

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kunyit (*Curcuma Domestica Val.*) banyak dimanfaatkan secara luas oleh berbagai industri makanan, minuman, obat-obatan, maupun kosmetik. Menurut Zamroni (2017) kunyit bisa dijumpai hampir di seluruh wilayah Indonesia, terutama di Pulau Jawa dan Sumatera. Menurut data Badan Pusat Staistik Muaro Jambi pada tahun 2020 produksi kunyit di Kecamatan Mestong sebanyak 25.245 kg, data produksi kunyit di Kabupaten Muaro Jambi dapat dilihat pada Lampiran 1. Berdasarkan data Balai Penyuluhan Pertanian kecamatan Mestong menunjukkan produksi tanaman kunyit di Desa pada tahun 2021 sebanyak 157.500 kg, data produksi tanaman kunyit di Kecamatan Mestong dapat dilihat pada Lampiran 2.

Kandungan utama dalam kunyit yakni minyak atsiri, resin, kurkumin, oleoresin, desmotoksi kurkumin, lemak, kalsium, protein dan fosfor serta zat besi (Asriyanti, 2013). Menurut Haryono (2012). Kunyit berkhasiat melancarkan peredaran darah, sebagai antioksidan, meluruhkan haid (emenagog), anti radang (anti inflamasi), meredakan nyeri (analgesik), mempermudah persalinan, anti bakteri dan mempercepat penyembuhan luka. Berdasarkan manfaat dan kandungan gizi kunyit tersebut, kunyit memiliki potensi yang bisa dikembangkan untuk menjadi produk baru yang bernilai jual tinggi.

Produk olahan dari kunyit kebanyakan sebagai bumbu masak. Kunyit tidak hanya sebatas sebagai bumbu untuk menambah rasa dan memberikan warna, tetapi bisa juga digunakan untuk bahan baku pembuatan minuman herbal seperti minuman serbuk. Menurut Prasetyo (2003), mengatakan bahwa minuman serbuk adalah minuman yang berupa serbuk yang terbuat dari bahan buah-buahan, rempah-rempah, biji-bijian dan daun yang dapat langsung dikonsumsi dengan cara diseduh dengan air matang tetapi lebih dianjurkan dengan menggunakan air panas agar mudah larut. Menurut Jamrianti (2009), minuman serbuk kunyit dikategorikan sebagai minuman herbal yang memiliki umur simpan yang panjang karena rendahnya kadar air sehingga menyulitkan pertumbuhan mikroba. Minuman serbuk ini dapat dikembangkan termasuk di Desa Pondok meja karena

sebagian besar masyarakat di Desa Pondok Meja adalah petani kunyit, sehingga menjadi sektor pertanian penunjang utama kehidupan Desa Pondok Meja dan apabila terjadi panen raya akan menimbulkan masalah bagi petani kunyit karena harga jual kunyit menjadi rendah, sehingga produksi kunyit menumpuk dan perlu dilakukan pengolahan pascapanen agar kunyit tidak mengalami kerusakan. Tetapi karena kurangnya pengetahuan petani akan pengolahan kunyit menjadi suatu produk yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi menjadi salah satu faktor penghambat pengolahan produk baru dari kunyit, akibatnya mereka hanya bisa menjual kunyit mentah ke pasaran dengan harga yang rendah.

Analisis nilai tambah perlu dilakukan untuk mengembangkan produk minuman serbuk kunyit karena belum diketahui besarnya nilai tambah yang diperoleh, dan kelayakan bisnis diperlukan juga dari aspek finansial yang belum dilakukan untuk menilai dan mengukur suatu usaha yang sedang dijalankan layak atau tidak dijalankan (Gray, 1992). Usaha pengolahan kunyit menjadi minuman serbuk kunyit diharapkan nantinya akan memberikan nilai tambah dan layak dijalankan karena produk baru yang dihasilkan memiliki harga jual yang lebih tinggi. Untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang diberikan minuman serbuk kunyit instan, maka diperlukan analisis nilai tambah dan analisis secara finansial. Maka dari itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai **“ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KUNYIT MENJADI MINUMAN SERBUK KUNYIT DI DESA PONDOK MEJA KABUPATEN MUARO JAMBI”**

1.2 Rumusan Masalah

Potensi tanaman kunyit di Desa Pondok Meja cukup banyak dan belum diolah menjadi sebuah produk bernilai jual lebih di pasar sehingga menimbulkan masalah bagi petani kunyit karena menyebabkan harga kunyit rendah sehingga kurang memuaskan bagi para petani kunyit, apalagi saat terjadi panen raya, kunyit hanya di jual dengan harga Rp.3.000/kg serta kunyit yang tidak terjual akan mengalami kerusakan karena kandungan air pada kunyit segar yang cukup tinggi yaitu $\pm 80\%$ (Basri & Perkasa, 2019), jika tidak dilakukan pengolahan pascapanen kunyit akan busuk dan merugikan petani. Untuk itu diperlukan pengolahan produk baru dari kunyit, salah satunya minuman serbuk kunyit. Analisis nilai tambah dari

pengolahan kunyit menjadi minuman serbuk kunyit dilakukan untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kunyit menjadi minuman serbuk kunyit, sedangkan dilakukan Analisis kelayakan finansial guna Menurut (Mulyani, et al, 2016).membantu para pengusaha memprediksi perkembangan bisnis di masa mendatang dengan melihat kondisi bisnis di masa lalu untuk menghindari risiko yang muncul di masa lalu dan risiko yang mungkin muncul di masa mendatang untuk diminimalkan atau dihindari sehingga permodalan pada perusahaan lebih optimal

Berdasarkan uraian tersebut, maka pertanyaan yang akan dikaji pada penelitian adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pengolahan kunyit menjadi minuman serbuk kunyit?
2. Bagaimana analisis nilai tambah dari kunyit menjadi minuman serbuk kunyit ?
3. Bagaimana kelayakan finansial dari kunyit menjadi minuman serbuk kunyit ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui proses pengolahan kunyit menjadi minuman serbuk kunyit
2. Untuk menganalisis nilai tambah pengolahan kunyit menjadi minuman serbuk kunyit
3. Untuk mengetahui kelayakan finansial kunyit menjadi minuman serbuk kunyit

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini yaitu :

1. Bagi petani kunyit di Desa Pondok Meja, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan membantu untuk meningkatkan nilai tambah tanaman kunyit dan meningkatkan taraf hidup masyarakat sekitar.
2. Bagi penulis sebagai bahan masukan untuk membuat atau merencanakan sebuah bisnis dan meningkatkan jiwa kewirausahaan.
3. Bagi Pembaca, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan pengetahuan, informasi dan referensi dalam menyusun penelitian selanjutnya.