

PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN JERUK PAMELO PADA UKM DENGAN METODE AHP (ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS)

DEVELOPMENT OF PAMELO CITRUS PROCESSED PRODUCT IN SMALL AND MEDIUM ENTERPRISES (SME) USING THE AHP (ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS) METHOD

Ilham Ahmad¹ dan Andi Ridwan Makkulawu²

¹Agroindustri, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan

Correspondence Author : muhammadilhamahmad02@gmail.com

ABSTRAK

Jeruk pameLO merupakan tanaman buah asli Indonesia yang bernilai ekonomi tinggi. Jeruk pameLO tersebar di berbagai wilayah di Indonesia dan memiliki beragam kultivar diantaranya Bali Merah, Cikoneng, Nambangan, Raja, Ratu, dan Pangkep. Jeruk pameLO sangat beragam di Indonesia dengan nama daerah berbeda-beda. Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis kelayakan usaha pada UKM Kecamatan Ma'rang yang ada di Kabupaten Pangkep. **Tujuan** penelitian ini adalah mengidentifikasi produk olahan jeruk pameLO pada UKM di kabupaten Pangkep. **Metode** yang dilakukan untuk mengidentifikasi produk adalah analisis kelayakan usaha dengan menggunakan metode AHP (*Analytic Hierarchy Process*) untuk menentukan ranking produk jeruk pameLO. **Hasil** dari penelitian menempatkan pada produk dodol jeruk pameLO adalah ranking pertama selanjutnya berturut-turut manisan kulit jeruk dan minuman bulir. **Kesimpulan** pada penelitian ini didapatkan bahwa semua produk yang ada di UKM pondok pesantren Ma'rang mengalami titik impas dan layak dikembangkan serta produk tertinggi adalah dodol jeruk.

Kata Kunci: AHP, Jeruk PameLO, dodol jeruk

ABSTRACT

Pamelo orange is a fruit plant native to Indonesia which has high economic value. Pamelo oranges are spread in various regions in Indonesia and have various cultivars including Bali Merah, Cikoneng, Nambangan, Raja, Ratu, and Pangkep. Pamelo oranges are very diverse in Indonesia with different regional names. This research was conducted to analyze the business feasibility of small and medium business in Ma'rang District in Pangkep Regency. The purpose of this study was to identify processed products of pamelo orange in SMEs in Pangkep district. The method used to identify the product is a business feasibility analysis using the AHP (Analytic Hierarchy Process) method to determine the ranking of pamelo citrus products. The results of the study placed the dodol orange pamelo product in the first rank, followed by candied orange peel and grain drink. The conclusion in this study was that all products in Ma'rang Islamic boarding school SMEs experienced a break-even point and were feasible to be developed and the highest product was orange dodol.

Keywords: AHP, Pamelo Oranges, dodol oranges

PENDAHULUAN

Jeruk pamelو merupakan tanaman buah asli Indonesia yang bernilai ekonomi tinggi. Jeruk pamelو tersebar di berbagai wilayah di Indonesia dan memiliki beragam kultivar diantaranya Bali Merah, Cikoneng, Nambangan, Raja, Ratu, dan Pangkep. Jeruk pamelو sangat beragam di Indonesia dengan nama daerah berbeda-beda, maka sudah selayaknya pengembangan jeruk pamelو ini mendapat perhatian yang besar (Hermansyah, 2017). Kabupaten Pangkep yang memiliki potensi penghasil jeruk pamelو. Salah satu hal yang sangat berpengaruh kepada pendapatan petani jeruk pamelو dalam segi pemasarannya adalah pola pemasaran yang digunakan oleh petani jeruk pamelو. Setiap pola pemasaran memiliki tingkat harga yang berbeda sehingga memberikan keuntungan yang berbeda. Keuntungan yang diperoleh dipengaruhi oleh tingkat harga yang diterima oleh petani. Tingkat harga yang diterima oleh petani selanjutnya dipengaruhi oleh efisiensi pemasaran. Adanya pembagian keuntungan yang tidak adil antara petani, pengumpul dan pedagang menyebabkan penurunan minat petani jeruk pamelو untuk memasarkan jeruk pamelو.

Jeruk pamelو kabupaten Pangkep memiliki ciri khas tersendiri, baik itu bentuk maupun rasanya. Bentuknya yang besar dibanding jeruk lainnya dengan kulit yang tebal dan dari segi rasa jeruk pamelو kabupaten Pangkep memiliki berbagai macam rasa. Petani kabupaten Pangkep membagi tiga jenis buah jeruk pamelو yakni jeruk merah, jeruk putih, dan jeruk gula-gula. Jeruk pamelو kabupaten Pangkep merupakan aset terbesar dari masyarakat Sulawesi Selatan khususnya di kabupaten Pangkep sendiri, produksi jeruk pamelو kabupaten Pangkep sudah sering kali didistribusikan keluar pulau Sulawesi.

Jeruk pamelو (*Citrus maxima*) atau lebih populer disebut jeruk Bali atau jeruk besar, merupakan salah satu buah eksotis tropika Indonesia yang sudah lama dikenal oleh masyarakat. Mungkin masih banyak orang yang terasa asing dengan buah jeruk Pamelو. Keberadaan jeruk Pamelو masih terabaikan sangat disayangkan mengingat besarnya potensi yang disimpan buah seukuran bola voli tersebut. Padahal, di pasar Internasional, Pamelو merupakan jenis jeruk yang mempunyai nilai perdagangan yang tinggi mendampingi "*grapefruit*", mandarin, orange, dan lemon. Ternyata, selain memiliki nilai jual tinggi di pasar internasional, Pamelو juga memiliki khasiat dalam meningkatkan kesehatan tubuh, seperti antioksidan, antikanker, dan dapat melarutkan kolesterol. Konsumen jeruk termasuk Pamelو mempunyai rentang yang luas baik dilihat dari sisi usia, kelas sosial, tingkat pendidikan maupun geografis. Jeruk Pamelو potensial

dikembangkan, karena karakteristiknya yang khas, yaitu berukuran besar, memiliki rasa segar, dan daya simpan yang lama sampai empat bulan.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Pengembangan Agroindustri Produk Olahan Jeruk Pangelo di Kecamatan Ma’rang Kabupaten Pangkep”. Adapun tujuan penelitian yaitu: 1) Mengidentifikasi produk olahan jeruk pangelo pada UKM di kabupaten Pangkep, 2) Menganalisa produk olahan jeruk pangelo dengan dijadikan produk komersil dilakukan dengan metode AHP

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret-Juli 2021 pada UKM di Kecamatan Ma’rang di kabupaten Pangkep yang ditentukan secara sengaja (*purposive*). Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian adalah data primer dan sekunder. Pengambilan data Primer dilakukan dengan teknik wawancara kepada pemilik UKM olahan jeruk pangelo dan melakukan observasi lapangan. Sedangkan data sekunder diperoleh dari sistem data-data jurnal dan penelitian terdahulu.

Metode Pengambilan Keputusan dilakukan dengan metode *Analitycal Hierarchy Process* (AHP) yaitu metode untuk memecahkan suatu situasi yang kompleks tidak terstruktur kedalam beberapa komponen dalam susunan yang hirarki, dengan memberi nilai subjektif tentang pentingnya setiap variabel secara relatif, dan menetapkan variabel mana yang memiliki prioritas paling tinggi guna, Jadiaman Parhusip, 2019. Sedangkan untuk pembuatan model hirarki dapat ditentukan berdasarkan bahan penelitian yang akan diangkat, susunan model hirarki tersebut harus didasari oleh masing- masing tingkat (*level*) yang terdiri dari *Goal level, Criterians level, dan Alternative level, Dashore K, et.al, 2013*.

Analisis data diolah dalam program *Microsoft Excel*, data hasil kusioner diinput di dalam matrix perbandingan berpasangan menggunakan skalah perbandingan 1-9 untuk mendapatkan bobot kriteria kemudian dihitung *eigenvector*. Kemudian dimasukkan dalam bagan hirarki untuk menampilkan hasil analisis AHP.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemilihan prioritas olahan jeruk pangelo dimaksudkan untuk mendapatkan produk terbaik dari setiap olahan jeruk pangelo dan strategi pengembangan. Buah jeruk besar atau pangelo dapat dikonsumsi segar atau diolah menjadi berbagai produk olahan sebagai produk turunan.

Jenis Produk Olahan Jeruk Pamelo

Dari hasil survei lokasi di kabupaten Pangkep tepatnya pada pondok pesantren Iswhatul is ad didapatkan beberapa olahan jeruk pamelo yaitu :

1. Dodol Jeruk Pamelo

Sebagai penghasil Jeruk Pamelo, tidak berlebihan jika Kecamatan Ma'rang, Kabupaten Pangkep, dikenal sebagai sentra jeruk pamelo. Tekstur, tanpa biji dan rasa manis khas jeruk pamelo sangat berbeda dengan jeruk sejenisnya seperti Jeruk Bali. Namun demikian, tidak pas rasanya jika Jeruk Pamelo tidak dibuat sebagai olahan. Salah satu olahan dengan bahan dasar Jeruk Pamelo adalah dibuat dodol. Dodol buah terbuat dari daging buah matang yang dihancurkan, kemudian dimasak dengan penambahan gula dan bahan makanan lainnya atau tanpa penambahan makanan lainnya. Sesuai dengan defenisi tersebut maka dalam pembuatan dodol buah-buahan diperbolehkan penambahan bahan lainnya, seperti tepung ketan, tepung tapioca, tepung hunkue, bahan pewarna, maupun bahan pengawet. Bahan-bahan yang ditambahkan harus sesuai dan tidak boleh lebih dari aturanyang telah ditentukan, Debby Anggina, Novia Dewi, Fajar Restuhadi, 2020.

2. Manisan Kulit Jeruk Pamelo

Manisan adalah jenis pangan yang diawetkan dengan gula berkadar tinggi, tujuannya yaitu selain untuk memberikan rasa manis juga untuk mencegah tumbuhnya mikroorganisme (jamur, kapang) sehingga dapat lebih lama disimpan. Kulit buah pamelo selama ini belum dimanfaatkan secara optimal dan umumnya hanya dibuang dan dijadikan mainan anak-anak. Melalui proses sederhana, kulit buah ini dapat diolah menjadi manisan yang enak dan bergizi. Manisan kulit pamelo dapat menurunkan kolesterol, selain itu manisan ini juga mengandung **protein (2,6%)** dan **vitamin c (4 mg/100g)**.

Kulit jeruk pamelo sebagai bahan limbah dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi sebuah makanan yang tentunya setelah melalui proses dan perlakuan tertentu. Beberapa penelitian terdahulu telah membuktikan berbagai macam hasil olahan dari kulit jeruk pamelo, mulai dari manisan aneka rasa, Yunita, I. ,2017. Keterbatasan pengetahuan dan pengalaman masyarakat terutama petani jeruk pamelo di kecamatan Ma'rang menjadi satu-satunya akar permasalahan dari terbuangnya potensi bisnis pengolahan limbah kulit jeruk pamelo. Oleh karena itu, dengan mendaur ulang limbah yang seharusnya dibuang menjadi suatu produk yang lebih berguna dan mempunyai nilai lebih menjadi kebutuhan sebagai salah satu alternatif usaha di tengah-tengah

kelesuan berbisnis masyarakat. Selain itu, pengolahan ini juga dapat meningkatkan pendapatan asli masyarakat.

Pengolahan kulit jeruk pamelو menjadi manisan adalah satu terobosan baru yang mungkin akan diminati oleh masyarakat karena selain murah dan sehat, cemilan ini juga mengandung zat tinggi dan belum ada sebelumnya sehingga masyarakat cenderung tertarik untuk mencobanya. Peluang usaha ini diharapkan dapat memberikan alternatif usaha bagi para masyarakat desa, serta secara tidak langsung akan meningkatkan taraf hidup ekonomi masyarakat.

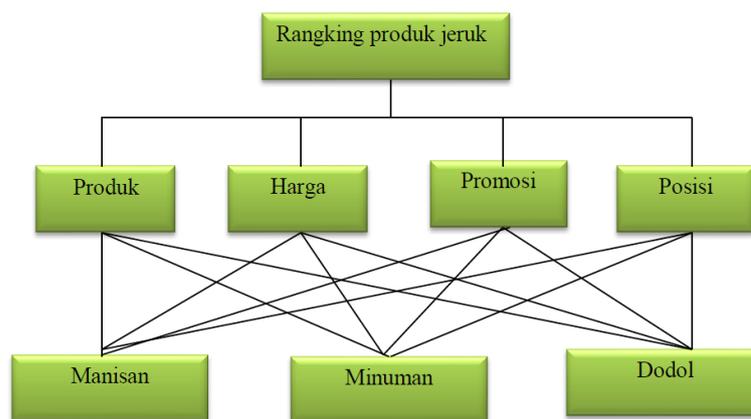
3. Pemanfaatan Minuman Bulir Jeruk Pamelو

Jeruk sudah lama dikenal sebagai salah satu sumber vitamin C yang baik. Karena itu tidak hanya dodol dan manisan kulit jeruk pamelو namun juga dapat memanfaatkan untuk membuat minuman bulir jeruk pamelو cara pembuatannya sangat sederhana.

Hasil Rangking Produk Jeruk Analisis AHP

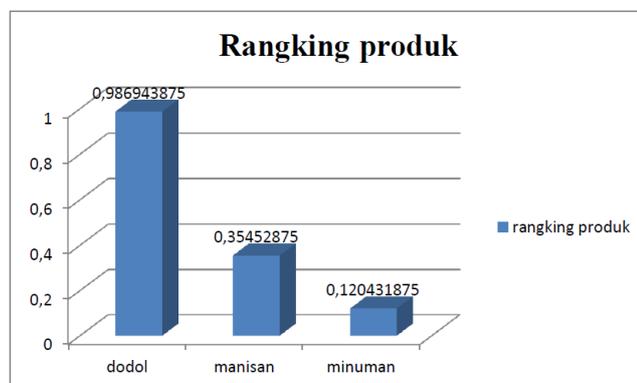
Menentukan peringkat kriteria.dalam sebuah sistem berbasis AHP. Permasalahan: 1. Tujuan; 2. Kriteria: produk, harga, promosi, posisi; 3. Alternatif pilihan: dodol jeruk, manisan kulit jeruk, minuman bulir jeruk.

Dalam sebuah sistem, proses untuk menentukan nilai kriteria dari masing-masing alternative pilihan dan perhitungan peringkat dilakukan pada saat melakukan entry dan edit data variabel dan kriteria alternative pilihan dalam kasus ini, yang memberikan judgement untuk kriteria dodol dan manisan adalah pakar tentang produk jeruk dengan informasi bersifat *qualitative*. Adapun perbandingan berpasangan produk olahaan jeruk pamelو dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Perbandingan berpasangan produk olahaan jeruk pamelو

Berdasarkan hasil analisis AHP menempatkan produk dodol sebagai urutan pertama yang selanjutnya berturut-turut produk manisan kulit jeruk dan minuman bulir jeruk. Hasil analisis dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Hasil Analisis AHP

KESIMPULAN

1. Hasil identifikasi produk olahan jeruk pameo di Kecamatan Marang didapatkan tiga jenis olahan yaitu: dodol jeruk pameo, manisan dan minuman bulir jeruk pameo.
2. Hasil analisis AHP yang dilakukan didapatkan disimpulkan untuk pengembangan produk olahan jeruk pameo pada UKM di Kecamatan Marang adalah produk dodol sebagai urutan pertama yang selanjutnya berturut-turut produk manisan kulit jeruk dan minuman bulir jeruk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Poltani Pangkep yang telah membiayai penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Debby Anggina, Novia Dewi, Fajar Restuhadi, 2020. Strategi Pemasaran Agroindustri Dodol Rasabuah Lokal. *Jurnal Ilmiah Pertanian*, Vol. 17, No.1, Agustus 2020.
- Dashore K, Pawar SS, Sohani N, Verma DS. 2013. Product Evaluation Using Entropy and Multi Criteria Decision Making Methods. *International Journal of Engineering Trends and Technology (IJETT)*. Volume 4 Issue 5-May 2013. Pp 2183-2187.
- Hermansyah, 2017. Perbandingan Perkembangan dan Kualitas Buah Tiga Aksesori Jeruk Pameo (*Citrus maxima* (Burm.) Merr). Universitas Negeri Gorontalo.
- Jadiaman Parhusip. 2019. Penerapan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP) Pada Desain Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Calon Penerima Bantuan

Pangan Non Tunai (BPNT) Di Kota Palangka Raya. Jurnal Teknologi Informasi Vol 13 No 2.

Yunita, I. ,2017. Analisis Kelayakan Usaha Dodol Pulut di Desa Paloh Kecamatan Peusangan Kabupaten Bireuen. Jurnal Pertanian 11(10) 826- 836