Suliantari+)

PEMBUATAN SARI BUAH JAMBU BIJI

PENDAHULUAN

Jambu biji adalah buah-buahan yang dapat tumbuh dengan baik di daerah tropik maupun sub tropik. Penanaman jambu biji telah dilakukan sejak beberapa abad yang lalu dan tanaman ini berasal dari Amerika.

Jambu biji yang dapat berbuah sepanjang tahun ini mempunyai kandungan vitamin C yang tinggi. Karena rasanya manis, buah ini banyak dikonsumsi oleh masyarakat dalam bentuk buah segar. Selain itu jambu biji dapat pula diolah menjadi sari buah, nektar, jam atau dalam bentuk olahan lainnya. Dan dengan adanya penganeka ragaman dari penggunaan jambu biji ini, diharapkan jambu biji yang terbuang sia-sia akan dapat dimanfaatkan.

Pembuatan sari buah jambu biji dapat dilakukan oleh setiap orang karena cara pembuatannya sangat sederhana. Untuk menghindari hal-hal yang tidak diinginkan seperti misalnya pertumbuhan kapang dan atau khamir maka pembuatannya harus dilakukan sebersih mungkin. Dan agar supaya sari buah ini tahan sampai beberapa bulan, dapat pula ditambahkan bahan pengawet seperti misalnya natrium benzoat atau pengawet lainnya.

PROSES PEMBUATAN SARI BUAH JAMBU BIJI

Bahan-bahan yang dipergunakan

1. Jambu biji (yang sudah masak)
2. Gula pasir

+) Staf Pusbangtepa/FTDC - IPB

Alat-alat yang dipergunakan

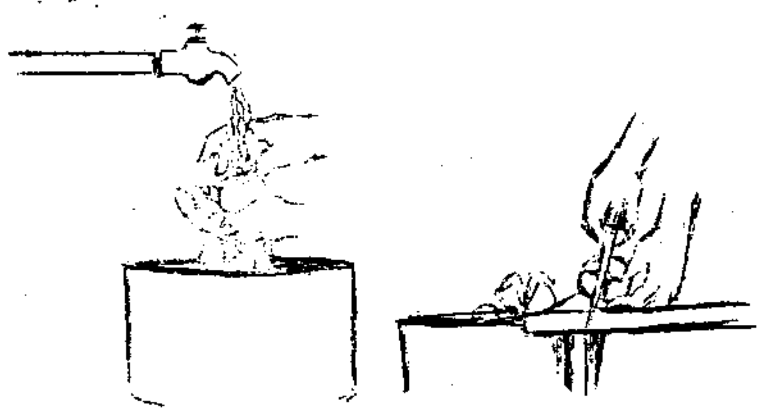
1. Pisau "stainless steel"
2. Panci
3. Kompor
4. Blender
5. Saringan santan
6. Talenan
7. Botol dan tutup
8. Corong
9. Sendok sayur
10. Kain saring
11. Alat penutup botol

Persiapan yang diperlukan

1. Menyiapkan bahan mentah jambu biji dan bahan penolong lainnya
2. Menyiapkan semua alat-alat yang akan dipakai.

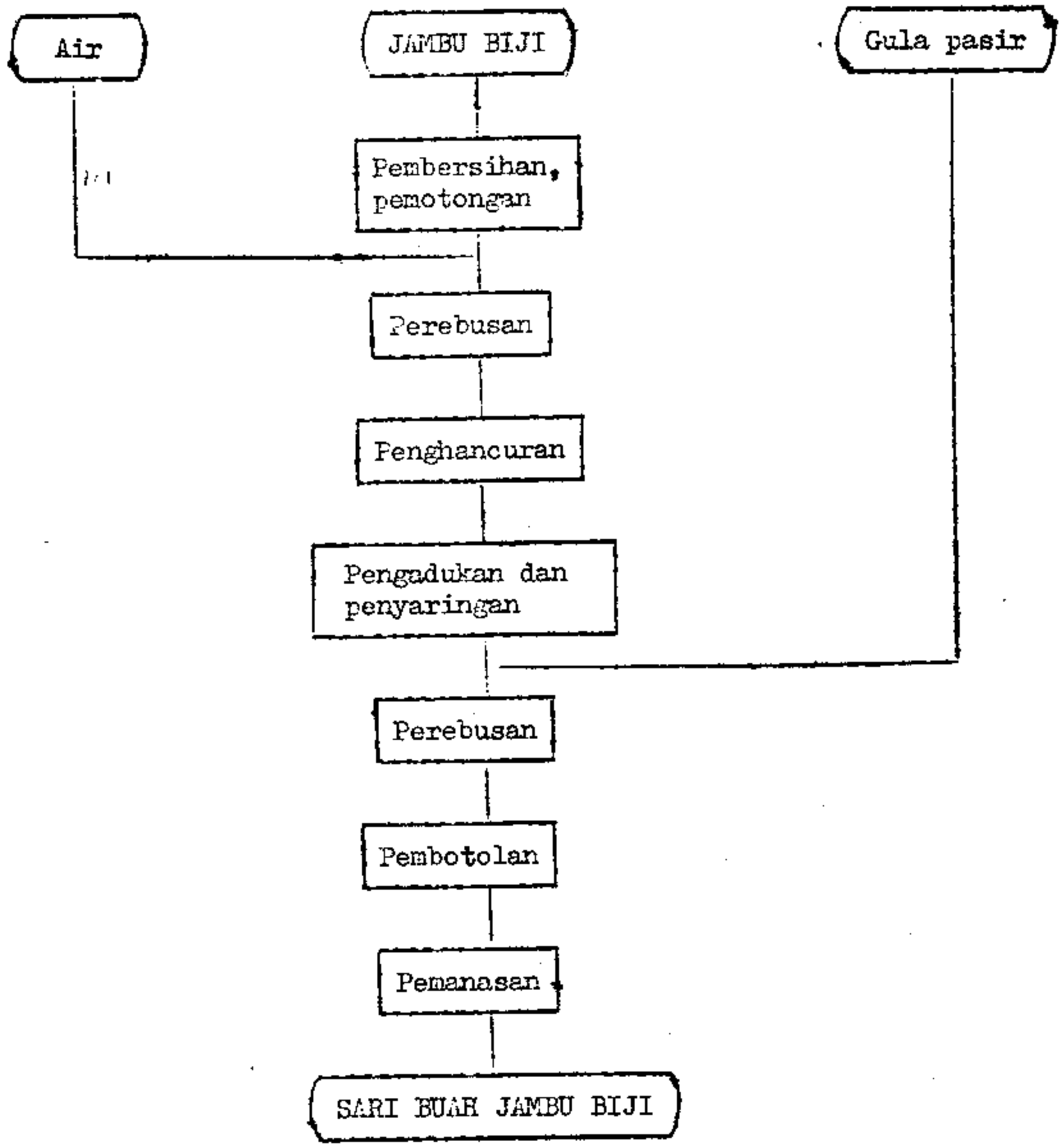
Cara Pembuatan

1. Jambu yang masak dipilih, dibersihkan, dicuci dan kemudian dipotong memanjang menjadi 3 atau 4 bagian.

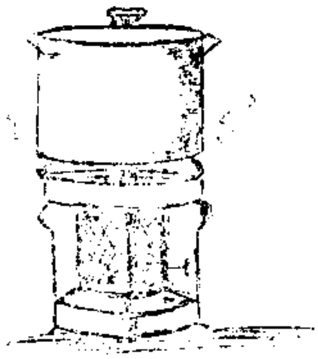


Gambar 2. Pembersihan dan pemotongan jambu

2. Kedalam jambu biji yang telah dipotong ditambahkan air dalam jumlah berat yang sama kemudian direbus sampai mendidih sehingga jambu menjadi lunak.

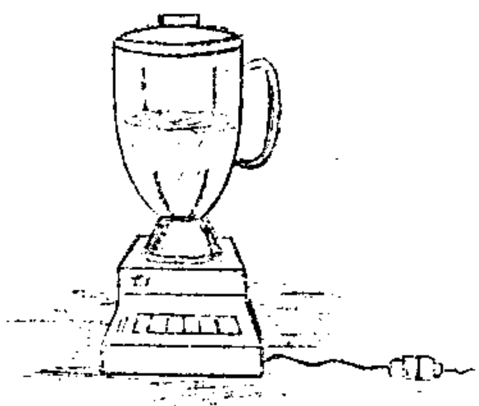


Gambar 1. Skema proses pembuatan sari buah jambu biji.



Gambar 3. Perebusan jambu biji

3. Jambu biji yang sudah masak dihancurkan dengan blender atau alat penghancur lainnya sampai semua daging buahnya hancur dan bijinya terpisah tetapi tidak sampai pecah.

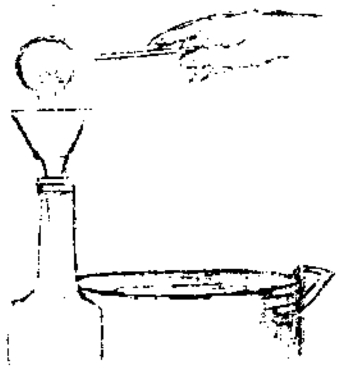


Gambar 4. Penghancuran jambu biji

4. Setelah hancur, ke dalam cairan jambu biji ditambahkan air (1 : 8) dan diaduk sampai rata. Untuk memisahkan biji dan benda-benda yang lainnya, cairan ini disaring dengan saringan santan kemudian disaring lagi dengan kain saring.

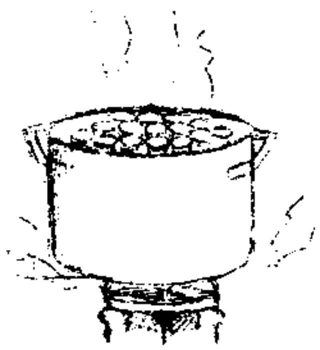
5. Tambahkan gula pasir atau sirup kedalam cairan buah tadi sebanyak 75 gram untuk 1 liter air kemudian dipanaskan lagi sambil diaduk sampai semua gula larut dan tercampur merata.

6. Sari buah yang telah jadi, dalam keadaan panas dituangkan ke dalam botol yang telah disterilkan, lalu ditutup.



Gambar 5. Penuangan sari buah kedalam botol

7. Botol yang telah berisi sari buah tadi disterilkan lagi dengan cara merebus botol-botol tadi dalam panci yang berisi air (± 30 menit).



Gambar 6. Sterilisasi sari buah

8. Sari buah jambu biji yang telah jadi dapat disimpan dalam rak-rak botol atau kotak karton dan siap dipasarkan.

ANALISA EKONOMI

PENGELUARAN

Biaya produksi dalam 1 bulan (30 hari)

1. Bahan langsung

a. Jambu biji 1,5 ton a Rp. 400.000,-	= Rp.	600.000,-
b. Gula pasir 1,5 ton a Rp. 500.000,-	= Rp.	750.000,-
	= Rp.	1.350.000,-

2. Bahan tak langsung

a. Minyak tanah 1000 liter a Rp. 60,-	= Rp.	60.000,-
b. Tutup botol 54.000 buah a Rp. 5,-	= Rp.	270.000,-
	= Rp.	330.000,-

3. Buruh langsung

   Upah 3 orang a Rp. 25.000,- = Rp. 75.000,-

4. Buruh tak langsung -

5. Penyusutan alat per bulan

Jenis alat	Jumlah (buah)	Jumlah nilai (Rp)	Umur pakai (bulan)	Nilai penyusutan
1. Blender	2	120.000,-	60	2.000,-
2. Alat penutup botol	1	35.000,-	36	972,22
3. Kompor	2	15.000,-	24	625,-
4. Panci besar	4	60.000,-	24	2.500,-
5. Ember plastik	2	3.000,-	12	250,-
6. Pisau	4	6.000,-	24	250,-
7. Saringan	4	4.000,-	12	333,33
8. Gayung plastik	2	800,-	12	66,67
9. Sendok sayur	2	2.000,-	12	166,67

5. Penyusutan alat per bulan (Lanjutan)

Jenis alat	Jumlah (buah)	Jumlah nilai (Rp)	Umur pakai (bulan)	Nilai penyusutan
10. Corong plastik	2	300,-	12	25,-
11. Kain saring	10 mtr.	5.000,-	6	833,33
12. Talenan	2	1.500,-	18	83,33
13. Sikat botol	4	600,-	12	50,-
14. Serbet	6	1.200,-	12	100,-
15. Botol	54.000	4.050.000,-	36	112.500,-
Jumlah	-	4.304.400,-	-	120.755,55

$$\text{Nilai penyusutan per bulan} = \frac{\text{Nilai alat (Rp)}}{\text{Umur pakai alat (bln)}}$$

Total biaya produksi per bulan .... Rp. 1.875.755,55

Pengeluaran untuk pengangkutan per bulan (30 hari)... Rp. 30.000,-

Pajak pasar per bulan (30 hari) .... Rp. -

Total pengeluaran dalam sebulan .... Rp. 1.905.755,55

PEMASUKAN

Penjualan sari buah 54.000 botol a Rp. 45,-
(tanpa botol) .... Rp. 2.430.000,-

Keuntungan per bulan = Pemasukan - Pengeluaran
(Rp. 2.430.000,- - Rp. 1.905.755,55)
= Rp. 524.244,45

MODAL USAHA

Modal peralatan	Rp.	4.304.400,-
Modal kerja (pengeluaran) untuk 1 kali perputaran usaha pembuatan sari buah selama 2 hari diperlukan biaya Rp. 127.050,- sehingga dalam 1 masa peredaran (± 10 hari) dibutuhkan biaya	Rp.	635.250,-
	Rp.	4.304.250,-

Modal usaha yang dibutuhkan untuk memproduksi sari buah dalam 1 masa peredaran (± 10 hari) = Rp. 4.939.650,-

Catatan :

Dengan berpedoman pada asumsi biaya yang dialokasikan untuk 1 masa peredaran maka pembuatan sari buah sebesar Rp. 4.939.650,- (Empat juta sembilan ratus tiga puluh sembilan ribu enam ratus lima puluh rupiah) maka disarankan untuk mengajukan Kredit Investasi Kecil (KIK) ke Bank Rakyat Indonesia (BRI).