PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

USAHA PEMBUATAN MANISAN KULIT JERUK PAMELO ANEKA RASA DI KABUPATEN MAGETAN

BIDANG KEGIATAN
PKM-AI

Diusulkan Oleh:

BAGUS RAHMAD V.	306422304314/2006
LILIS ANITASARI	306422304324/2006
BAGUS RAHMANTO	305322481372/2005
SYIFA'ATI' ABDILLAH	904312475856/2004

UNIVERSITAS NEGERI MALANG
MALANG
2010

HALAMAN PENGESAHAN USUL
PKM-AI

1. Judul kegiatan : Usaha Pembuatan Manisan Kulit Jeruk Pamelo Aneka Rasa di Kabupaten Magetan
2. Bidang Kegitan : ( ) PKM-AI ( ) PKM-GT
3. Ketua Pelaksana
   a. Nama : Bagus Rahmad Vitanto
   b. NIM : 306422304314
   c. Jurusan : Akuntansi
   d. Universitas : Universitas Negeri Malang
   e. Alamat Rumah : Desa Milang Asri, Kec. Panekan, Magetan
   f. Telp. : 08563506601
4. Anggota Pelaksana : 3 orang
5. Dosen Pendamping
   a. Nama : Drs. Prih Hardianto, M.Si
   b. NIP : 131125965
   c. Alamat Rumah :Perum Bukit Cemara Tidar A-37, Malang
   d. Telp : 08123583459

Menyetujui,
Ketua Juruasan
Akuntansi FE

Dr. Dyah Aju Wardani, M.Si, Ak
NIP. 196701081999032001

Malang, 15 Februari 2010
Ketua Pelaksana Kegiatan,

Bagus Rahmad Vitanto
NIM. 306422304314

Pembantu Rektor
Bidang Kemahasiswaan

Drs. Kadim Masjkur, M.Pd
NIP. 195412161981021001

Dosen Pendamping,

Drs. Prih Hardianto, M.Si
NIP. 195606221982031003

USAHA PEMBUATAN MANISAN KULIT JERUK PAMELO ANEKA RASA DI KABUPATEN MAGETAN

Vitanto, Bagus Rahmad, dkk. 2010. Universitas Negeri Malang.
Dosen Pendamping: Drs. Prih Hardianto, M. Si.

ABSTRAK

Magetan adalah kota kecil di kaki gunung Lawu. Karena terletak di dataran tinggi, mata pencaharian sebagian besar penduduk di Magetan adalah sektor pertanian dan perkebunan. Di kecamatan Sukomoro Magetan hampir seluruh lahan pertaniannya digunakan untuk menanam buah jeruk Pamelo. Kulit jeruk Pamelo ini lebih tebal dari kulit jeruk Bali jenis lain. Masyarakat di Sukomoro akhirnya memanfaatkan kulit jeruk Pamelo ini menjadi sebuah makanan yang berbentuk manisan. Tujuan dari pembuatan PKM ini adalah untuk mengetahui hasil pembuatan manisan kulit jeruk Pamelo dan mengetahui selera konsumen terhadap manisan kulit jeruk Pamelo INDORASA. Metode yang digunakan untuk pengumpulan data dan penyusunan PKM ini dilakukan dengan observasi langsung di lapangan dan melakukan wawancara dengan para konsumen.

Produk manisan kulit jeruk tersedia dalam dua kemasan yaitu kemasan 150 gram yang dijual dengan harga Rp.3.500,00 per bungkusnya dan kemasan 80 gram yang dijual dengan harga Rp. 2.000,00 per bungkusnya. Selama tiga bulan penjualan manisan kulit jeruk Pamelo INDORASA dengan kemasan 80 gram mengalami penjulan yang lebih tinggi bila dibandingkan manisan dengan kemasan 150 gram yaitu 385 bungkus, dengan demikian konsumen lebih memilih manisan dengan harga yang lebih terjangkau.

Manisan kulit jeruk Pamelo INDORASA ini tersedia dalam enam pilihan rasa yaitu jeruk asli, cokelat, strawberry, melon, dan susu. Dari enam pilihan rasa tersebut yang paling diminati konsumen adalah manisan aneka rasa, hal ini karena rasa yang disajikan di kemasan ini sudah mewakili lima rasa manisan lain.

Kata Kunci : Manisan, Kulit Jeruk Pamelo, Aneka Rasa, Magetan.

ABSTRACT

Magetan is a small town located in the slope of Mount Lawu. Because it is located in plateau, most of the people there work in agricultural and plantage sector. In Sukomoro subdistrict, Magetan, almost all of the farms are used to plant Pamelo orange. The peel of Pamelo orange is thicker than the peel of other kinds of Balinese oranges. The people in Sukomoro finally use the peel of Pamelo orange to make sweets. The aim of the composing of this PKM is to know the result of the making of sweets from the peel of Pamelo orange and to know the

consumers' appetite towards INDORASA sweets made of the peel of Pamelo orange. The methods used to collect the data and the composing of this PKM are doing direct observation in the field and doing interview with the consumers.

The products of the sweets consist of two packages which are 150-gram-package which costs Rp 3,500 for each package and 80-gram-package which costs Rp 2,00 for each package. For three months, the number of 80-gram-products sold is higher than the 150-gram-ones, which is 385 packages. Therefore, the consumers like to choose the sweets with the more affordable price.

INDORASA sweets made of the peel of Pamelo orange has six flavours, which are original orange, chocolate, strawberry, melon and milk. Among those six flavours, the mixed various flavour is the most favourite flavour for the consumers. This is because the flavour in the mixed-flavour-package has consisted of five kinds of flavours.

Key words: sweets, the peel of Pamelo orange, various flavours, Magetan.

PENDAHULUAN

Tanaman jeruk berasal dari suatu kawasan yang sangat luas, mulai dari daratan India, Cina Selatan, Australia Utara dan Selandia Baru. Kini tanaman tersebut telah menyebar keseluruh dunia baik di daerah tropis maupun subtropis. Spesies jeruk yang bernilai ekonomis tinggi pada umumnya sudah dibudidayakan di seluruh dunia ada delapan spesies (Free, 1976; Verheij dan Stone, 1991) yaitu Jeruk Nipis(*Citrus aurantifolia*), Jeruk Kates (*Citrus aurantium: sour orange*), Jeruk Besar (*Citrus grandis: Pummelo*), Jeruk Lemon (*Citrus Lemon*), Jeruk Sitrun (*Citrus Medika : Citron*), Jeruk *Grapefruit* (*Citrus paradisi*), Jeruk Mandarin/ Jeruk Keprok (*Citrus Reticulata*), dan Jeruk Manis (*Citrus Sinensis: Sweet orange*).

Buah jeruk pada umumnya dikonsumsi dalam bentuk segar, terutama jeruk manis, jeruk keprok dan jeruk besar. Beberapa jenis jeruk lainnya digunakan sebagai bahan minuman penyegar, seperti jeruk nipis dan jeruk lemon. Jeruk sitrun digunakan untuk minyak penyedap, jeruk bergamen untuk parfum, jeruk yang digunakan untuk bumbu masak adalah jeruk purut dan jeruk limau, sedangkan kulit jeruk besar digunakan untuk manisan (Ashari, 2004). Salah satu kota penghasil jeruk di Indonesia adalah Kabupaten Magetan.

Magetan adalah kota kecil yang berada di kaki gunung Lawu, karena berada di daerah dataran tinggi, maka daerah ini sangat cocok untuk daerah pertanian dan perkebunan . Mata pencaharian sebagian besar penduduk Magetan adalah bertani. Di salah satu kecamatan di kota ini yaitu kecamatan Sukomoro hampir seluruh lahan pertaniannya digunakan warga untuk menanam buah jeruk. Ada berbagai jenis jeruk yang di tanam disana bahkan mereka menemukan jenis jeruk Bali baru yang dinamakan jeruk Pamelo atau jeruk Sukomoro. Ke-istimewaannya yaitu tahan disimpan sampai 4 bulan pada suhu biasa. Kulit buahnya tebal dan bagian luarnya berwarna kekuningan, daging buah berwarna

merah muda hingga merah jingga, serta rasanya manis, asam, segar, dan banyak mengandung air (Nuswamarhaeni, 1999).

Yang menarik adalah kekreatifan masyarakat desa ini, mereka tidak puas hanya memasarkan buahnya saja, tetapi mereka juga memasarkan kulit jeruk Pamelo tersebut. Tentu saja kulit yang dimaksud disini bukanlah kulit mentah, tetapi kulit yang telah diolah menjadi sebuah makanan. Kulit jeruk Pamelo yang sudah dibuang dan banyaknya buah jeruk yang jatuh akibat lalat buah dan angin yang tidak dimanfaatkan memberikan inspirasi bagi masyarakat disana untuk memanfaatkannya, lalu masyarakat disana mencoba mengolah limbah tersebut menjadi sebuah makanan yang bergizi dan bernilai ekonomi tinggi.

Manisan dari kulit jeruk tentu saja akan menarik perhatian orang yang mendengar nama makanan tersebut, mereka pasti heran dan bertanya, ”apa bisa kulit jeruk dijadikan makanan?”. Ternyata tidak hanya namanya saja yang menarik, tetapi rasanya pun juga manis dan lezat disamping itu makanan ini juga memiliki gizi yang cukup tinggi. Kulit jeruk Pamelo ini dipilih sebagai bahan baku karena kulit jeruk Pamelo lebih tebal bila dibandingkan kulit jeruk Bali jenis lainnya.

Produk manisan kulit jeruk Pamelo ini dipilih dalam PKMK dikarenakan masih langkanya produk ini di pasaran, sehingga sangat cocok bila digunakan untuk memulai suatu usaha. Seorang wirausahawan adalah pribadi yang mandiri dalam mengejar prestasi, dan berani mengambil resiko untuk memulai mengelola bisnis demi mendapatkan laba. Dalam menghadapi berbagai permasalahan, seorang wirausahawan senantiasa dituntut untuk kreatif. Wirausahawan mengetahui cara mencapai tujuan yang direncanakan dan mampu berkonsentrasi serta berinisiatif memanfaatkan pengetahuan dan pengalaman untuk mengatur langkah sesuai dengan rencana yang telah dibuat menuju target (Machfoedz, 2005).

Rumusan masalah dari penulisan artikel ilmiah ini yang pertama adalah bagaimanakah hasil pembuatan manisan kulit jeruk Pamelo “IndoRasa” dan kedua adalah bagaimanakah selera konsumen terhadap manisan kulit jeruk Pamelo “Indo Rasa” serta peluang bisnis produk tersebut. Sedangkan tujuan dari penulisan artikel ilmiah ini dimaksudkan untuk mengetahui hasil pembuatan manisan kulit jeruk Pamelo “Indo Rasa”dan untuk mengetahui selera konsumen terhadap manisan kulit jeruk Pamelo “Indo Rasa” serta peluang bisnis dari produk tersebut. Kegunaan program ini antara lain adalah bagi masyarakat yang digunakan sebagai sarana penambah wawasan, bagi produsen jeruk yang digunakan untuk mening-katkan penjualan jeruk Pamelo, dan bagi perkembangan keilmuan diharap-kan agar bisa mengembangkan usaha pembuatan manisan kulit jeruk Pamelo ini dengan peralatan yang lebih modern.

METODE

Di dalam pembuatan artikel ilmiah ini, digunakan beberapa metode yang terdiri atas perencanaan awal, realisasi rencana, pemasaran produk dan evaluasi. Dalam perencanaan awal kegiatan yang dilakukan adalah pengumpulan modal awal, modal ini terdiri atas modal anggota dan juga modal dari Dikti. Metode

kedua adalah realisasi rencana yang terdiri atas tahapan penyiapan bahan baku, pengupasan dan pengirisan kulit jeruk, perendaman kulit jeruk, perebusan kulit jeruk, pengovenan, dan pengemasan manisan kulit jeruk.

Tahap pertama adalah penyiapan bahan baku, bahan baku yang digunakan adalah jeruk Pamelo yang masih muda karena kulit jeruknya lebih tebal. Bahan baku langsung dipetik dari kebun jeruk, sehingga kesegaran dan mutunya terjamin. Tahap kedua pengupasan dan pengirisan kulit jeruk,pada tahap ini kulit jeruk bagian dari luar harus dikupas kemudian kulit jeruk bagian dalam dipotong kecil-kecil. Tahap yang ketiga adalah perendaman kulit jeruk, kulit jeruk yang telah dipotong tersebut kemudian dimasukkan dalam bak dan direndam dengan menggunakan air garam selama 1 hari dengan takaran 2 bungkus garam dapur untuk 5 Kg kulit jeruk. Setelah perendaman kulit jeruk dicuci bersih hingga rasa pahit kulit jeruk hilang.

Tahap ke empat adalah perebusan kulit jeruk, kulit jeruk yang telah dicuci direbus 3 kali. Perebusan pertama dilakukan dengan menggunakan air setengah panci, gula 1 Kg, 1 sdm citrun untuk 3Kg kulit jeruk , setelah mendidih didiamkan 1 malam. Perebusan ke dua dilakukan dengan menambahkan gula dan aroma makanan, saat perebusan kedua ini manisan harus dibagi menjadi 5 panci, karena setiap panci akan diberi aroma yang berbeda, yaitu aroma gula asli, aroma coklat, aroma susu, aroma strawberry, dan aroma melon setelah mendidih didiamkan 1 malam. Perebusan ke tiga dilakukan sampai air dalam panci habis setelah itu di-diamkan selama 1 malam sebelum proses selanjutnya. Tujuan didiamkannya kulit jeruk selama 1 malam adalah supaya air gula dan aromanya meresap ke dalam manisan kulit jeruk. Tahap ke lima adalah pemanggangan atau pengovenan manisan kulit jeruk. Setelah dilakukan perebusan proses selanjutnya adalah pe-manggangan. Pemanggangan dilakukan agar manisan terlihat kering dan agar rasanya lebih nikmat. Manisan kulit jeruk yang telah direbus tadi dimasukkan ke dalam alat pemanggang, selanjutnya kulit jeruk tersebut dipanggang selama kurang lebih 6-8jam dengan suhu rata-rata sekitar 50° C. Setelah dilakukan pemanggangan manisan tersebut didiamkan 1 malam agar uap panasnya hilang.

Tahap terakhir yaitu tahap pengemasan manisan kulit jeruk, setelah pemanggangan manisan kulit jeruk pun siap dikemas. Dalam pengemasan ini ada dua macam kemasan, yaitu kemasan pertama adalah kemasan plastik mika dengan isi bersih manisan 80 gram, yang nantinya akan dijual dengan harga Rp. 2000,00 per bungkusnya. Kemasan kedua adalah kemasan kotak kertas, dengan isi bersih 150 gram, yang nantinya dijual dengan harga Rp. 3.500,00 per bungkusnya. Selain itu masing-masing kemasan (mika dan kotak) terdiri dari 6 pilihan rasa yaitu rasa jeruk asli, rasa cokelat, rasa susu, rasa strawbery dan rasa melon. Tujuan utama dari penganekaragaman produk ini adalah agar konsumen tidak bosan dengan rasa yang disajikan dan kemasan yang disajikan. Selain itu tujuan yang lainnya adalah karena keadaan ekonomi konsumen, bagi konsumen yang berdaya beli rendah telah disediakan kemasan ekonomi dengan harga Rp. 2000,00 per bungkusnya. Merek yang digunakan dalam kemasan manisan kulit jeruk ini adalah “INDO RASA” tujuan utama dari penggunaan merk ini adalah karena merk yang mempunyai nama depan Indo sudah banyak dikenal oleh konsumen Indonesia.

Metode ketiga adalah pemasaran produk, pemasaran produk ini dilakukan dalam beberapa cara yaitu memberikan kemasan ekonomis dengan harga yang lebih terjangkau, menjual manisan dengan harga yang lebih murah dari yang ada

dipasar. Dengan tujuan meningkatkan jumlah pelanggan/konsumen, walaupun keuntungan yang didapat kurang maksimal. Metode pemasaran selanjutnya adalah dengan mengkhususkan pasar yang dituju, yaitu pada tempat-tempat wisata udan pada umumnya toko-toko makanan ringan. Dan untuk meramalkan keuntungan dilakukan dengan melihat penjualan dan pesaing di pasar. Metode pemasaran yang terakhir adalah dengan melakukan inovasi-inovasi baru agar konsumen tidak bosan dengan produk kita.

Metode ke empat yang digunakan adalah dengan melakukan evaluasi, evaluasi ini dilakukan dengan melihat perilaku konsumen setelah melakukan penjualan, melihat dan memperbaiki kinerja anggota, mengevaluasi kekurangan-kekurangan teknis yang ditemukan, meningkatkan kualitas produk, meningkatkan penjualan produk.

Selain metode-metode di atas hal lain yang perlu diperhatikan adalah mengenai hal tempat pelaksanaan. Tempat pelaksanaan program terdiri atas tempat memperoleh bahan baku,bahan baku manisan ini diperoleh langsung dari kebun jeruk Pamelo yang berada di kecamatan Sukomoro, Magetan. Tempat kedua adalah tempat produksi dilakukan di Malang. Pengolahan bahan baku ini meliputi proses pengupasan, perendaman, perebusan, pemanggangan, dan pengemasan. Tempat ke tiga adalah lokasi pemasaran, setelah Manisan Kulit Jeruk Pamelo dikemas, selanjutnya manisan tersebut dipasarkan ke teman-teman kuliah, dititipkan ditoko-toko, dan juga dipasarkan ditempat wisata.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari proses pembuatan manisan kulit jeruk Pamelo yang terdiri dari pengupasan, perendaman, perebusan, pengovenan dan pengemasan adalah manisan kulit jeruk Pamelo dengan 6 pilihan rasa yaitu rasa jeruk asli, rasa cokelat, rasa strawberry, rasa melon, rasa susu, dan aneka rasa.Penganekaragaman rasa ini bertujuan agar konsumen tidak merasa bosan dengan hanya satu pilihan rasasaja. Karena produk yang ada dipasar hanya menyediakan satu macam pilihan rasa yaitu rasa jeruk asli.

Kemasan manisan kulit jeruk Pamelo ini dibuat menarik dengan menggun-akan variasi warna-warna yang berbeda disetiap rasa yang berbeda. Manisan kulit jeruk Pamelo dengan rasa jeruk asli dikemas dengan warna kemasan hijau per-paduan dengan oranye, manisan rasa cokelat dikemas dengan warna kemasan cokelat, manisan rasa strawbery dikemas dengan warna kemasan merah, manisan rasa melon dikemas dengan warna kemasan hijau, manisan rasa susu dikemas dengan warna kemasan putih, manisan aneka rasa dikemas dengan menggunakan perpaduan warna antara kuning, merah dan hijau. Warna-warni yang digunakan dalam pengemasan manisan kulit jeruk ini tentu saja akan menambah daya tarik dari tampilan manisan kulit jeruk Pamelo ini. Selain itu untuk menambah daya tarik dari kemasan manisan kulit jeruk merk dagang yang digunakan dibuat menarik juga.

Merk dagang yang digunakan produk manisan kulit jeruk Pamelo ini adalah “INDORASA” merk ini dipilih karena masyarakat di Indonesia sudah

terbiasa dan sering mendengar merk dagang dengan berawalan kata Indo, dengan penggunaan merk dagang ini diharapkan manisan kulit jeruk Pamelo INDORASA ini bisa cepat dikenal oleh masyrakat di Indonesia pada umumnya.

Gambar 1.
Pengemasan manisan kulit jeruk
(80 g)

Gambar 2.
Pengemasan manisan kulit jeruk
(150 g)

Kemasan manisan kulit jeruk Pamelo INDORASA ini terdiri dari dua kemasan yang berbeda, yaitu manisan dengan berat bersih 150 gram dan kemasan ekonomis 80 gram. Manisan 150 gram dikemas dengan menggunakan kotak kertas, manisan 150 gram ini dijual dengan harga Rp. 3.500,00 per bungkusnya. Sedangkan manisan 80 gram dikemas dengan menggunakan plastik mika transparan yang isinya yang bisa langsung terlihat dari luar, manisan 80 gram ini dijual dengan harga Rp. 2.000,00 per bungkusnya. Harga jual manisan kulit jeruk Pamelo INDORASA ini sangat kompetitif bila dibandingkan dengan harga jual yang ada di pasar, yaitu Rp. 6.000,00 per 200 gram. Selain itu tersedia juga kemasan ekonomis dengan harga yang sangat terjangkau yaitu Rp. 2.000,00 per bungkusnya.

Pembahasan

Setelah manisan kulit jeruk Pamelo INDORASA selesai diproduksi, langkah selanjutnya adalah pemasaran. Manisan kulit jeruk Pamelo INDORASA ini dipasarkan dengan cara menjualnya di tempat-tempat wisata yang ada di Malang dan dengan menitipkannya di toko-toko disekitar daerah kampus.

Pemasaran dilakukan selama kurang lebih tiga bulan. Dari tiga bulan pemasaran, penjualan manisan kulit jeruk ini setiap bulan mengalami peningkatan. Penjualan produk selama tiga bulan ini sebesar 180 bungkus untuk kemasan 150 gram dan 385 bungkus untuk kemasan 80 gram.

Tabel 1.1 Hasil Penjualan Manisan Kulit Jeruk Indorasa Selama 3 Bulan

Pilihan Rasa	Kemasan 80 gr (unit)	Kemasan 150 gr (Unit)	Total (unit)
Jeruk asli	68	26	94
Cokelat	75	30	105
Strawberry	63	25	88
Melon	58	25	83
Susu	40	27	67
Aneka rasa	81	47	128
Total	**385**	**180**	**565**

Berdasarkan hasil penjualan tersebut bisa diketahui selera konsumen dari manisan kulit jeruk Pamelo INDORASA ini, bahwa konsumen lebih menyukai manisan kulit jeruk Pamelo INDORASA dengan kemasan ekonomis 80 gram ini terbukti dengan penjualan produk kemasan 80 gram ini lebih tinggi bila dibandingkan penjualan produk dengan kemasan 150 gram. Hal ini disebabkan karena harga manisan 80 gram ini sangat terjangkau yaitu Rp. 2.000,00 per bungkusnya, selain itu kemasan terbuat dari mika transparan yang bisa dilihat langsung dari luar.

Penjualan 565 bungkus selama tiga bulan tersebut terdiri atas penjualan produk dengan tingkat penjualan yang berbeda-beda dari enam pilihan rasa yang disajikan. Penjualan dari masing-masing rasa adalah sebagai berikut, penjulan manisan rasa jeruk asli 94 bungkus, rasa cokelat 105 bungkus, rasa strawberry 88 bungkus, rasa melon 83 bungkus, rasa susu 67 bungkus, dan aneka rasa 128 bungkus. Dari hasil penjulan tersebut bisa diketahui bahwa penjualan manisan kulit jeruk Pamelo INDORASA yang paling diminati konsumen adalah kemasan aneka rasa, hal ini dikarenakan rasa yang disajikan di kemasan ini terdiri dari lima rasa yang sudah ada. Penjualan tertinggi ke dua adalah penjualan manisan dengan rasa cokelat, menurut salah satu konsumen manisan kulit jeruk rasa coklat rasanya paling pas, rasa manis cokelat dan segarnya jeruk sangat terasa. Sedangkan manisan kulit jeruk yang angka penjualannya paling sedikit adalah manisan dengan rasa susu, menurut konsumen rasa susunya terlalu kental sehingga manisan terasa kurang nikmat. Sedangkan rasa-rasa lainnya menurut pendapat konsumen rasanya lumayan nikmat.

Peluang bisnis pembuatan manisan kulit jeruk pamelo ini bisa dikatakan relatif besar, hal ini dikarenakan produk manisan kulit jeruk pamelo ini masih langka dijumpai di pasar. Selain itu produk manisan kulit jeruk Pamelo ini juga mempunyai rasa yang enak dan bergizi yang akan meningkatkan selera konsumen terhadap produk ini, jadi kemungkinan bisnis ini bisa dikembangkan lebih luas lagi. Selain itu di sisi persaingan produk manisan kulit jeruk INDORASA ini juga bisa dikatakan lebih unggul dibandingkan dengan produk yang sudah ada dipasar.

Keunggulan itu antara lain terdapat pada persaingan harga, pilihan rasa, kemasan produk dan strategi pemasaran.

Keunggulan pertama adalah dalam persaingan harga, produk manisan kulit jeruk yang dibuat dalam PKM ini bukanlah produk yang pertama kali dibuat. Sebelumnya produk ini sudah ada di kota Magetan, produk yang sama dijual dengan harga Rp. 7.000,00 per 200 gram sedangkan produk manisan kulit jeruk Pamelo INDORASA dijual dengan harga Rp. 3.500,00 per 150 gram dengan harga yang lebih terjangkau ini diharapkan agar penjualan produk ini bisa lebih tinggi. Keunggulan ke dua adalah dalam hal pilihan rasa, produk manisan kulit jeruk yang sudah ada di pasar adalah produk manisan kulit jeruk dengan hanya satu pilihan rasa yang disajikan yaitu jeruk asli, sedangkan produk ini menyajikan 6 pilihan rasa, yaitu rasa jeruk asli, strawberry, melon, cokelat, susu, dan aneka rasa, dengan adanya penganeka ragaman rasa ini diharapkan agar konsumen tidak bosan dengan rasa yang sama.

Keunggulan manisan kulit jeruk Pamelo INDORASA yang ketiga adalah dalam hal kemasan produk, kemasan produk INDORASA ini dibuat dengan menarik dan berwarna-warni, produk terdiri dari 2 kemasan yaitu kemasan kotak kertas dan kemasan mika. Setiap kemasan terdiri dari 6 rasa yang berbeda yaitu rasa jeruk asli (hijau-oranye), rasa jeruk-strawberry (merah), rasa jeruk-melon (hijau), rasa jeruk-cokelat (cokelat), rasa jeruk-susu (putih), dan aneka rasa (kuning). Selain itu merk yang digunakan juga sangat menarik yaitu "INDO RASA". Dan keunnggulan ke empat adalah dalam strategi pemasaran yaitu antara lain dengan selalu mengutamakan kepentingan konsumen dengan tujuan meningkatkan jumlah konsumen.Dengan meningkatkan pelayanan konsumen, makakonsumen akan merasa nyaman dengan produk yang kita tawarkan, peningkatan pelayanan tersebut dilakukan dengan cara lebih mengenal selera konsumen dengan begitu kita bisa tahu produk seperti apa yang diinginkan konsumen kita, mempererat hubungan dengan konsumen, memberikan kemasan ekonomis dengan harga yang lebih terjangkau, menjual manisan dengan harga yang lebih murah dari yang ada dipasar, pasar yang dituju dikhususkan pada tempat-tempat wisata dan pada umumnya toko-toko makanan ringan, melakukan inovasi-inovasi baru agar konsumen tidak bosan dengan produk kita.

KESIMPULAN

Proses pembuatan manisan kulit jeruk Pamelo INDORASA terdiri dari pengupasan kulit, perendaman, perebusan, pengovenan dan pengemasan. Dari proses tersebut akan menghasilkan manisan kulit jeruk Pamelo dengan 6 pilihan rasa yaitu rasa jeruk asli, rasa cokelat, rasa strawberry, rasa melon, rasa susu, dan aneka rasa. Manisan kulit jeruk ini dikemas dengan menggunakan dua kemasan yang berbeda yaitu kemasan 150 gram dengan menggunakan kemasan kotak kertas yang dijual dengan harga Rp. 3.500,00 per bungkusnya dan juga kemasan ekonomis 80 gram yang dikemas dengan menggunakan kemasan plastik mika transparan yang dijual dengan harga Rp. 2.000,00 per bungkusnya. Pemasaran dilakukan selama kurang lebih tiga bulan. Selama tiga bulan tersebut penjualan

manisan kulit jeruk Pamelo INDORASA tertinggi adalah manisan kemasan ekonomis 80 gram dengan penjualan 385 bungkus selama 3 bulan. Sedangkan penjualan manisan kemasan 150 gram selama tiga bulan adalah 180 bungkus. Hal ini membuktikan bahwa konsumen lebih memilih produk dengan harga yang lebih terjangkau.

Penjualan 565 bungkus manisan tersebut terdiri dari penjualan produk dengan enam pilihan rasa yang berbeda. Dari enam pilihan rasa tersebut penjulan tertinggi adalah kemasan aneka rasa, karena rasa yang disajikan terdiri dari lima rasa yang disajikan. Sedangkan manisan dengan rasa susu kurang diminati konsumen karena rasanya kurang nikmat. Sedangkan peluang bisnis pembuatan manisan kulit jeruk pamelo ini bisa dikatakan relatif besar, hal ini dikarenakan produk manisan kulit jeruk pamelo ini masih langka dijumpai di pasar. Selain itu produk manisan kulit jeruk Pamelo ini juga mempunyai rasa yang enak dan bergizi yang akan meningkatkan selera konsumen terhadap produk ini. Jadi kemungkinan bisnis ini bisa dikembangkan lebih luas lagi dengan memperhatikan beberapa faktor misalnya harga pasar, peningkatan kualitas produk dan pelayanan kepada konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

Ashari, Sumeru. 2004. *Biologi Reproduksi Tanaman Buah-buahan Komersial*. Malang : Bayumedia Publishing.

Machfoedz, Mas'ud. 2005. *Kewirausahaan Metode, Manajemen dan Implementasi*. Yogyakarta : BPFE Yogyakarta

Nuswamarhaeni, Saptarini dkk. 1999. *Mengenal Buah Unggul Indonesia*. Jakarta : Penebar Swadaya.