UKM CARICA DIENG PERLUAS PANGSA PASAR KE EROPA

Edy Supriyo[1*], Wisnu Broto[1], Retno Hartati[2]

[1*]PS. T. Kimia Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro
[2]PS. Ilmu Kelautan FPIK Universitas Diponegoro
Email : *edyspy2000@yahoo.co.id*

ABSTRAK

Manisan buah carica dan sirup carica adalah produk khas dan produk unggulan dari Kabupaten Wonosobo. Salah satu produsennya adalah PT. Yuasa Food yang memproduksi carica in syrup dengan merk Carica Dieng. Setelah sukses diekspor ke sejumlah negara di Asia (Malayisa, Singapura dan Thailand) serta Timur Tengah (Arab Saudi dan Jordania), saat ini Carica Dieng terus berusaha untuk memperluas pangsa pasar di Eropa. Pada saat berpartisipasi dalam pameran dagang di Perancis dan Belanda, didapat kontak dagang dengan beberapa negara Eropa dan telah ada permintaan produk Carica in aren syrup, sehingga dilakukan diversifikasi produk berupa C*arica Dieng Aren*, carica dengan bahan tambahan gula aren. Untuk itu, UMKM Carica dieng sedang berbenah diri guna memenuhi peluang tersebut dengan mengoptimalkan produksi Carica Aren melalui pengembangan pabrik yang khusus memproduksi Carica Aren dan meningkatkan kerjasama dengan UMKM yang tergabung dalam Koperasi Carica Wonosobo.

Kata kunci : *Carica, Eropa*

PENDAHULUAN

Pada tahun 2005 berdirilah CV. Yuasa Food, Podang Mas mulai beroperasi dengan kapasitas awal 500 box/bulan, dengan kemasan botol kaca seperti yang produksi PT. Dieng Jaya yang saat ini tutup, kemudian oleh Bapak H. Trisila yang merupakan mantan karyawan dari PT. Dieng Jaya mendiri Usaha manisan Caica dan Syrop Carica untuk memenuhi permintaan masyarakat Wonosobo dan sekitarnya akan Manisan Carica dan Syrop Carica. Saat ini diketahui ada sekitar 200 produsen manisan buah carica dan sirup carica di Wonosobo, yang terbagi dalam 3 kelompok yaitu Kelompok Usaha Maju Bersama dengan ketua Ibu. Hj. Uswatun di Desa Tieng Kejajar, Kelompok Usaha Bersinar dengan ketua Bapak Dra. Rum Wikaningtya di Desa Manggisan, Kec. Wonosobo, dan Kelompok Berkah Makmur dengan ketua H. Trisila Ds. Mojotengah, Kalianget, Wonosobo. Dengan anggota 40 – 50 UKM carika yang etrsebar di Kabupaten Wonosobo dan Banjarnegara.

Salah satu dari anggota kelompok Berkah Makmur terlebih dulu menembus pasar export ke negara–negara ASEAN tahun 2014, adalah seorang produsen Carica dengn Merk Carica *Dien*g produksi CV. Yuasa Food, milik Bapak H. Trisila, yang beralamat di Jalan Dieng Km. 3.5 Mojotengah, Kalianget, Wonosobo, Jawa Tengah, Telepon. (0286) 324657, Hp. 081392193618 email yuasafood@yahoo.co.id dan web: Carica wonosobo.. Sedangkan UKM yang dalam persiapan melakukan ekspor produk manisan carica adalah CV. Podang Mas. CV. Yuasa Food dengan kapasitas produksi pabrik I, 3500 karton dan pabrik 2 sebesar 2.000 box yang disiapkan untuk kebutuhan eksport ASEAN dan ASIA. Sedangkan pabrik 1 untuk memenuhi pelanggann secara Nasional baik Jakarta, Bandung, Senarang, Surabaya dan BALI serta NTT . Dalam (1 box berisi 12 botol carica). Secara rutin produsen tersebut juga mengirim carica ke kota-kota besar seperti Semarang dan Yogyakarta, masing-masing dua kali dalam sebulan sebanyak 1.000 botol.

Dari hasil mengikuti pameran di beberapa negara Asia pada tahun 2014 oleh Pemda Wonosobo, maka CV. Yuasa Food Desa Kalianget berhasil menarik pembeli dari Singapura, Jepang, India, Thailand dan Korea. Setelah dilakukan kontak dagang oleh Kadin setempat Singapura dan Thailand melakukan penawan dan permintaan akan carica, peluang tersebut tidak di sia-siakan oleh CV. Yuasa Food yang selanjutnya berbenah diri menuju Pasar Global.

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 daerah P. Jawa dan Bali, sedangkan untuk eksport ke negara Thailand, Singapore dan Perancis 20 % kecuali pada bulan September dimana supply bahan baku rendah, permintaan lebih besar lagi karena musim semi dimana akan dimulainya musin tanam.

Pameran di Paris

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

Ijin HO, dagang dan Industri	
Halal , HACCP, Health Certificate	
Bangunan Pabrik Permanen.	= 2 buah
Gudang bahan baku/ jadi	= 1 buah, kapasitas 50 ton dan 3000 box
Generator	= 1 buah tahun 2007 (@ 2.000 KVA)
Sealer	= 8 buah tahun 2004
Tangki Pemasakan	= 8 buah tahun 2010.
Kapasitas Produksi	= 52.700 kg/ bulan
Kompor Gas	= 8 buah
Cutting	= 10 buah
Truk	= 3 buah
Boiler	= 1 buah
Vacum frying	= 2 buah
Gudang Bahan Baku	= 4 buah
Gudang bahan jadi	= 2 buah
Omzet	= Rp. 2.500.000.000,-/ th
Pemilik	= H. Trisila

METODE PELAKSANAAN

Prosedur Produksi Manisan Carica

- Setelah buah carica diterima dari petani kemudian dilakukan sortasi sehingga didapat buah carica yang bagus.
- Pengupasan dilakukan oleh mayoritas tenaga kerja wanita, mengingat sifat buahnya yang sangat banyak mengandung getah para pekerja memakai sarung tangan.
- 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.
- Biji buah inilah yang nantinya diperas untuk membuat sirup yang memberi cita rasa khas pada buah.

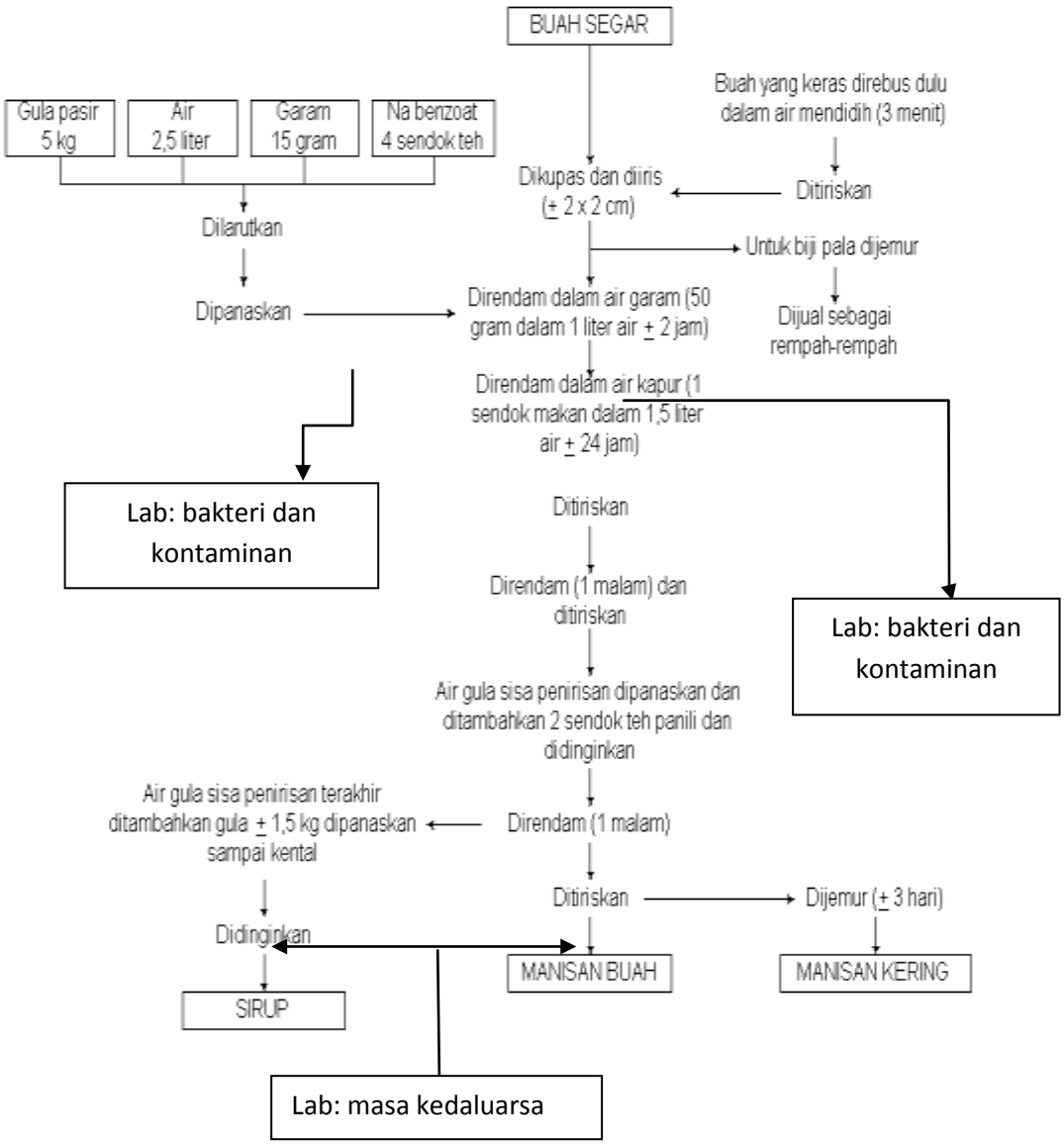
- Biji buah ini berwarna hitam, dan di luarnya ada selaput putih yang membungkus seluruh biji. Biji dan selaput putih inilah yang disesap-sesap untuk menikmati buah carica secara tradisional.
- Setelah dipisahkan dengan bijinya, buah dipotong-potong dengan bentuk yang menarik dan supaya dapat dikemas dalam botol.

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:

a. Botol dan tutup yang akan digunakan terlebih dahulu dicuci bersih.
b. Kemudian panci/dandang berisi air yang akan digunakan juga terlebih dahulu dipanaskan sampai airnya mendidih. (stirilisasi secara sederhana).
c. Buah yang telah dipotong-potong terlebih dahulu dimasukkan ke dalam botol-botol, botol yang telah berisi potongan buah ditimbang.
d. Sirup ditambahkan sampai botol penuh dan distirilisasi selama kurang lebih 15 menit. botol diambil dari dandang kembali dan ditutup rapat-rapat.
e. Proses pengawetan dilakukan dengan pateurisasi selama kurang lebih 15 menit. Cara pengawetan ini membuat buah carica dalam sirup bertahan sampai > 6 bulan.
f. 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 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.

Prosedure Eksport untuk UKM

a. Pendaftaran Pangan Olahan

b. Ijin edar.
c. HALLAL
d. CPPB (Cara Produksi Pangan yang Benar)
e. Health Certificate
f. MD
g. ISO 9001
h. HACCP
i. CPPOB
j. MSDS

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Analisa

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

No:	Nutrition Fact		
	Parameter	Satuan	Hasil
1	Kadar air	%	78,5
2	Kadar abu	%	0,11
3	Kadar Lemak	%	0,03
4	Kadar Protein	%	0,21
5	Kadar Serat Kasar	%	0,80
6	Bahan Ekstrak Tanpa Nitrogen(BETN)	%	20,35
7	Total Gula (sbg sakarosa)	%	16,35
8	Natrium (Na)	%	0,03
9	Kalori	kkal/100	297,04
10	pH		4,6
11	Protein 9 gr	%	17
12	Vitamin A	%	10
13	Vitamin C	%	4
14	Vitamnin D	%	23
15	Calsium	%	30
16	Iron	%	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	0,56
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	Alkhohol	Mg/kg	0
7	Kafein	Mg/kg	0
8	Quinin	Mg/kg	0
9	Khloramfenikol	Mg/kg	0

(hasil analisa 5 Juni 2017 oleh BTPPI Disperidag Semarang)

HASIL DAN 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.

Dengan program Ipteks bagi Produk Eskport ini maka UKM Yuasa Food Berkah Makmur dengan kegigihan pemilik maka satu persatu sertifikasi diperoleh UKM, pada Tahun 2011 diperoleh ijin edar dan Sertifikat Cara Pengolahan Pangan yang Benar (CPPB),

Tahun 2012 di peroleh Sertifikat Hallal

Tahun 2015 diperoleh HACCP /ISO 22000 dan Healt Certificate

Tahun 2016 diperoleh MSDS

Tahun 2017 diharapkan MD Dan ISO 9001

Dengan CPPB, Certificate Health dan HACCP / ISO 22.000 maka sistem produksi maupun keamanan pangan olahan yaitu Caica Dieng tetap terjaga. Hal ini dapat dilihat dari hasil analisa diatas dari cemaran logam, bakteri maupun bahan tambahan masih dibawah ambang batas, sehingga Carica Dieng aman untuk di konsumsi. Pemantauan dilakukan tiap tahapan produksi yang semuanya tercatat dalam log sheet produksi oleh SDM yang berkerja di CV. Yuasa Food. Setiap tahun juga dilakukan asesesmen eksternal dari Balai Besar Industri Agro Bogor dan Audit eksternal oleh Balai besar Pemeriksan Obat dan Makanan tentang sistem pengolahan pangan dna sarana dan prasarana produksi seperti peralatan produksi, sanitasi, administrasi dan mutu /laboratorium, di temukanlah ketidaksesuaian langsung dilakukan perbaikan terhadap ketidaksesuaian. Selanjutnya dilakukan verifikasi tindakan perbaikan oleh asesor demikian sistem industri pengolahan pangan yang ada di Indonesia dalam menjaga keamanan dari produk yang diproduksi.

Dengan sertifikat dan kualitas yang bagus dan Kunjungan Duta Besar Negara sahabat maka UKM Yuasa food, melakukan eksport bahan setengah jadi ke Thailand dan Singapura pada bulan Agsutus 2015. Kemudian tahun 2016 bahan jadi EKSPORT Carica Dieng dapat terwujud walaupun masih di ASEAN, Carika pun sudah sampai di benua Eropa akan tetapi label Thailand. Dengan melihat kondisi pasar yang baik maka Yuasa food pada November 2016 mengadakan pameran di Paris dan diencanakan bulan Oktober 2017 ini mengadakan pameran di Franfrut Jeman. Dan diharapkan akhir 2018 atau awal 2019 carica dieng dapat langsung eksport ke Eropa tanpa melalui Thailand.

KESIMPULAN

Dengan sistem managemen dan sistem mutu yang baik dihasilkan produk yang berkualitas dan amam untuk dikonsumsi, seperti terlihat pada hasil analisa Nutrition fact, Cemaran logam dan Bahan tambahan dibawah ambang batas.

Diharapkan dengan diperolehnya HACCP dan ISO 9001 sertifikat dapat turun tahun 2017 sehingga UKM Yuasa Food dapat secepatnya melakukan eksport ke EROPA 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. 007/SP2H/PPM/DRPM/IV/2017 tanggal 3 April 2017.

Kementrian BUMN yang telah memberikan CSR pada UKM dan Petani Carica di Kabupaten Wonosobo, dan Pameran di Perancis serta Jerman

DAFTAR PUSTAKA

Brown Nell & Young (1987*).Process Design of Vessel Pressure.* 4 th edition. McGraw. Hill Book Company Tokyo.

Basuki , Ir. *Pengolahan Air UntukIndustri* . BalaiIndustri Surabaya.

DjokoSetiardjo, Dr.,Ir .(2000). *KetelUap*. edisike 4. PT. PradnyaParamita, Jakarta

Danncay RA and Underwood.(1990). *QuantitatifAnalitical Chemistry*.4th edition. Prentice Hall Inc, Engwood Cliff, NY.

McCabe. (1993). *Unit Opreation 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.

SlametSudarmaji. (1997). *SanitasiPangan*.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*. PenerbitGramedia. Jakarta