

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia kaya akan berbagai sumber daya alam, diantaranya tanaman yang mempunyai potensi sebagai bahan alami untuk masakan dan mengandung khasiat untuk kesehatan. Bahan-bahan alami tersebut dapat berasal dari berbagai jenis tanaman yang dapat berupa daun, akar, bunga, buah atau biji seperti wortel, tomat, bayam, brokoli, asam gelugur dan lain lain. Salah satu bahan alam yang sangat potensial untuk dapat dimanfaatkan dan dikembangkan yaitu asam gelugur (Hutajulu dan Eddy, 2014).

Buah asam gelugur ini baru mulai dibudidayakan dan diolah petani sejak tahun 2000. Pada tahun sebelumnya buah asam gelugur ini hanya sedikit dimanfaatkan orang, sebagai bahan pembuat manisan dan sayuran (Tarigan, 2006).

Kandungan buah asam gelugur antara lain asam sitrat, asam malat, dan asam askorbat yang mempunyai aktivitas antioksidan (Dweck, 1999). Asam gelugur berpotensi sebagai antihiperurisemia karena asam askorbat dapat meningkatkan ekskresi asam urat melalui urin sehingga meringankan keadaan hiperurisemia (Soeroso dan Algristian, 2012). Berdasarkan penelitian Mackeen, Ali, Lajis, Kawazu, Hassan, Amran, Habsah, Mooi dan Mohamed (2000), buah asam gelugur mengandung antioksidan yang kuat karena kandungan senyawa asam hidroksisitat. Buah asam gelugur mampu menurunkan bobot badan dan kolesterol (Chung, 2006).

Tanaman asam gelugur dapat tumbuh menjadi besar dan tinggi, berkayu keras, namun buahnya yang sudah masak di pohon bersifat lembek dan lunak. Dalam waktu seminggu buah yang sudah masak menjadi busuk, untuk mencegah buah yang mudah busuk ini maka perlu dilakukan pengolahan buah. Pengolahan buah asam gelugur sangat sederhana yaitu dipotong atau dibelah tipis-tipis kemudian dijemur di bawah terik matahari hingga kering (Alfrianto dan Liviawaty, 1991).

Salah satu kerabat asam gelugur yang kurang dalam pemanfaatannya adalah asam kandis (*Garcinia xanthochymus*). Pemanfaatan asam kandis sampai saat ini masih terbatas pada kayunya sebagai bahan bangunan, buahnya sebagai manisan dan bumbu

masak. Daun dan buah digunakan untuk memperlancar peredaran darah, pengencer dahak pada batuk pilek dan tonikum. Kulit batang telah digunakan secara tradisional sebagai antipiretik. Pada daun, buah dan kulit buah yang telah dikeringkan dilaporkan mengandung asam-asam organik seperti asam sitrat, asam oksalat, dan asam hidroksisitat (Fauziah, Rasyid dan Septiana, 2015 *cit* Mardhiyah, 2017).

Pengolahan buah asam gelugur dan asam kandis menjadi produk fungsional tentunya akan sangat bermanfaat karena mempunyai kandungan yang potensial. Salah satu Kelompok Wanita Tani (KWT) yang memproduksi produk-produk pangan fungsional berbahan dasar asam gelugur dan asam kandis adalah Komunitas Lokal Bioversity yang berlokasi di Nagari Latang Kecamatan Lubuk Tarok Kabupaten Sijunjung Provinsi Sumatera Barat. Komunitas Lokal Bioversity telah berdiri pada tahun 2013 oleh Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian (Balitbangtan) bekerja sama dengan pemerintah daerah Kabupaten Sijunjung. Komunitas Lokal Bioversity merupakan sebuah kelembagaan yang lahir dari keinginan masyarakat untuk memwadahi proses konservasi dan pemanfaatan asam gelugur dan kerabatnya, telah menghasilkan berbagai varian produk seperti teh, kopi, selai, saos, sirup, lulur, sabun, masker dan lain-lain.

Penelitian terkait analisis mutu dari produk asam gelugur dan asam kandis perlu dilakukan untuk mengetahui kandungan yang terdapat di dalamnya. Beberapa produk seperti teh dan kopi merupakan produk yang sudah dilakukan analisis kandungannya dan masih ada beberapa produk yang belum dilakukan analisis kandungannya seperti produk saus, sirup dan selai. Dalam proses komersial, akan ada sudut pandang konsumen terhadap harga yang ditawarkan, hal ini akan mempengaruhi dalam keputusan pembelian. Selain itu penetapan keputusan harga dari perusahaan juga merupakan faktor yang tidak kalah penting selain harga beli terhadap suatu barang atau jasa.

Berdasarkan uraian di atas, penulis telah melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Mutu dan Penghitungan Harga Pokok Produksi Selai, Sirup dan Saus dari Asam Gelugur (*Garcinia atroviridis*) dan Asam Kandis (*Garcinia xanthochymus*)”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Menganalisis mutu dari produk selai, sirup dan saus dari asam gelugur dan asam kandis.
2. Menghitung harga pokok produksi produk selai, sirup dan saus dari asam gelugur dan asam kandis.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Diharapkan memberikan informasi mengenai mutu selai, sirup dan saus dari asam gelugur dan asam kandis yang berkhasiat bagi kesehatan, sebagai upaya pengembangan industri yang terdapat di Kabupaten Sijunjung.
2. Diharapkan hasil penelitian ini mampu membantu pihak Komunitas Lokal Bioversity untuk menganalisa pengambilan keputusan dalam menentukan harga jual produk melalui perhitungan harga pokok produk.

