

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. UMKM

UMKM atau kepanjangan dari Usaha Mikro Kecil dan Menengah adalah unit usaha produktif yang berdiri sendiri, serta dilakukan oleh orang perorangan atau suatu badan usaha di semua sektor ekonomi (Tambunan, 2012). Menurut UU No. 20 Tahun 2008, pengertian mengenai UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) dapat dijelaskan sebagai berikut :

a. Usaha Mikro

Usaha mikro merupakan sebuah usaha yang mempunyai aset (tidak termasuk tanah dan bangunan) maksimal Rp 50.000.000,- dengan omzet maksimal Rp 300.000.000,- per tahun.

b. Usaha Kecil

Usaha kecil merupakan sebuah usaha yang mempunyai aset (tidak termasuk tanah dan bangunan) antara Rp 50.000.000,- hingga Rp 500.000.000,- dengan omzet Rp 300.000.000,- hingga Rp 2.500.000.000,- per tahun

c. Usaha Menengah

Usaha menengah merupakan sebuah usaha yang mempunyai aset (tidak termasuk tanah dan bangunan) antara Rp 500.000.000,- hingga Rp 10.000.000.000,- dengan omzet Rp 2.500.000.000,- hingga Rp 50.000.000.000,- per tahun.

2.2. Rosella

Rosella termasuk tanaman yang bisa berkembang biak pada iklim tropis sehingga tidak jarang kita menemui tanaman ini di Indonesia. Menurut Kristiana (2011) tanaman rosella tergolong tanaman musiman yang memiliki satu kali masa produktif. Alasan inilah yang menjadikan kebanyakan bunga rosella harus diolah menjadi bunga rosella kering terlebih dahulu sebelum dipasarkan dengan tujuan untuk memperpanjang umur simpan.

Kingdom : Plantae
Subkingdom : Tracheobionta
Superdivisio : Spermatophyta
Divisio : Magnoliophyta
Kelas : Magnoliopsida

Sub-kelas : Dilleniidae
 Ordo : Malvales
 Familia : Malvaceae
 Genus : Hibiscus
 Spesies : Hibiscus sabdariffa L (Comojime, 2008)

Hampir semua bagian tanaman rosella dapat dimanfaatkan oleh manusia, namun bagian kelopak rosella paling sering dimanfaatkan untuk dijadikan beberapa produk olahan. Adapun beberapa produk yang berbahan baku dari bunga rosella dan sudah beredar dipasaran seperti sirup rosella, teh rosella pada penelitian (Agustini, 2016) dan juga produk permen lunak rosella pada penelitian (Wicaksono, 2019). Berikut adalah nilai gizi dari bunga rosella.

Tabel 2. Nilai Gizi Bunga Rosella per 100 gram Bahan

Komposisi Kimia	Satuan	Jumlah
Kalori	kal	44
Air	g	86,2
Protein	g	1,6
Lemak	g	0,1
Karbohidrat	g	11,1
Serat	g	2,5
Abu	g	1,0
Kalsium	mg	160
Fosfor	mg	60
Besi	mg	3,8
Betakaroten	mg	285
Vitamin C	mg	260-280
Thiamin	mg	0,04
Riboflavin	mg	0,6
Niasin	mg	0,5
Antosianin	mg	1,47

(Paruntu, 2015)

Setiap 100 gram bunga rosella mengandung 1,47 mg antosianin dan 285 mg betakaroten yang merupakan senyawa antioksidan. Kandungan antioksidan yang cukup tinggi dalam bunga rosella ini yang menjadikan tanaman herbal yang cukup diminati oleh para konsumen. Antioksidan merupakan senyawa yang dapat mencegah penyakit degeneratif serta melawan radikal bebas dalam tubuh

manusia. Selain mengandung senyawa antioksidan, ternyata kelompok bunga rosella juga mengandung vitamin C dalam kadar tinggi yaitu sekitar 260-280 mg tiap 100 gram bahan yang berfungsi untuk meningkatkan daya tahan tubuh. Menurut Mardiah (2015) kandungan vitamin C pada kelopak bunga rosella lebih tinggi jika dibandingkan dengan kandungan vitamin C dalam buah jeruk dan mangga.

2.3. Uraian Produk UMKM

Sebagai produsen dibutuhkan adanya pembuatan produk-produk yang dapat menjadi daya tarik untuk konsumen. Produk merupakan segala sesuatu yang ditawarkan oleh pihak produsen kepada konsumen untuk memenuhi kebutuhan atau keinginan pasar yang tersedia. Sedangkan menurut Abdullah (2013) produk jika didefinisikan secara luas, produk meliputi objek secara fisik, pelayanan, orang, tempat, organisasi, dan gagasan. UMKM Aqisa Rumah Rosella memiliki enam macam produk yang ditawarkan kepada konsumen adalah sebagai berikut :

a. Teh Rosella

Teh rosella merupakan salah satu jenis produk teh herbal yang digemari oleh sebagian konsumen. Kandungan antosianin yang berasal dari warna merah hasil seduhan teh rosella ini mengandung antioksidan yang merupakan komponen yang dapat berkhasiat bagi tubuh konsumen. Produk teh rosella yang dimiliki UMKM Aqisa Rumah Rosella dikemas dalam botol plastik jenis PET dengan berat bersih 500 mL.



Gambar 3. Produk Teh Rosella

b. Sirup Rosella

Sirup merupakan larutan kental yang biasanya perlu dilakukan pengenceran terlebih dahulu sebelum dikonsumsi. Sebelum dikonsumsi sirup

rosella harus dilakukan pelarutan terlebih dahulu karena produk memiliki tekstur yang cukup kental. Menurut Satuhu (2011) pengenceran dilakukan karena kadar gula dalam sirup yang terlalu tinggi yaitu antara 55%-65%. Produk sirup rosella yang dimiliki UMKM Aqisa Rumah Rosella dikemas dalam botol plastik (PET) dengan berat bersih 350 mL.



Gambar 4. Produk Sirup Rosella

c. Sari Temulawak

Sari temulawak merupakan salah satu produk minuman siap minum dari UMKM Aqisa Rumah Rosella. Menurut Sari (2012) temulawak sering digunakan sebagai bahan baku untuk obat tradisional atau jamu karena rimpangnya mengandung protein, pati, zat warna kuning kurkuminoid dan minyak atsiri. Produk sari temulawak yang dimiliki UMKM Aqisa Rumah Rosella ini dikemas dalam botol plastik PET dengan berat bersih 500 mL.



Gambar 5. Produk Sari Temulawak

d. Sari Asam Jawa

Sari asam jawa merupakan salah satu produk minuman yang dimiliki UMKM Aqisa Rumah Rosella dan cukup banyak diminati oleh konsumen.

Sari asam jaw sini sering digunakan sebagai obat pereda nyeri saat haid. Menurut Anwar, Y(2011) hal ini terjadi karena asam jawa mengandung asam sitrat, sehingga asam sitrat inilah yang membantu meringankan nyeri. Produk sari asam jawa dikemas menggunakan botol plastik PET dengan berat bersih 500 mL.



Gambar 6. Sari Asam Jawa

e. Makaroni Gandum

Makaroni gandum merupakan satu-satunya produk makanan ringan yang diproduksi oleh UMKM Aqisa Rumah Rosella dan berbahan dasar makaroni. Produk MACDUM memiliki lima varian rasa yaitu keju, daun jeruk, balado, cokelat, dan telur asin. Produk ini dikemas dalam kemasan *standing pouch* berbahan aluminium foil dengan berat bersih 100 gram.



Gambar 7. Produk MACDUM

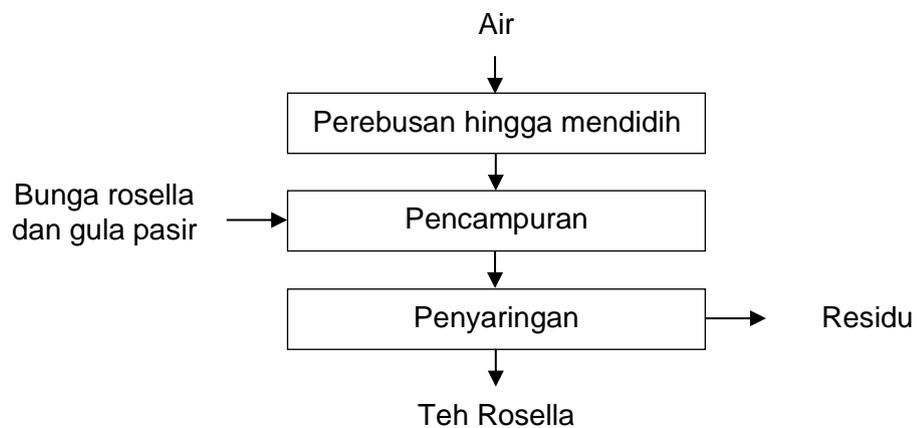
2.4. Proses Produksi UMKM dan Literatur

Proses produksi merupakan suatu proses yang penting dalam suatu bidang usaha dengan tujuan menghasilkan produk akhir untuk memenuhi permintaan konsumen. Pengertian proses produksi menurut Reksohadiprodjo (2014) adalah kegiatan yang mentransformasikan masukan (*input*) menjadi keluaran (*output*),

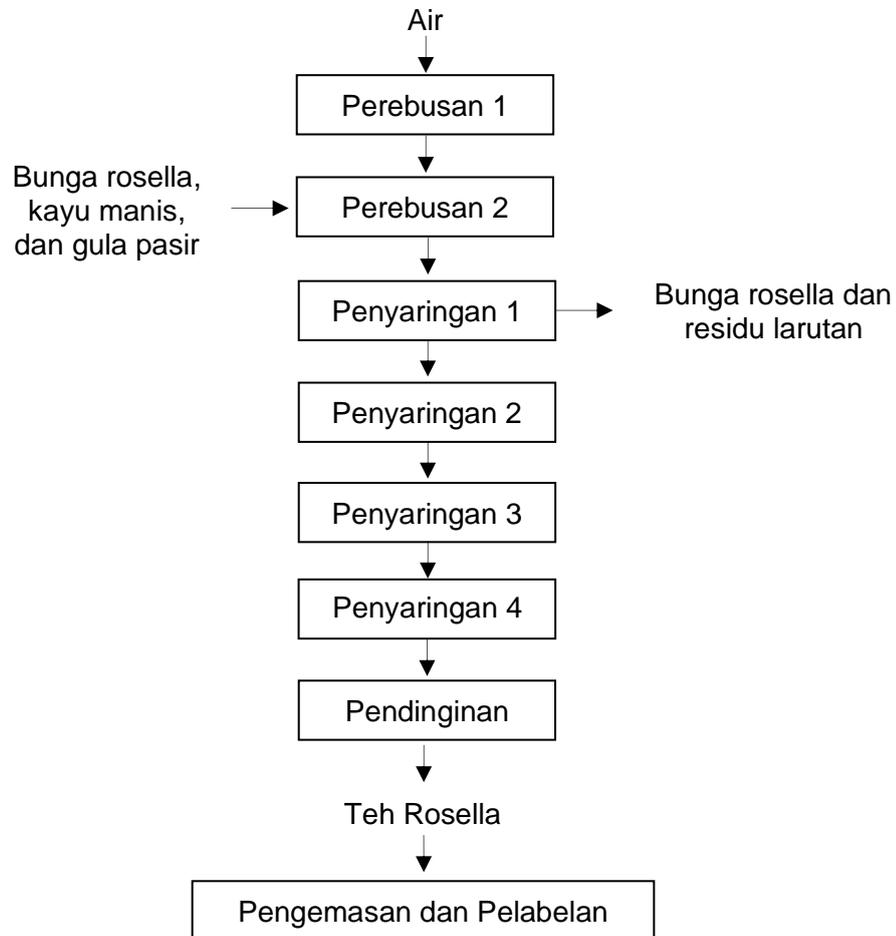
tercakup semua kegiatan yang menghasilkan suatu produk. Proses produksi yang berbeda akan menghasilkan produk akhir yang berbeda pula, sehingga diperlukan ketepatan dan ketelitian dalam melakukan proses produksi agar menghasilkan produk akhir yang seragam. Berikut adalah penjelasan mengenai perbandingan proses produksi dalam UMKM Aqisa Rumah Rosella dengan literatur :

a. Teh Rosella

Teh rosella adalah suatu produk minuman hasil pendidihan kelopak bungarosella dengan bahan lain. Bahan yang digunakan dalam pembuatan produk teh rosella, diantaranya bunga rosella kering, air, kayu manis, dan gula pasir. Menurut Krisnawati (2014) proses pembuatan teh rosella diawali dengan proses pendidihan air, pencampuran bahan baku, dan yang terakhir adalah penyaringan. Hasil penyaringan akan ditempatkan di suhu ruang hingga siap untuk dikemas. Berikut merupakan diagram alir proses pembuatan produk teh rosella menurut literatur (Gambar 8) dan UMKM (Gambar 9) :



Gambar 8. Proses Pembuatan Teh Rosella (Krisnawati, 2004)



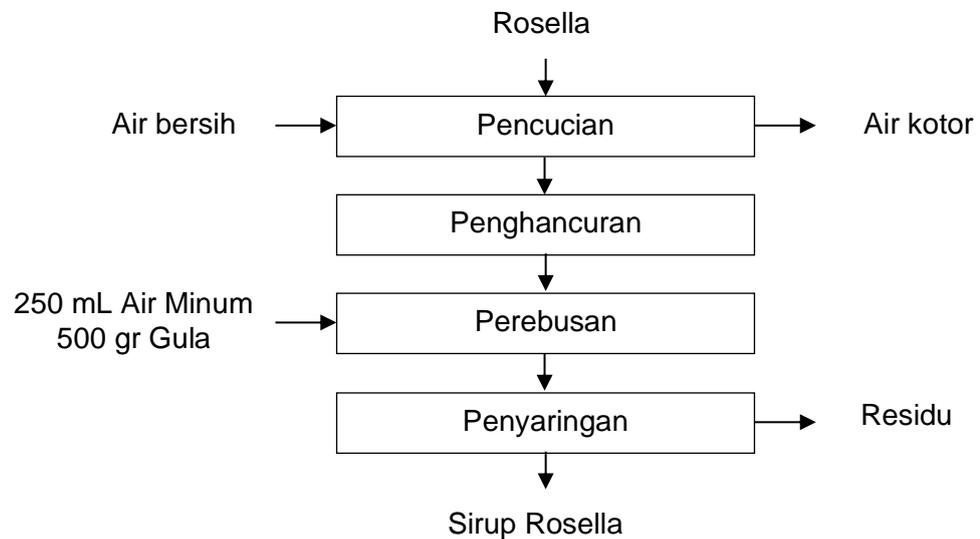
Gambar 9. Proses Pembuatan Teh Rosella UMKM Aqisa Rumah Rosella

b. Sirup Rosella

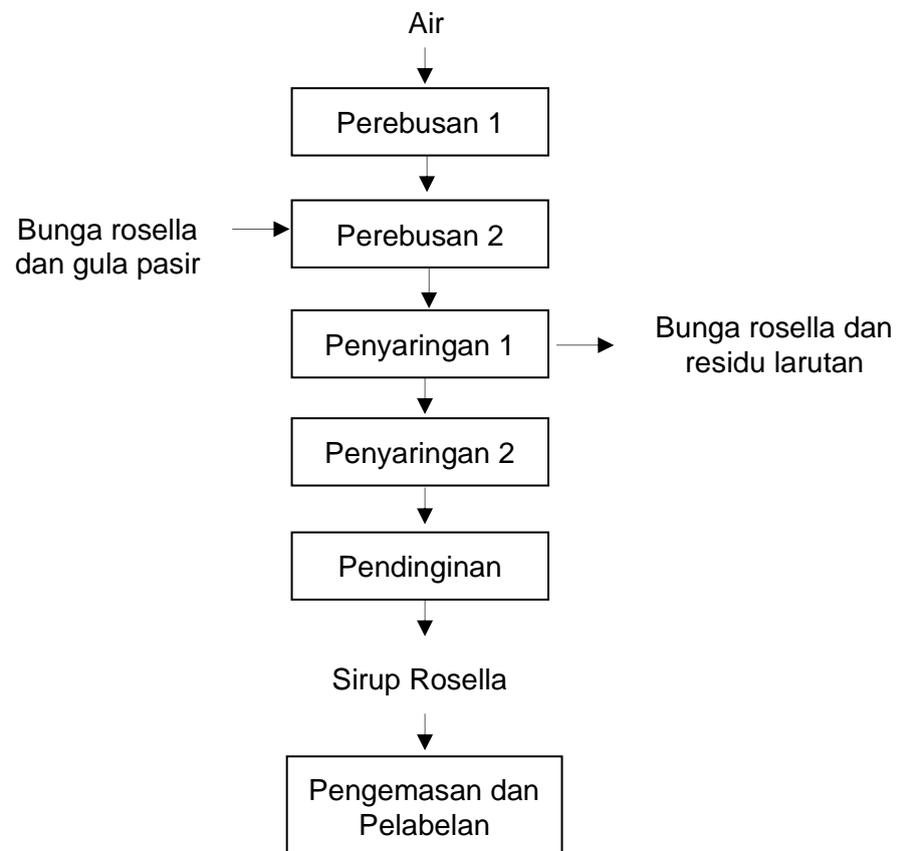
Menurut Mukaromah (2011) prosedur pembuatan sirup rosella dengan metode ekstraksi tanpa pemanasan yaitu rosella disortasi, dicuci, dihancurkan dengan penambahan air (250 ml) dan gula (100 gram) kemudian disaring dan dipanaskan selama 15 menit. Sedangkan pembuatan sirup rosella dengan metode ekstraksi pemanasan yaitu rosella disortasi, dicuci, dipotong-potong, gula(100 gram) dan air (250 ml) direbus setelah mendidih rosella dimasukkan. Pemasakan dilakukan selama 15 menit.

Proses produksi sirup rosella pada UMKM menggunakan cara ekstraksi dengan pemanasan. Proses pemanasan dilakukan hingga larutan menjadi kental kemudian disaring dan didinginkan. Berikut merupakan diagram alir proses pembuatan produk sirup rosella menurut literatur

(Gambar 10) dan UMKM (Gambar 11) :



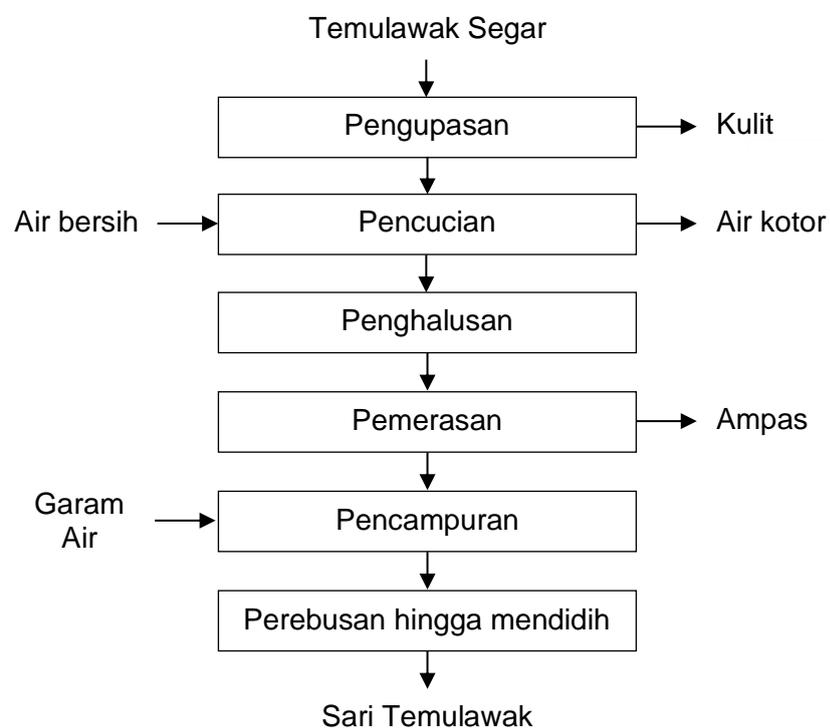
Gambar 10. Proses Pembuatan Sirup Rosella (Mukaromah, 2011)



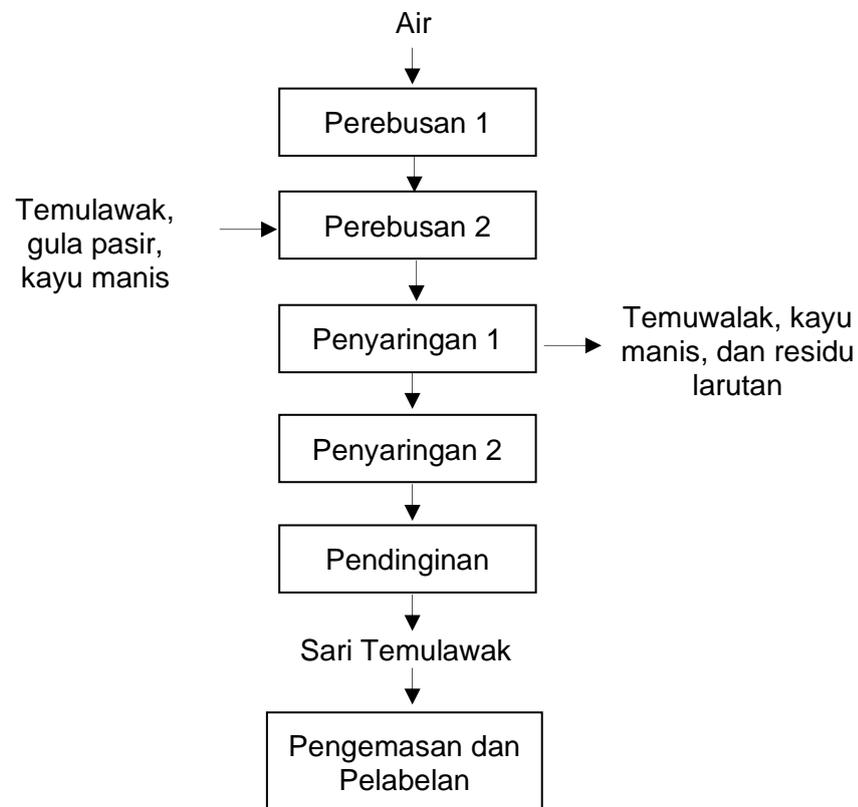
Gambar 11. Proses Pembuatan Sirup Rosella UMKM Aqisa Rumah Rosella

c. Sari Temulawak

Menurut Kementerian Kesehatan RI (2015) pembuatan sari temulawak meliputi proses pengupasan temulawak, pencucian, penghalusan dan pemerasan. Bahan-bahan yang dibutuhkan dalam proses produksi sari temulawak yaitu rempah temulawak, gula pasir, air, dan kayumanis. Berikut merupakan diagram alir proses pembuatan produk sari temulawak menurut literatur (Gambar 12) dan UMKM (Gambar 13) :



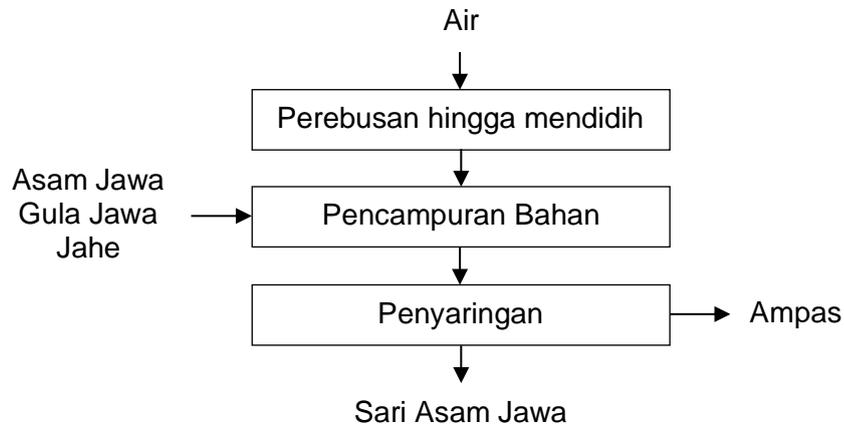
Gambar 12. Proses Pembuatan Sari Temulawak (KEMENKES RI, 2015)



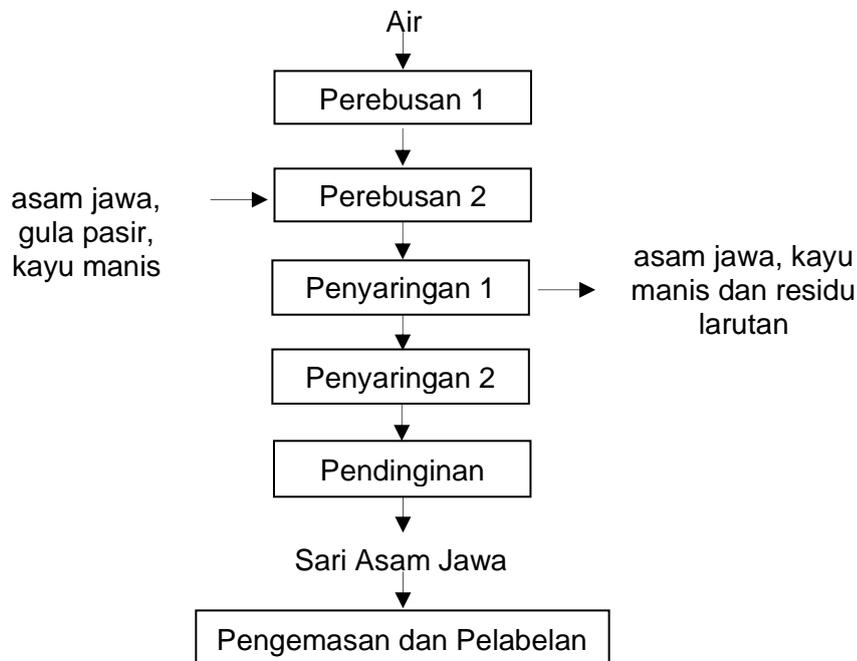
Gambar 13. Proses Pembuatan Sari Temulawak UMKM Aqisa Rumah Rosella

d. Sari Asam Jawa

Menurut Yulianto (2016) pembuatan sari asam jawa dengan cara perebusan air hingga mendidih, kemudian ditambahkan asam jawa, gula jawa, dan juga jahe. Selanjutnya dilanjutkan proses penyaringan sebelum dihidangkan. Dari penjelasan literatur maka prosedur yang digunakan UMKM dalam pembuatan sari asam jawa sudah sesuai. Perbedaan bahan baku yang digunakan dalam UMKM adalah tidak menggunakan jahe dalam pembuatannya, melainkan bahan baku yang digunakan adalah asam jawa, gula, kayu manis, dan air. Berikut merupakan diagram alir proses pembuatan produk sari asam jawa menurut literatur (Gambar 14) dan UMKM (Gambar 15) :



Gambar 14. Proses Pembuatan Sari Asam Jawa (Yulianto, 2016)

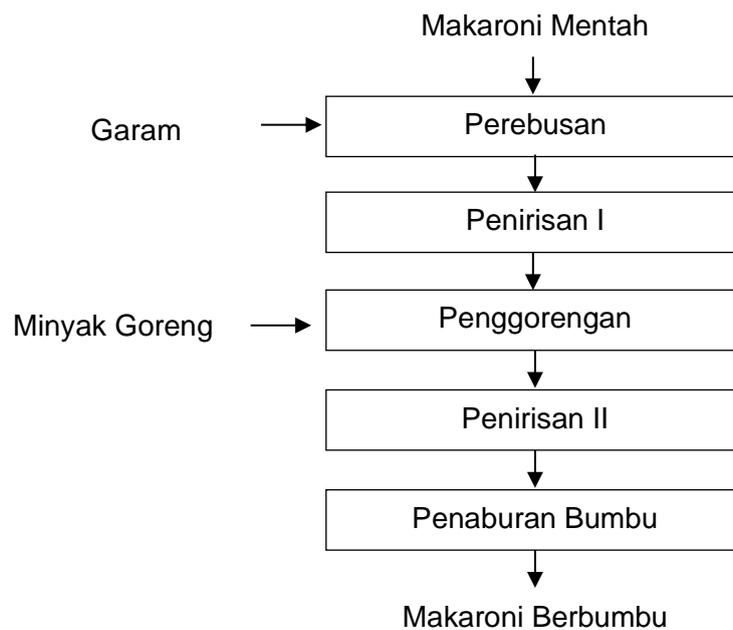


Gambar 15. Proses Pembuatan Sari Asam Jawa UMKM Aqisa Rumah Rosella

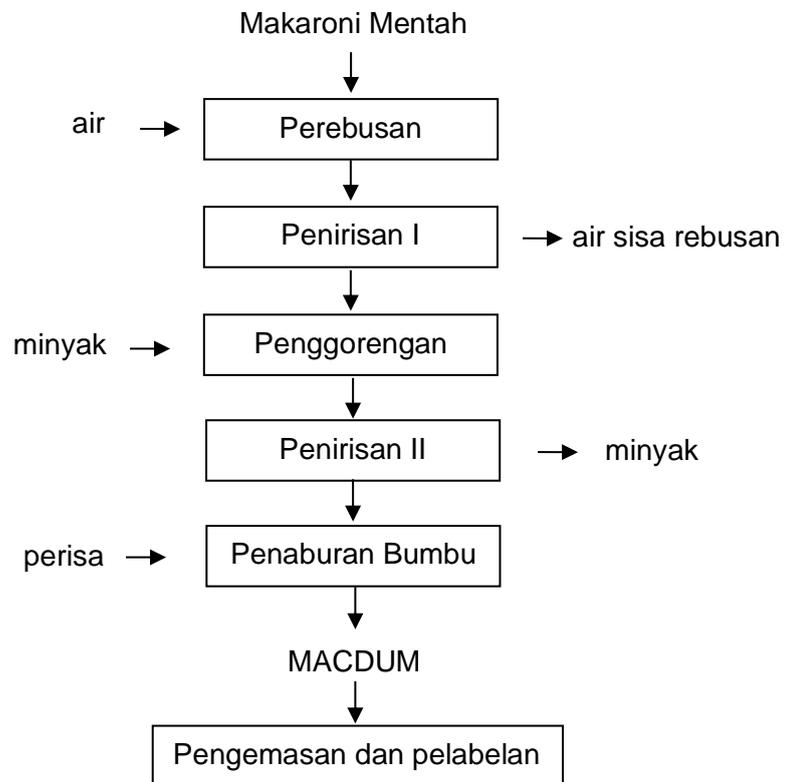
e. Makaroni Gandum

Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) No. 01-3777-1995 makaroni merupakan bahan makanan yang terbuat dari campuran tepung terigu, telur dan air yang dicetak berbentuk spiral, pita dan lain-lain kemudian dikeringkan. Menurut Kurniawan (2017) dalam pembuatan makaroni goreng dibutuhkan minyak goreng dalam jumlah banyak karena untuk mematangkan makaroni maka makaroni harus tenggelam dalam minyak panas. Namun

sebelum dilakukan penggorengan sebaiknya makaroni perlu di proses perendaman untuk menjaga tekstur makaroni yang nantinya akan digoreng. Kelebihan perendaman dibanding perebusan adalah makaroni yang dihasilkan setelah direndam memberikan tekstur makaroni yang utuh dan tidak pecah setelah makaroni digoreng, sebaliknya dengan perebusan makaroni, terlebih dalam waktu yang lama dapat menyebabkan makaroni, pecah dan lengket satu sama lain bila digoreng (Koewara, 2011). Makaroni matang yang dihasilkan bisa ditambahkan berbagai bumbu atau bahan-bahan lainnya. Perisa ini banyak ditambahkan pada produk pangan yang hambar sehingga menimbulkan rasa dominan dan ini disukai oleh konsumen. Berikut merupakan diagram alir pembuatan produk MACDUM menurut literatur (Gambar 16) dan UMKM (Gambar 17) :



Gambar 16. Proses Pembuatan Makaroni Berbumbu (Kurniawan, 2017)



Gambar 17. Proses Pembuatan MACDUM UMKM Aqisa Rumah Rosella