjungi antara lain Candi Hindu

Pendawa Lima yang dibangun pada abad ke sembilan, Kawah Dieng dan Sinila yang sampai sekarang masih aktif, Telaga Warna dan Telaga Balaikambang. Selain itu, kita juga bisa menemui anak-anak berambut gimbal sejak lahir. Wisata Boga yang ditemui juga tak kalah menarik, disana kita bisa menemui berbagai camilan khas Wonosobo seperti kacang koro, kripik jamur, dendeng, bahkan purwaceng (*Pimtinella pruacen*), yang dikenal sebagai obat kuat (viagra) lokal. Kuliner yang paling khas di Wonosobo adalah manisan carica, dimana carica adalah buah pepaya gunung dengan buah kecil, yang disajikan dalam campuran manisan dan sirup serta dikemas dalam botol serupa botol selai.

Pada tahun 1980-an di Wonosobo berdiri PT. Dieng Jaya, sebuah perusahaan yang bergerak di bidang industri pengalengan buah-buahan agro (hortikultura) dan jamur merang (champignon), dengan jumlah karyawan antara 3200-3500 orang dengan produksi sekitar 1,5 juta ton jamur segar per tahun. PT. Dieng Jaya waktu itu merupakan produsen jamur terbesar di dunia, apabila dibandingkan dengan total produksi jamur segar dari Amerika Serikat, Eropa dan Asia yang hanya sekitar 1,3 juta ton dan 700 ton manisan carica per tahun. PT. Dieng Jaya berhenti beroperasi pada tahun 2003, penutupan PT. Dieng Jaya tidak hanya berpengaruh pada lebih dari 3200-3500 karyawan yang mendadak kehilangan pekerjaan, tetapi juga pada sekitar 700 keluarga petani plasma yang bekerja sama dengan perusahaan ini yang menggunakan pola inti rakyat (PIR). (Anonim, 2003)

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**, Kepodang Mas, Usaha bersinar, kebanyakan merupakan mantan karyawan dari PT. Dieng Jaya yang berada di Wonosobo dan sekitarnya. Saat ini diketahui ada sekitar lebih dari 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 diketua oleh Bapak H. Sutoyo, dari hasil Ibm carica 2013 kemarin maka dipilih CV. Kepodang Mas desa Kalianget dan CV. pemilik manisan CV. Yuasa Food Desa Kejajar Kabupaten Wonosobo.

Dari tinjauan lapangan pada program Ibm rata-rata produsen sirup/manisan carica adalah mantan karyawan Dieng Jaya. Kendala yang dihadapi hampir sama yaitu banyak UKM carica yang muncul belakangan ini, menimbulkan bahan baku baru terpenuhi 60%, modal, kualitas kadang tidak sama dan sertifikat HACCP sebagai syarat ekspor bahan pangan. Dalam hal ini disepakati permodalan ditanggung oleh Dinas Koperasi dan UKM yang akan menghubungkan dengan lembaga keuangan yang ada di Kabupaten Wonosobo (BRI). Perbaikan kualitas akan dilakukan oleh UKM bersama Program Studi Diploma III Teknik Kimia Undip sehingga kualitas produk seragam, kualitas yang terkontrol dalam setiap tahapan proses ini merupakan persyaratan dalam memperoleh sertifikat HACCP. Bahan baku kerja sama UNDIP dengan Dinas Pertanian Kab. Wonosobo untuk pengaturan pola tanam dan budi

daya tanaman carica. Dengan pola PIR (perkebunan inti rakyat), carica berbuah sepanjang musim dengan pola PIR maka distribusi buah carica ke perusahaan dapat merata. Kekurangan bahan baku yang terjadi saat ini dapat terpenuhi sehingga kebutuhan pasar tercukupi. Adanya laboratorium mini, penataan manajemen keuangan dan budi daya tanaman ditambah promosi yang gencar ini diharapkan dapat mempercepat UKM *Carica Go* internasional.

## **METODE KEGIATAN**

Dari permasalahan yang disepakati yaitu mengontrol kualitas, kekurangan bahan baku dan permodalan serta promosi produk pada pasar internasional, sampai menjadi produk yang sudah dipasarkan, sehingga kepercayaan pelanggan meningkat yang berdampak pada peningkatan pasar sirup maupun manisan carica 20 % tiap tahunnya.

*Solusi yang ditawarkan*

*1 Pemilihan IPTEK*

*Budi Daya Tanaman Carica dengan POLA PIR*

Untuk mengatasi kelangkaan bahan baku buah carica maka dilakukan pola PIR, sehingga baik bimbingan teknis, pemodalannya dan distribusi buah carica merata sehingga kekurangan bahan baku dapat teratasi. Adapun pola PIR adalah sebagai berikut :

*Pola Perusahaan Inti Rakyat atau disingkat PIR adalah pola Pelaksanaan Pengembangan Perkebunan dengan menggunakan perkebunan besar sebagai inti yang membantu dan membimbing perkebunan rakyat disekitarnya sebagai plasma dalam suatu sistem kerjasama yang saling menguntungkan, utuh dan kesinambungan.*

*Perusahaan Inti adalah perusahaan perkebunan besar (Industri Manisan Carica), baik milik swasta yang ditetapkan sebagai pelaksana proyek PIR.*

*KUD adalah lembaga ekonomi desa di wilayah plasma yang merupakan wadah petani peserta/kelompok tani plasma yang berfungsi mengkoordinir pemeliharaan/perawatan, panen, transport dan penjualan hasil produksi. Kelompok Tani adalah wadah atau organisasi kelompok petani peserta yang berada dalam satu hamparan yang sama. Petani Peserta adalah petani yang ditetapkan sebagai penerima pemilikan kebun plasma.*

*Persiapan Penyerahan Kebun dilaksanakan sejak tanaman berumur 30 hari s/d 48 hari yaitu : Pengukuran kavling, Pembentukan kelompok tani, Undian Blok / Kavling, Penilaian awal fisik kebun, Permohonan Penilaian teknis, Penilaian Teknis Akhir Kebun.*

*Masa Penyerahan Kebun: Perjajian Kerjasama antara Inti, KUD, Kelompok Tani dan Bank, Penyuluhan terpadu oleh Perusahaan, Pelaksanaan alih kebun atau akan kredit Tugas KUD adalah : KUD berkewajiban mengkoordinasi pemeliharaan, panen, transport hasil petani peserta ke lokasi pabrik Manisan Carica, Menyediakan kebutuhan petani peserta, Melakukan administrasi terhadap penjualan hasil petani peserta, Mengaturkan hubungan*

*kerjasama dengan petani peserta, kelompok tani dan perusahaan inti, Mengadministrasikan seluruh transaksi keuangan antara kebun plasma dengan bank secara periodik, Memupuk sumber dana sebagai tabungan untuk menambah modal KUD, Membantu anggota / petani peserta memperoleh bantuan kredit perbankan untuk mengembangkan usaha, Mempersiapkan diri untuk pembelian saham Perusahaan Inti.*

*Tugas dan Tanggung jawab bank: Menerima cicilan kredit dari perusahaan inti, Membayar pendapatan hasil produksi petani pada masing-masing KUD, Membantu mencari potensi usaha perkebunan arus pengembalian dan penyaluran kredit pada*

#### *KUD*

*Tugas dan Tanggung jawab Petani Peserta: Membayar kredit pembangunan kebun plasma, Melaksanakan pengusahaan kebunnya sesuai bimbingan dari Perusahaan Inti, Menyerahkan/ menjual hasil kebun plasmanya kepada perusahaan inti dengan syarat dan harga wajar yang saling menguntungkan. Mentaati kontrak kerja sama yang sudah di sepakati antara para petani peserta (sebagai anggota kelompok tani) dengan perusahaan inti dan Bank.*

*Tugas Perusahaan Inti adalah :*

*Bertanggung jawab untuk membina KUD, kelompok tani serta memotong hasil produksi petani untuk pembayaran kredit pembangunan kebun pada Bank pelaksana. Menerima hasil produksi petani peserta melalui KUD.*

Dengan pola PIR ini diharapkan distribusi bahan baku buah carica merata sehingga tidak ada lagi kekurangan bahan baku.

#### *2. Standarisasi Proses Produksi Carica*

Pembuatan Standart operasinal Prosedure sehingga di hasilkan produk yang mempunyai kualitas yang sama, dengan melakukan control tiap tahapan proses sehingga didapat kualitas produk yang sama. Untuk Yasa food akan melakukan deversifikasi produk dari syrop carica menjadi Pulpy Carica, Podang Mas mengejar sertifikasi HACCP sebagai persyaratan untuk ekspor, Maju Makmur melakukan pembenahan laboratorium mengontrol kualitas dari produknya. Sedangkan standart operasi prosedure pembuatan manisan carica dan syrop carica adalah sebagai berikut:

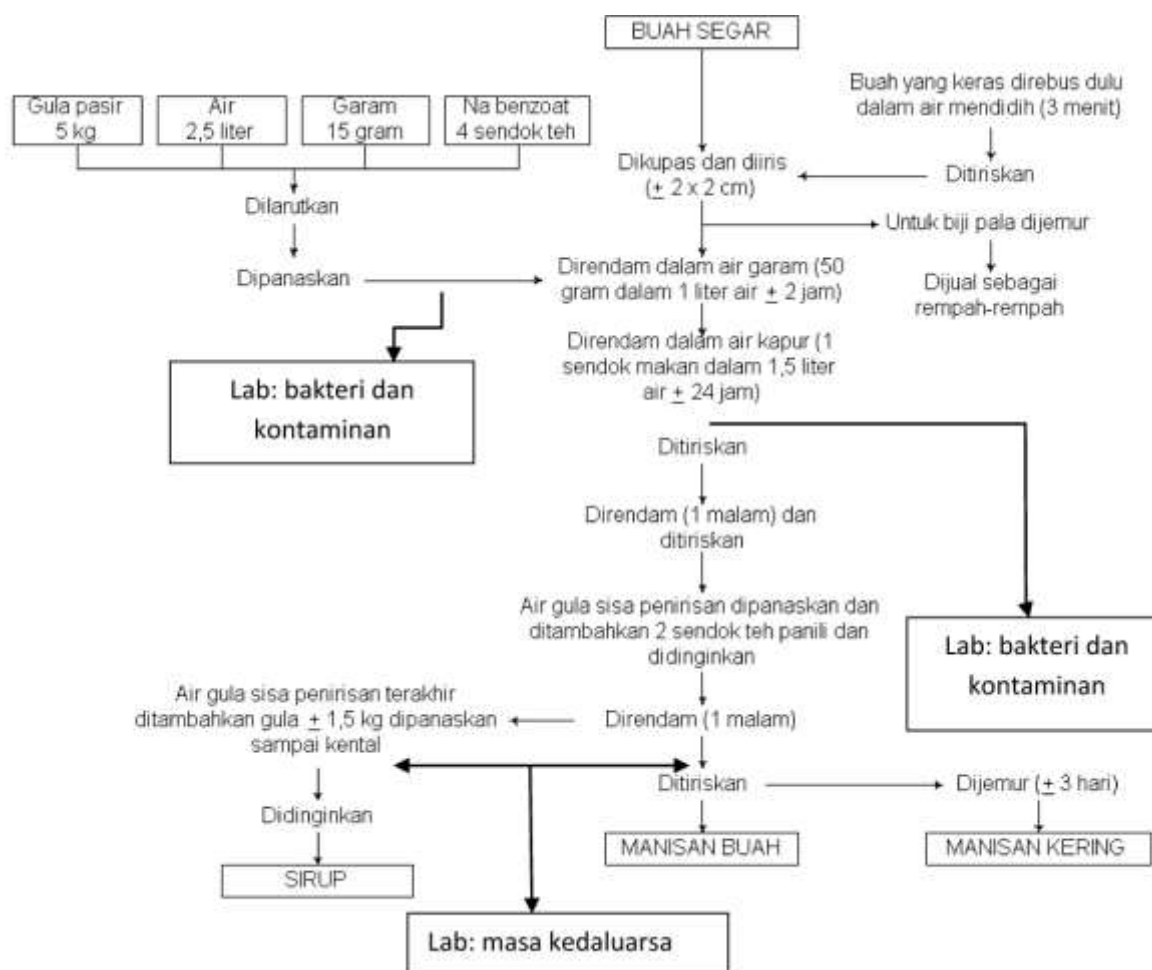
##### *Prosedure Produksi Manisan Carica*

- a. Setelah buah carica diterima dari petani kemudian dilakukan sortasi sehingga didapat buah carica yang bagus.
- b. Pengupasan dilakukan oleh mayoritas tenaga kerja wanita, mengingat sifat buahnya yang sangat banyak mengandung, getah para pekerja memakai sarung tangan.
- c. 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.

- d. Biji buah inilah yang nantinya diperas untuk membuat sirup yang memberi cita rasa khas pada buah.
- e. 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.
- f. Setelah dipisahkan dengan bijinya, buah dipotong-potong dengan bentuk yang menarik dan supaya dapat dikemas dalam botol.

#### *Pembuatan sirup buah*

- a. 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.
- b. Setelah diberi air dan gula pasir secukupnya, sirup tersebut direbus sampai mendidih.
- c. Sirup yang sudah jadi harus disaring untuk dipisahkan dengan ampasnya.
- d. 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 besar maupun, sedangkan di Podang Mas yang berbeda podang mas kualitas lebih baik sehingga daya simpan dapat mencapai 1 tahun.



Gambar 1. Flow Diagram Pembuatan Syrup Carica

### 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.

### 3. Kesesuaian Volume Pekerjaan dan Rasionalisasi pentahapannya

Metode pelaksanaan dari kegiatan pelaksanaan pengabdian ini dapat dibagi dalam 3 Tahun untuk 3 UKM / Mitra, adapun kegiatannya adalah sebagai berikut :

Pada tahun pertama :

- a. Pelaksanaan Pola PIR berjalan kerja sama dengan KUD sebagai pelaksana teknis di lapangan, Dinas Pertanian sebagai penyuluh untuk budi daya tanaman Carica dan Bank BRI cabang Wonosobo sebagai penjamin keuangan petani buah Carica.

- b. Persemaian tanaman Carica, pemupukan tanaman dan pengaturan pola panen, untuk mendapat buah carica, Untuk mendapatkan buah Carica pabrik harus menghubungi KUD dan KUD akan mengirimkan buah carica ke masing- masing UKM sesuai porsi yang telah disepakati.
- c. UKM dengan KUD berada ditengah-tengah UKM-UKM, dan dapat menyediakan bibit, pupuk dan bimbingan teknis budi daya tanaman untuk buah baik kualitas dan kuantitas besar.
- d. Pada tahun ke 1 di UKM Yuasa food melakukan pembenahan pembukuan keuangan pembuatan Web dan Desain lay out proses produksi sehingga dapat meningkatkan produktifitas manisan carica 10 %.
- e. Tahun ke 1 di UKM Podang Mas, menyiapkan secara keseluruhan mulai dari persiapan proses, proses produksi dan pasteurisasi / sterilisasi produk. Dan melengkapi peralatan laboratorium dalam menghadpi sertifikasi HACCP.
- f. Sedangkan di UKM Maju Makmur, Desain lay out laboratorium secara detail, pengisian peralatan glas ware, perbaikan proses produksi sesuai denngan SOP sehingga didapat produk yang stsndart.
- g. Pembuatan peralatan gelas yang akan digunakan untuk mengidentifikasikan adanya bakteri/ jamur yang dalam manisan maupun sirup. Monitoring internal dari LPPM undip dan Dikti .
- h. Untuk Tahun ke 2, promosi pasar global baik lewat web maupun pameran produk di Luar negeri, deversifikasi produk syrop carica menjadi carica pulphy, pembuatan proposal pinjaman ke Bank, standarisasi kualitas produk dengan melakukan uji banding ke laboratorium terakreditasi. Dan pembuatan Laboratorium di UKM Maju Makmur. Monitoring internal dari LPPM undip dan Dikti.
- i. Pada Tahun Ke 3: Melakukan perluasan pasar dengan jumpa Agen dan distributor, kontinyuitas bahan baku dengan melakukan temu dengan kelompok tani. Mengontrol kualitas produk per tahapan untuk mendapatkan sertifikasi HACCP di Maju Makmur. Monitoring internal dari LPPM undip dan Dikti .

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Penerapan Teknologi, pada industri mikro Podang Mas dan Yuasa Food serta ketua kelompok petani carica di Kabupaten Wonosobo memberikan solusi yang tepat kepada para pengrajin/konsumen untuk memperoleh kuliner yang bergizi tinggi secara mandiri dan murah untuk itu perlu.

### **A. Budidayakan tanaman carica dengan jalan**

1. Menanam kembali tanaman carica dengan jalan di stek
2. Persemaian lahan untuk tanaman carica yang baru
3. Pemilihan pupuk yang baik dan benar
4. Pemotongan cabang tanaman carica untk penambahn cabang sehingga buahnya akan bertambah untuk kontinyuitas

Budi daya Tanaman carica, saat ini membudidayakan tanaman carica yang telah ada di masing- masing kelompok tani, sedang budi daya carica baru dengan jalan stek carica sampai saat ini belum berhasil. Kami mencoba mengembangkan carica baru dilahan yang telah dipersiapkan seluas 1 Ha, setelah dilakukan penanaman carica pada bulan Juni-Juli dan 3- 8 Agustus 2015 selang 1 bulan pada 7 September 2015 semua tanaman yang baru di tanam carica, wortel, kentang dan kobis mati karena pada akhir Agustus terjadi embun upas, Untuk itu kami membatalkan tanaman baru, tanaman baru akan dibudidayakan setelah hujan turun.

Pada budidaya tanaman carica yang telah ada ini sistem pemupukan ke pupuk majemuk yang organik dengan komposisi fosfat alam, abusekam dan pupuk kandang dapat meningkatkan produksi buah carica perpanen dari 500 kg/ha/minggu menjadi 600 kg/ha/minggu.

Musim panen buah carica pada bulan Mei – Juni buah carica melimpah hargapun mulai turun, masih diperlukan sistem penyimpanan buah carica sehingga carica tersebut tidak membusuk. Juli produksi buah carica mulai menurun sampai oktober, november dilakukan budi daya tanaman baik pengembangan tanaman baru maupun pola pemupukan tanaman lama.



*Gambar 2. Buah Carica dari Petani*

## **B. Laboratorium MINI ada di UKM Podang Mas**

Laboratorium refraktometer, pH meter, keydal dan mikroskop serta artikel yang kita masukkan pada jurnal nasional. Sampai saat ini dari luaran yang tim targetkan baru inkubator dan test kit yang sudah ada dan masih diuji coba, sehingga rencana pada tahap berikutnya adalah:

- Menyelesaikan uji coba peralatan, refraktometer, pH meter
- Melakukan uji coba mikroskop
- Pelatihan dan uji coba peralatan pemurnian air dengan ozon dan ultra violet laboratorium mini di UKM Yuasa Food



C. Analisa yang sudah dicapai adalah:

- a. Cemaran Logam berat
- b. Mikroba yang mencemari
- c. Bahan pengawet
- d. Nutrition Fact ( permintaan pasar)

Sampai laporan kemajuan ini dibuat kita telah menyelesaikan kegiatan kurang lebih 90, karena saat ini peralatan laboratorium (inkubator, refraktometer, pHmeter, mikroskop, tes kit dan 1 set glass ware) sudah diberikan pada UKM dan telah dilakukan diuji cobakan pada bulan Agustus 2015 di lakukan di 2 UKM yaitu Podang Mas dan Yuasa Food. Untuk UKM podang yang telah ada order dari Korea dan Taiwan.



A



B



Gambar 3. A. Uji coba alat Refraktometer; B. Pengujian Formalin; C. R. Laboratorium; D. Sertifikasi HACCP dan Helth Certificate

Program Iptek bagi produk ekspor ini merupakan rangkaian kegiatan terdiri dari sosialisasi/penyuluhan tentang pengadaan laboratorium control produk serta pendampingan selama pengrajin mencoba menggunakan peralatan laboratorium yang akan diserahkan sebagai persyaratan sertifikasi HACCP maupun Helth Certificate, Diperlukan perijinan seperti TDP, HO, TDI ini yang diperoleh dari Loka perijinan di Wonosobo, Sedangkan Helth Certificate dan MD diperoleh dari Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan.