

PENGUATAN PENGELOLAAN BUAH-BUAHAN MELALUI PENINGKATAN NILAI EKONOMIS PRODUK LOKAL PADA KLASTER JAMBU BIJI GETAS MERAH DI KECAMATAN PAGERUYUNG KABUPATEN KENDAL

Oleh:

Abdul Hoyyi¹⁾, Darwanto¹⁾

¹⁾ Universitas Diponegoro

Email: ahy_stat@undip.ac.id

ABSTRACT

Kendal is one of the districts in Central Java province that it has an excellent horticultural products, especially the production of fruits. Kendal has some kinds of fruits including guava, called "Jambu biji Getas Merah". Local communities, especially community of farmer, called Gabungan Kelompok Tani (Gapoktan) jambu biji getas merah that process guava into refined products. The purpose of this study is analyzing issues related the processing of guava in the village, called Desa Tambahrejo. The research used descriptive analysis and qualitative Participatory Rural Appraisal, PRA's method. Data were obtained from in-depth interviews with key persons that associated with the research. The results showed that the analysis of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) are applied to the processing of jambu biji getas merah can improve quality assurance and food safety of products processed jambu biji getas merah keep growing and the products fulfill the requirements of the consumers. Problems associated with the processing of jambu biji getas merah can be minimized or resolved by the formation of institutions in the community that processed guava and cooperation between Gapoktan jambu biji getas merah and the government, local communities and external parties such as educational institutions, investors and others.

Keywords: *Jambu biji getas merah, Gapoktan, HACCP, institutional*

PENDAHULUAN

Kabupaten Kendal merupakan salah satu kabupaten yang berada di Provinsi Jawa Tengah yang unggul akan produk hortikultura khususnya produksi buah-buahnya. Kabupaten Kendal memiliki beberapa jenis produk buah-buahan termasuk pula jambu biji. Data BPS Kabupaten Kendal menunjukkan bahwa produksi jambu biji di Kabupaten Kendal mengalami peningkatan hingga 64,04 persen dibandingkan tahun sebelumnya yaitu tahun 2014 atau jumlahnya telah mencapai 159.201 kw/100kg pada tahun 2015. Jambu biji getas merah (Jasmer) merupakan salah satu jenis jambu biji yang ada di Kabupaten Kendal yang terdapat di beberapa wilayah kecamatan seperti Kecamatan Patean, Kecamatan Sukorejo, Kecamatan Pageruyung dan Kecamatan Plantungan. Produksi jambu biji getas merah pada keempat wilayah kecamatan tersebut kemudian membentuk sebuah klaster jambu biji getas merah di Kabupaten Kendal.

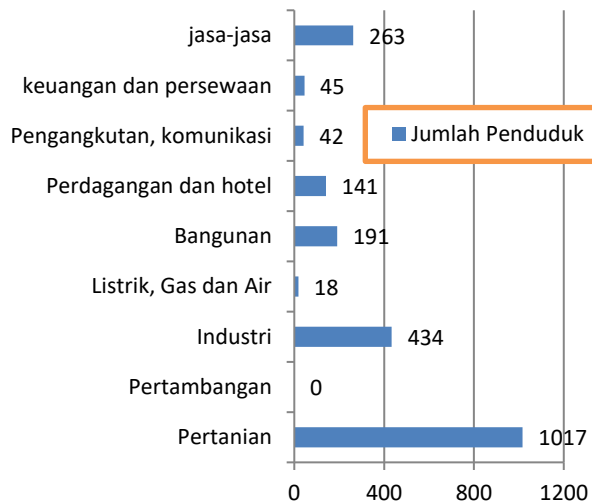
Desa Tambahrejo termasuk wilayah penghasil jambu biji merah getas yang berada di

Kecamatan Pageruyung. Desa Tambahrejo memiliki luas wilayah sebesar 310 Ha dan terletak pada jalan yang menghubungkan Kecamatan Weleri dengan Kecamatan Sukorejo serta menghubungkan wilayah Kabupaten Kendal dengan Kabupaten Temanggung. Sebagian besar penduduk di Desa Tambahrejo bermata pencaharian sebagai petani dikarenakan sebagian besar luas wilayah desa merupakan lahan pertanian seperti yang ditunjukkan oleh Gambar 1. Hal tersebut menunjukkan bahwa sektor pertanian menjadi potensi utama yang dapat dikembangkan untuk meningkatkan kesejahteraan penduduk Desa Tambahrejo.

Pengembangan potensi Desa Tambahrejo pun telah banyak dilakukan salah satunya adalah mengolah produksi jambu biji getas merah menjadi produk olahan berupa selai, manisan, sirup, jenang, jus, saos, brownis jambu, egg rool, lunpia jambu dan sebagainya serta membentuk kerjasama antar kelompok usaha tani hingga membentuk klaster jambu biji getas merah di Kabupaten Kendal. Namun upaya tersebut

masih terdapat beberapa permasalahan yang dapat menjadi kendala dalam pengembangan produk jambu biji getas merah. Permasalahan tersebut meliputi permasalahan terkait dengan pengolahan produk jambu biji. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis permasalahan terkait dengan pengolahan jambu biji di Desa Tambahrejo.

Gambar 1. Jumlah Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian Di Desa Tambahrejo, Tahun 2013



Sumber : BPS, 2014

METODE ANALISIS

Metode yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif dengan pendekatan *Participatory Rural Appraisal*, PRA. Pendekatan PRA merupakan pendekatan yang melibatkan peranan masyarakat dalam pelaksanaan kegiatan. Tahapan-tahapan pelaksanaan penelitian meliputi : 1) Identifikasi masalah berdasarkan survey dan observasi mengenai potensi Desa Tambahrejo dan wawancara secara dengan *key person* terkait dengan penelitian; 2) Analisis kebutuhan data yang dipergunakan dalam penelitian; 3) Penyusunan program yang sesuai dengan permasalahan terkait dengan penelitian di Desa Tambahrejo; 4) Pelaksanaan program penelitian yang diharapkan dapat memberikan solusi terkait dengan permasalahan di Desa Tambahrejo; 5) Monitoring dan evaluasi pelaksanaan program penelitian terkait dengan pemberdayaan masyarakat untuk mengembangkan potensi Desa Tambahrejo; dan 6) Pelaporan penelitian untuk mengetahui tingkat keberhasilan pelaksanaan

program-program terkait dengan penelitian di Desa Tambahrejo.

HASIL ANALISIS

Sektor pertanian merupakan sektor unggulan di Desa Tambahrejo dengan produk adalah produk subsektor hortikultura berupa produksi jambu biji getas merah. Desa Tambahrejo mempunyai tiga dusun yaitu Dusun Bogosari, Tembelang, dan Gunung Sari. Kelembagaan petani di Desa Tambahrejo telah berkembang yang ditunjukkan oleh adanya dua kelompok tani yaitu Kelompok Tani Makmur 1 dan Kelompok Tani Makmur 2 dengan masing-masing anggotanya berjumlah 50 orang. Petani jambu getas merah membutuhkan waktu sekitar delapan bulan untuk menghasilkan produksi jambu biji getas merah namun permasalahan yang terjadi selama masa panen yaitu tingginya harga bibit cangkok jambu biji getas merah dan peralatan yang dibutuhkan selama masa panen masih tradisional.

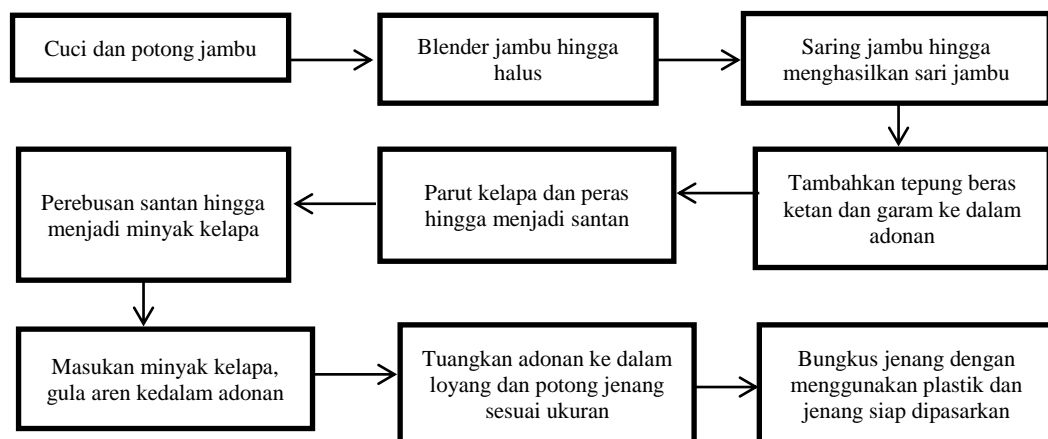
Penduduk lokal Desa Tambahrejo mengolah jambu biji getas merah menjadi suatu produk olahan. Pengolahan jambu biji getas merah dilakukan dengan tujuan untuk mengembangkan inovasi petani untuk meningkatkan nilai jual jambu biji getas merah sehingga konsumen tertarik terhadap produk olahan tersebut. Upaya peningkatan produk olahan jambu biji getas merah juga berdampak positif terhadap pengembangan produk UMKM daerah. Produk olahan desa tersebut salah satunya adalah jenang yang berbahan dasar jambu biji getas merah. Proses dan tahapan pembuatan jenang berbahan dasar jambu biji getas merah tersebut ditunjukkan Gambar 2.

Pada sisi analisis Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), perencanaan analisis bahaya dan pengendalian titik kritis/ Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada pengolahan jambu biji getas merah ditujukan untuk upaya peningkatan jaminan mutu dan keamanan pangan agar tetap berkembang sesuai dengan persyaratan konsumen. Keamanan pangan merupakan persyaratan utama dan terpenting dari keseluruhan parameter yang ada. Keamanan pangan merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan adanya cemaran biologis, kimia dan berbagai benda lain yang dapat mengganggu, merugikan

dan membahayakan kesehatan. Prinsip dasar yang menjadi pedoman penyusunan HACCP berdasarkan usulan dari National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods, NACMCP meliputi; 1) identifikasi bahaya, menganalisis bahaya (hazard analysis) dan penetapan resiko beserta langkah-langkah pencegahan bahaya; 2) identifikasi dan penentuan titik kendali kritis (CCP) pada kegiatan produksi; 3) penetapan batas kritis sesuai dengan masing-masing CCP yang telah diidentifikasi; 4) penyusunan prosedur pemantauan serta

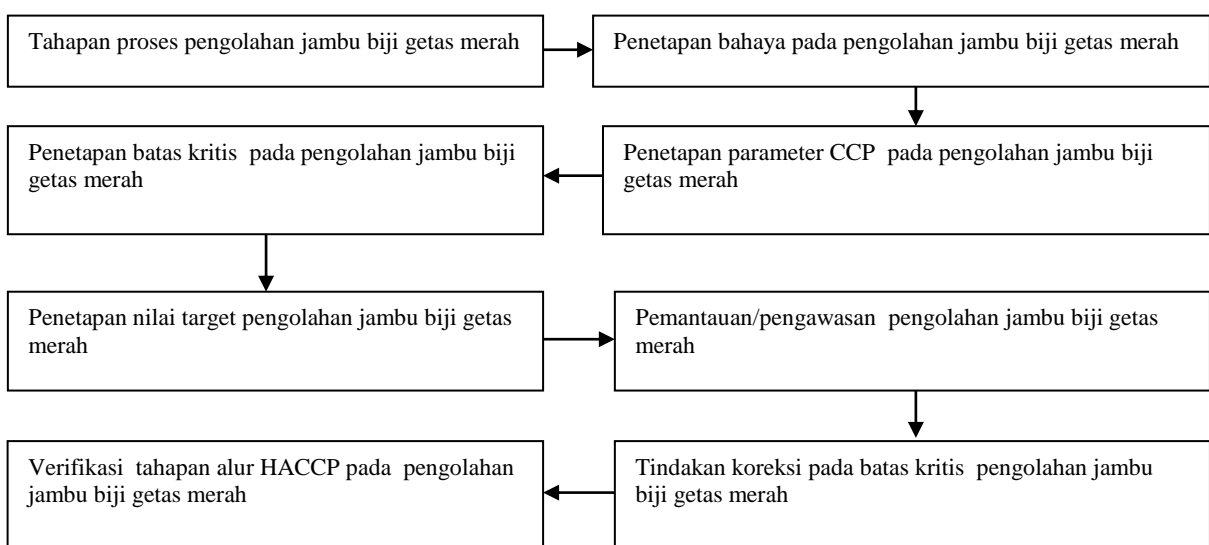
persyaratan sebagai bentuk pengawasan terhadap CCP; 5) penetapan/penentuan tindakan koreksi yang seharusnya dilakukan apabila terjadi penyimpangan pada batas kritis; 6) pelaksanaan prosedur dengan efektif untuk dijadikan catatan sebagai bentuk record keeping; dan 7) penetapan prosedur untuk menguji kebenaran. penetapan prosedur Penerapan HACCP dilakukan pada produk olahan jambu biji getas merah berupa jenang jambu.

Gambar 2. Proses atau Tahapan Pembuatan Jenang Jambu Biji Getas Merah



Sumber : data diolah, 2016

Gambar 3. Alur Perencanaan Penyusunan HACCP pada Pengolahan Jambu Biji Getas Merah



Sumber : data diolah, 2016.

1. Tahapan Proses Penerimaan Bahan Baku
 - a. Tahapan ini menunjukkan adanya bahaya fisik, kimia dan biologi pada bahan baku. Bahaya tersebut meliputi: a) adanya kontaminasi benda asing (pasir, kerikil, dan lainnya) dan residu pestisida, racun pada jambu biji merah; b) adanya bahan pengawet (natrium bisulfit) pada gula aren; dan c) adanya racun jamur pada kelapa.
 - b. Parameter CCP yang ditetapkan pada tahapan ini antara lain: a) adanya kontaminasi benda asing seperti kerikil dan pasir serta kandungan zat kimia pada jambu biji merah; b) adanya kandungan bahan kimia pada gula aren; dan c) adanya kandungan racun jamur pada kelapa.
 - c. Batas kritis yang ditetapkan pada tahapan ini antara lain: a) adanya benda asing pada jambu biji merah dan residu pestisida pada jambu biji merah; b) adanya bahan pengawet pada gula aren; dan c) adanya racun jamur pada kelapa.
 - d. Nilai target yang ditetapkan pada tahapan ini antara lain: a) tidak adanya kontaminasi benda asing dan tidak adanya kandungan residu pestisida dalam jambu biji merah; b) tidak adanya pengawet pada gula aren; dan c) tidak adanya racun jamur pada kelapa.
 - e. Pemantauan yang dilakukan pada tahapan ini antara lain: a) benda asing apakah yang ada di dalam jambu biji merah, bagaimana kontrol terhadap pemasok jambu biji merah, apakah tidak ada kandungan pestisida pada jambu biji merah, dan bagaimana kontrol terhadap pemasok jambu biji merah; b) apakah terdapat zat pengawet pada gula aren dan bagaimana kontrol terhadap pemasok, pengecekan secara visual pada gula aren; dan c) apakah terdapat racun jamur pada kelapa dan bagaimana kontrol terhadap pemasok penyimpanan di tempat kering. Pemantauan dilakukan setiap kali proses tahapan.
 - f. Tindakan koreksi pada tahapan ini ditetapkan antara lain: a) kontrol pemasok bahan baku jambu biji merah; b) kontrol terhadap pemasok pemilihan gula yang sesuai; dan c) kontrol terhadap pemasok kelapa penyimpanan di tempat kering.
 - g. Verifikasi pada tahapan ini ditetapkan antara lain: a) jambu biji merah bebas dari kontaminasi benda asing dan pestisida; b) gula aren bebas dari bahan pengawet; dan c) kelapa bebas dari racun jamur.
2. Tahapan pencucian jambu dan pemotongan jambu biji merah.
 - a. Tahapan ini menunjukkan adanya bahaya fisik pada saat pencucian jambu dan pemotongan jambu biji merah. Bahaya tersebut adalah adanya kontaminasi benda asing (rambut, kuku, debu, dan lainnya).
 - b. Parameter CCP yang ditetapkan pada tahapan ini adalah adanya kontaminasi benda asing pada proses pencucian jambu dan pemotongan jambu biji.
 - c. Batas kritis yang ditetapkan pada tahapan ini adalah adanya kontaminasi benda asing.
 - d. Nilai target yang ditetapkan pada tahapan ini adalah tidak adanya kontaminasi benda asing.
 - e. Pemantauan yang dilakukan pada tahapan ini adalah apakah ada kontaminasi benda asing dan bagaimana pengecekan secara visual dan kondisi sanitasi pekerja. Pemantauan dilakukan setiap kali proses tahapan dilaksanakan.
 - f. Tindakan koreksi pada tahapan ini adalah melakukan pengecekan dan sanitasi pekerja.
 - g. Verifikasi pada tahapan ini adalah tahapan bebas dari kontaminasi pekerja dan peralatan.
3. Tahapan penghalusan jambu biji merah dengan menggunakan blender.
 - a. Tahapan penghalusan jambu biji merah dengan menggunakan blender terdapat bahaya fisik yang teridentifikasi yaitu adanya kontaminasi benda asing (rambut, kuku, dan debu)
 - b. Parameter CCP yang ditetapkan pada tahapan ini adalah adanya kontaminasi benda asing pada proses blender
 - c. Batas kritis yang ditetapkan pada tahapan ini adalah adanya kontaminasi benda asing.

- d. Nilai target yang ditetapkan pada tahapan ini adalah tidak adanya kontaminasi benda asing.
 - e. Pemantauan yang dilakukan pada tahapan ini adalah apakah ada kontaminasi benda asing dan bagaimana pengecekan secara visual dan sanitasi pekerja. Pemantauan dilakukan setiap kali proses tahapan dilaksanakan.
 - f. Tindakan koreksi pada tahapan ini adalah melakukan pengecekan dan sanitasi pekerja.
 - g. Verifikasi pada tahapan ini adalah tahapan proses penghalusan dan pemotongan bebas dari kontaminasi benda asing.
4. Tahapan penyaringan jambu yang sudah dihaluskan untuk memisahkan sari jambu dengan bijinya.
 - a. Tahapan penyaringan jambu yang sudah dihaluskan untuk memisahkan sari jambu dengan bijinya terdapat bahaya fisik yang diidentifikasi yaitu adanya kontaminasi benda asing (rambut, kuku, debu, dan lainnya).
 - b. Parameter CCP yang ditetapkan pada tahapan ini adalah adanya kontaminasi benda asing pada proses penyaringan.
 - c. Batas kritis yang ditetapkan pada tahapan ini adalah adanya kontaminasi benda asing.
 - d. Nilai target yang ditetapkan pada tahapan ini adalah tidak adanya kontaminasi benda asing.
 - e. Pemantauan yang dilakukan pada tahapan ini adalah apakah ada kontaminasi benda asing dan bagaimana pengecekan secara visual dan sanitasi pekerja. Pemantauan ini dilakukan setiap kali proses tahapan dilaksanakan.
 - f. Tindakan koreksi pada tahapan ini adalah melakukan pengecekan dan sanitasi pekerja.
 - g. Verifikasi pada tahapan ini adalah proses penyaringan bebas dari kontaminasi benda asing.
 5. Tahapan pencampuran
 - a. Tahapan pencampuran terdapat bahaya fisik dan biologis yang diidentifikasi. Bahaya tersebut adalah adanya kontaminasi benda asing (debu dan rambut) serta adanya lalat.
 - b. Parameter CCP yang telah ditetapkan pada tahapan ini adalah adanya kontaminasi benda asing pada proses pengadukan dan adunya lalat yang berkeliaran disekitar tempat pencampuran dan pengadukan.
 - c. Batas kritis yang ditetapkan pada tahapan ini adalah adanya kontaminasi benda asing dan lalat pada proses pencampuran dan pengadukan.
 - d. Nilai target yang ditetapkan pada tahapan ini adalah tidak adanya kontaminasi benda asing dan lalat pada proses pencampuran dan pengadukan.
 - e. Pemantauan yang dilakukan pada tahapan ini adalah apakah terdapat kontaminasi benda asing dan lalat pada proses pengadukan dan pencampuran serta bagaimana pengecekan secara visual, sanitasi pekerja, observasi visual lalat disekitar proses pengadukan dan pencampuran. Pemantauan dilaksanakan sekali dalam proses tahapan.
 - f. Tindakan koreksi yang dilakukan pada tahapan ini adalah melakukan pengecekan dan sanitasi pekerja dan kontrol lingkungan kerja.
 - g. Verifikasi pada tahapan ini adalah proses pengadukan bebas dari kontaminasi benda asing serta proses pencampuran dan pengadukan bebas dari lalat.
 6. Tahapan pengadukan sari jambu biji
 - a. Tahapan pengadukan sari jambu biji diidentifikasi adanya bahaya biologis. Bahaya tersebut adalah adanya kontaminasi dari pekerja dan peralatan kerja.
 - b. Parameter CCP yang ditetapkan pada tahapan ini adalah adanya kontaminasi dari pekerja dan peralatan yang dipergunakan.
 - c. Batas kritis yang ditentukan pada tahapan ini adalah adanya kontaminasi silang dari pekerja dan peralatan.
 - d. Nilai target pada tahapan ini adalah tidak adanya kontaminasi dari pekerja dan peralatan.
 - e. Pemantauan yang dilakukan pada tahapan ini adalah apakah terdapat kontaminasi pekerja dan peralatan serta bagaimana sanitasi terhadap pekerja dan peralatan.

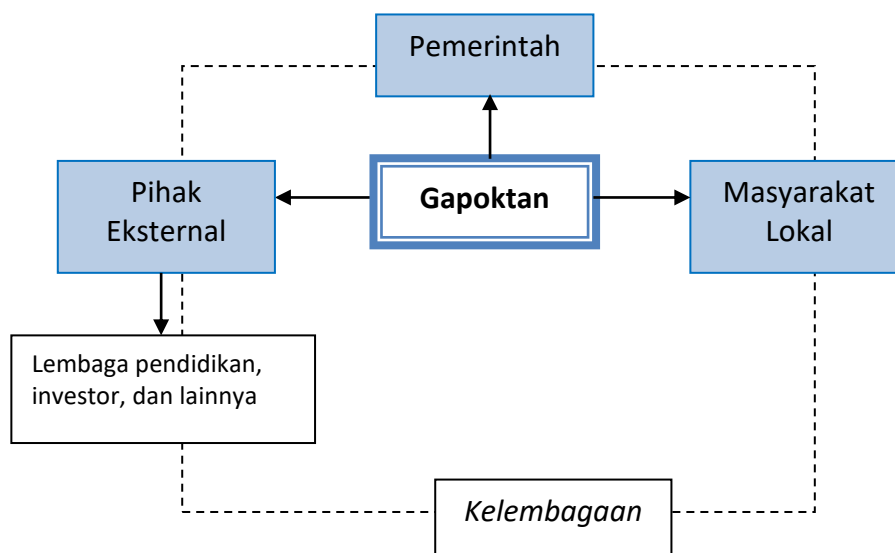
- f. Tindakan koreksi yang dilakukan pada tahapan ini adalah menjaga sanitasi pekerja dan peralatan.
 - g. Verifikasi pada tahapan ini adalah tahapan bebas dari kontaminasi pekerja dan peralatan.
7. Tahapan pamarutan kelapa.
- a. Tahapan pamarutan kelapa diidentifikasi bahaya fisik yaitu adanya kontaminasi benda asing (serabut kelapa).
 - b. Parameter CCP yang ditetapkan pada tahapan ini adalah adanya kontaminasi benda asing (serabut kelapa) pada proses pamarutan.
 - c. Batas kritis yang ditentukan pada tahapan ini adalah adanya kontaminasi benda asing.
 - d. Nilai target yang ditentukan pada tahapan ini adalah tidak adanya kontaminasi benda asing.
 - e. Pemantauan yang dilakukan pada tahapan ini adalah apakah terdapat kontaminasi benda asing berupa serabut kelapa dan bagaimana proses perendaman terhadap kelapa setelah dikupas. Pemantauan ini dilakukan setiap kali proses tahapan dilaksanakan.
 - f. Tindakan koreksi yang dilakukan adalah melakukan perendaman terhadap kelapa setelah dikupas.
 - g. Verifikasi tindakan pada tahapan ini adalah parutan kelapa bebas dari kontaminasi benda asing.
8. Tahapan perebusan.
- a. Tahapan perebusan diidentifikasi adanya bahaya biologis yaitu kontaminasi dari pekerja dan peralatan.
 - b. Parameter CCP yang ditetapkan pada tahapan ini adalah adanya kontaminasi dari pekerja dan peralatan yang digunakan.
 - c. Batas kritis yang ditentukan pada tahapan ini adalah adanya kontaminasi silang dari pekerja dan peralatan.
 - d. Nilai target yang ditentukan pada tahapan ini adalah tidak adanya kontaminasi dari pekerja.
 - e. Pemantauan yang dilakukan pada tahapan ini adalah apakah terdapat kontaminasi pekerja dan peralatan serta bagaimana sanitasi terhadap pekerja dan peralatan. Pemantauan ini dilaksanakan setiap kali proses tahapan dilaksanakan.
- f. Tindakan koreksi yang dilakukan adalah menjaga sanitasi pekerja dan peralatan.
 - g. Verifikasi tindakan pada tahapan ini adalah bebas dari kontaminasi pekerja dan peralatan.
9. Tahapan penuangan adonan ke dalam cetakan.
- a. Tahapan penuangan adonan ke dalam cetakan diidentifikasi adanya bahaya biologis yaitu adanya alat dan kontaminasi peralatan.
 - b. Parameter CCP yang ditetapkan adalah adanya kontaminasi dari peralatan dan alat.
 - c. Batas kritis yang ditetapkan pada tahapan adalah adanya kontaminasi dari peralatan dan alat.
 - d. Nilai target yang ditentukan pada tahapan ini adalah tidak adanya kontaminasi pekerja dan alat.
 - e. Pemantauan yang dilakukan pada tahapan ini adalah apakah terdapat kontaminasi peralatan dan alat serta bagaimana sanitasi dan peralatan dalam tahapan ini. Pemantauan dilakukan pada setiap kali proses tahapan dilaksanakan.
 - f. Tindakan koreksi yang dilakukan pada tahapan ini adalah menjaga sanitasi dan peralatan.
 - g. Verifikasi pada tahapan ini adalah terbebas dari kontaminasi peralatan dan alat.
10. Tahapan pencetakan dan pengemasan.
- a. Tahapan pencetakan dan pengemasan diidentifikasi bahaya fisik yaitu adanya kontaminasi benda asing (rambut dan kuku).
 - b. Parameter CCP yang ditentukan pada tahapan ini adalah adanya kontaminasi benda asing pada proses pencetakan.
 - c. Batas kritis yang ditetapkan pada tahapan ini adalah adanya kontaminasi benda asing.
 - d. Nilai target yang ditentukan pada tahapan ini adalah tidak adanya kontaminasi benda asing.
 - e. Pemantauan yang dilakukan pada tahapan ini adalah apakah terdapat kontaminasi benda asing dan bagaimana pengecekan secara visual dan sanitasi pada pekerja. Pemantauan dilakukan setiap kali proses tahapan dilakukan.

- f. Tindakan koreksi yang dilakukan pada tahapan ini adalah melakukan pengecekan dan sanitasi pekerja.
- g. Verifikasi pada tahapan ini adalah percetakan bebas dari kontaminasi benda asing.

Produk olahan jambu biji getas merah yang telah diproduksi dapat dilakukan pengemasan sehingga produk dapat dipasarkan. Kemasan suatu produk harus memenuhi kriteria antara lain : 1) kemasan harus sesuai dengan fasilitas fisik serta peralatan untuk proses pengemasan (seperti kesesuaian metode UHT, aseptic packaging, tetrapack, dan lainnya dengan bahan pengemasan yang dipergunakan seperti botol dan lainnya) ; 2) kemasan harus sesuai dengan dengan ciri produk tersebut dengan tujuan untuk (seperti pemilihan yang tepat antara bahan kemasan yang dipergunakan dengan bentuk fisik produk seperti(gas, cair, dan padat), integritas dan stabilitas produk, kemampuan daur ulang, dan lainnya); 3) kemasan harus sesuai dengan preferensi konsumen untuk ciri fisik produk (seperti berat produk, bahan-bahan pembuatan produk, ukuran, kemampuan untuk didaur ulang, reclosability, transposibility, dan produk sesuai dengan keinginan konsumen); 4) kemasan harus sesuai dengan preferensi konsumen terkait dengan ciri kognitif (seperti persepsi konsumen terhadap kualitas produk); dan 5) kemasan dijadikan sebagai perwujudan merek produk untuk tujuan pemasaran (Paz-Gonzales, Thornsbery, & Twede, 2007).

Kelembagaan telah diterapkan pada produk pengolahan jambu biji getas merah di Desa Tambahrejo. Gapoktan Desa Tambahrejo yang mengolah jambu biji getas merah menjadi produk olahan telah membentuk kerjasama dengan kelompok usaha tani yang berada di daerah lainnya di Kabupaten Kendal sehingga membentuk klaster jambu biji getas merah. Klaster ini terdiri dari 641 anggota petani jambu serta 29 pengurus. Wilayah klaster ini mencakup empat kecamatan yaitu Kecamatan Patean, Sukorejo, Plantungan dan Pageruyung. Klaster dibentuk dengan tujuan meningkatkan produksi serta kerjasama dalam pemasaran sehingga dapat meningkatkan volume penjualan produk olahan serta pendapatan petani jambu meningkat. Selain membentuk klaster, kelembagaan pengolahan jambu biji getas merah juga membutuhkan kerjasama dengan pemerintah, masyarakat lokal desa, dan pihak eksternal (lembaga pendidikan, investor dan lainnya) seperti yang ditunjukkan oleh Gambar 4. Pelaku usaha pengolahan jambu biji getas merah (Gapoktan) dapat melakukan audiensi dengan Pemerintah melalui Dinas Pertanian sebagai upaya penyelesaian permasalahan dan sekaligus menyampaikan aspirasi masyarakat lokal mengenai jambu biji getas merah. Selain itu pula Gapoktan dapat mendiskusikan permasalahan dengan pihak eksternal seperti institusi pendidikan untuk memperoleh saran/masukan terkait dengan permasalahan yang terjadi pada pengolahan jambu biji getas merah.

Gambar 4. Kelembagaan Pengolahan Produk Jambu Biji Getas Merah.



Sumber : data diolah, 2016

KESIMPULAN

Sektor pertanian merupakan sektor unggulan di Desa Tambahrejo dengan produk adalah produk subsektor hortikultura berupa produksi jambu biji getas merah. Penduduk lokal Desa Tambahrejo mengolah jambu biji getas merah menjadi suatu produk olahan. Pengolahan jambu biji getas merah dilakukan dengan tujuan untuk mengembangkan inovasi petani untuk meningkatkan nilai jual jambu biji getas merah sehingga konsumen tertarik terhadap produk olahan tersebut. Salah satu produk olahan jambu biji getas merah adalah jenang.

Produk olahan jambu biji getas merah diperlukan analisis bahaya dan pengendalian titik kritis/ Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) ditujukan untuk upaya peningkatan jaminan mutu dan keamanan pangan agar tetap berkembang sesuai dengan persyaratan konsumen. Keamanan pangan merupakan persyaratan utama dan terpenting dari keseluruhan parameter yang ada. Selain itu pula terdapat penerapan kelembagaan pada pengolahan jambu biji getas merah berupa kerjasama dalam usaha. Gapoktan yang telah dibentuk oleh kelompok tani menjalin kerjasama dengan kelompok tani yang berada di daerah lainnya seperti Kecamatan Patean, Sukorejo, Plantungan dan Pageruyung hingga membentuk suatu kluster jambu biji getas merah di Kabupaten Kendal.

Tujuan adanya kluster tersebut adalah meningkatkan produksi serta kerjasama dalam pemasaran sehingga dapat meningkatkan volume penjualan produk olahan serta pendapatan petani jambu meningkat. Gapoktan Desa Tambahrejo juga melakukan kerjasama dengan Pemerintah, masyarakat lokal dan pihak eksternal lain yang dapat membantu meningkatkan produksi pengolahan jambu biji getas merah di Desa Tambahrejo.

DAFTAR PUSTAKA

- Anantanyu, S. (2011). Kelembagaan Petani: Peran dan Strategi Pengembangan Kapasitasnya. *SEPA : Vol. 7 No. 2* , 102-109.
- Hapsari, H., Djuwendah, E., & Karyani, T. (2008). Peningkatan Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Salak

Manonjaya. *Jurnal Agrikultura* , Volume 19, No. 3, 208-215.

Makro, P. K. (2012). *Kajian Nilai Tambah Produk Pertanian*. Jakarta: Kementerian Pertanian.

Paz-Gonzales, M., Thornsby, S., & Twede, D. (2007). Packaging as a Tool for Product Development: Communicating Value to Consumers. *Journal of Food Distribution Research* , 61-66.

Yustika, A. E. (2006). *Ekonomi Kelembagaan (Definisi, Teori, dan Strategi)*. Malang: Bayumedia Publishing.