

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor pertanian melalui pengembangan agroindustri berbasis komoditas lokal memiliki potensi besar untuk mendukung perekonomian Indonesia. Pengolahan hasil pertanian menjadi produk olahan bernilai tambah tidak hanya dapat memperpanjang umur simpan dan meningkatkan daya tarik produk, tetapi juga menjadi solusi untuk meningkatkan pendapatan petani dan pelaku usaha. Agroindustri tidak hanya memperpanjang umur simpan produk, tetapi juga meningkatkan nilai jual, memperluas jangkauan pasar, dan memberikan kontribusi nyata terhadap pembangunan ekonomi daerah. Di tengah situasi ketidakpastian ekonomi global, sektor pertanian menjadi penopang utama ekonomi nasional. Pertumbuhan ekonomi nasional tercatat sebesar 5,12% (*year-on-year*) dan 4,04% (*quarter-to-quarter*) (BPS, 2025).

Buah parijoto (*Medinilla speciosa*) adalah komoditas lokal yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai tanaman khas pegunungan Muria yang dikenal secara turun-temurun oleh masyarakat Kudus dan sekitarnya. Di Kabupaten Kudus, terdapat beberapa lokasi yang banyak digunakan untuk budidaya tanaman parijoto, diantaranya adalah Desa Colo, Desa Japan, dan Desa Rahtawu. Oleh karena itu, parijoto dapat dianggap sebagai tanaman khas daerah Kudus (Kunarto dan Sani, 2020). Parijoto memiliki keunggulan kandungan antioksidan tinggi yang

bermanfaat bagi kesehatan. Namun, pemanfaatannya dalam bentuk segar masih terbatas karena sifat buah yang cepat rusak dan kurang dikenal di pasar modern. Oleh karena itu, pengolahan parijoto menjadi produk olahan seperti sirup merupakan inovasi penting yang dapat meningkatkan daya tarik produk sekaligus memberikan nilai tambah ekonomi.

Pemanfaatan buah parijoto di kawasan Kudus, khususnya di wilayah lereng Gunung Muria, sangat beragam. Sebagian masyarakat mengonsumsinya secara langsung, sementara sebagian lainnya mengolahnya menjadi berbagai produk turunan seperti sirup parijoto, teh parijoto, keripik parijot, hingga permen parijoto. Produk-produk olahan parijoto umumnya diproduksi oleh industri rumahan maupun pelaku usaha lokal di sekitar lereng Gunung Muria. Hasil olahan kemudian dipasarkan di area wisata religi makam Sunan Muria, berbagai gerai penjualan, serta melalui media online.

CV Seleksi Alam Muria adalah perusahaan yang beroperasi dalam pengolahan parijoto dan berfokus pada produksi sirup parijoto. Perusahaan ini berlokasi di Desa Colo, RT 01/RW 01, Pandak, Colo, Kecamatan Dawe, Kabupaten Kudus, Jawa Tengah. Perusahaan yang berdiri pada tahun 2017 ini dikenal sebagai pelopor produsen sirup parijoto. Produk sirup tersebut lahir karena kondisi pasokan parijoto yang tidak menentu, yaitu buah menjadi langka pada musim kemarau dan melimpah pada musim hujan. Hingga kini, sirup parijoto dari CV Seleksi Alam Muria telah mendapat perhatian konsumen baik di tingkat lokal maupun nasional berkat manfaat kesehatannya serta cita rasanya yang khas (Ananingsih *et al.*, 2023).

Usaha ini tidak hanya berperan dalam menjaga kelestarian komoditas khas daerah, tetapi juga membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat setempat. Produk sirup parijoto bahkan telah dikenal sebagai salah satu ciri khas Kudus dengan prospek pasar yang cukup menjanjikan. Meski demikian, dalam perjalanannya usaha ini menghadapi sejumlah tantangan yang cukup serius. Kendala utama yang muncul adalah menurunnya jumlah produksi serta volume penjualan dalam beberapa waktu terakhir. Berkurangnya produksi sirup parijoto dapat dipengaruhi oleh sejumlah faktor, antara lain keterbatasan bahan baku akibat perubahan musim, maupun efektivitas tenaga kerja yang belum maksimal. Sementara itu, penurunan penjualan dapat disebabkan oleh ketidakstabilan permintaan pasar, persaingan dengan berbagai produk minuman lain, dan strategi pemasaran yang kurang efektif. Situasi ini berdampak pada penurunan penerimaan serta pendapatan perusahaan, yang pada akhirnya dapat mengancam keberlangsungan usaha dalam jangka panjang.

Permasalahan yang dihadapi oleh CV Seleksi Alam Muria yaitu dalam kondisi normal atau stabil, permintaan produk dapat mencapai sekitar 400 liter per bulan. Namun, pada periode akhir tahun 2023 hingga 2024, penjualan sirup parijoto mengalami penurunan. Berdasarkan data penjualan di CV Seleksi Alam Muria, diketahui bahwa pada tahun 2024 terjadi penurunan sekitar 40–50% dari jumlah penjualan biasanya, sehingga hanya mampu mencapai sekitar 200 liter per bulan. Atas dasar permasalahan tersebut, diperlukan analisis yang mendalam terkait nilai tambah dan profitabilitas dari pengolahan buah parijoto menjadi sirup. Analisis nilai tambah berfungsi menilai sejauh mana proses pengolahan dapat meningkatkan

nilai ekonomi parijoto dibandingkan jika dijual dalam bentuk segar. Sedangkan analisis profitabilitas bertujuan menilai kelayakan finansial usaha sirup parijoto, sehingga dapat diketahui apakah usaha ini memberikan keuntungan yang lebih baik dibandingkan pilihan investasi lainnya. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan mampu menyajikan gambaran nyata mengenai kondisi usaha sekaligus peluang pengembangannya.

1.2 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Menganalisis nilai tambah pengolahan buah parijoto menjadi sirup parijoto di CV Seleksi Alam Muria
2. Menganalisis profitabilitas pengolahan buah parijoto menjadi sirup parijoto di CV Seleksi Alam Muria

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Bagi peneliti, dapat dimanfaatkan sebagai tambahan pengalaman dan wawasan, selain untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pertanian di Universitas Diponegoro
2. Bagi pembaca, mendapatkan wawasan mengenai analisis nilai tambah dan menambah wawasan tentang tanaman parijoto dan produk olahannya.
3. Bagi mahasiswa, penelitian ini diharapkan mampu dijadikan sebagai acuan untuk melakukan pengembangan penelitian dengan permasalahan yang sama.
4. Bagi produsen, penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan informasi mengenai nilai tambah yang diperoleh dari usaha yang dijalankan.