

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jambu biji memiliki nama latin *Psidium guajava* merupakan buah yang sering disebut perdu. Secara bahasa dinamakan lambo guava. Buah yang satu ini ditemukan pertama kali di negara Brazilia Amerika Tengah. Jambu biji ini banyak ditanam dan berkembang di Thailand dan negara Asia lainnya karena kondisi cuaca yang mendukung jika ditanam. Penyebutan jambu biji beraneka ragam sesuai dengan daerahnya biasanya dinamakan jambu klutuk dan jambu siki. Untuk cara membudidayakan jambu biji sangat cocok jika ditanam di daerah yang rendah atau tinggi asalkan kondisi tanahnya subur. Pohon jambu biji ini sering dibudidayakan oleh masyarakat disekitar rumahnya sebagai pohon hias. Namun, ada juga tumbuh liar di kebun khusus membudidaya jambu biji. Salah satu desa penghasil jambu biji berada di Desa Talang Marak merupakan desa yang banyak menanam jambu biji. Dengan keunggulan yang dimiliki seringkali dijadikan berbagai macam olahan jambu biji. Jambu ini berbeda daripada jambu lain dengan ciri khasnya. Mempunyai bagian dalam jambu lembut, rasanya manis namun ada yang hambar dan tidak ada biji di dalamnya. Untuk jambu biji berukuran jumbo sehingga menjadikan orang ingin mengolahnya kembali. Pemanfaatan jambu biji bisa dijadikan bahan dalam membuat keripik

karena bisa dijadikan peluang dalam membuka usaha keripik jambu biji ini. Setahun terakhir ini banyak masyarakat mengolah buah menjadi keripik yang mempunyai khasiat bermacam-macam sehingga bisa dijadikan alternatif dalam peluang berwirausaha. Banyak sekali keunggulan yang dimiliki jambu biji sehingga dijadikan bahan dasar pembuatan keripik.¹

Jambu biji ini mempunyai kandungan vitamin C yang bisa menambah kebutuhan tubuh. Vitamin C sangat baik jika dikonsumsi oleh anak yang berumur 13-20 tahun jika makan sebanyak 80-100 mg per harinya. Untuk anak dewasa harus mengkonsumsi jambu biji sebanyak 70-75 mg per hari. Untuk satu buah jambu biji bisa mencapai berat 275 gr. Bisa memenuhi kebutuhan Vitamin C sebanyak tiga orang dewasa.

Kelebihan mengkonsumsi jambu biji biasanya dijadikan obat tradisional yaitu batuk dan diare. Namun, buah ini bukan hanya obat tradisional tapi juga bisa dijadikan bahan utama membuat segala macam makanan ringan yaitu kripik.

Kripik jambu biji menjadi salah satu makanan ringan terbaru dengan cita rasa yang khas gurih, renyah dan lezat.

¹Muntuuntu, David Christopher, Nurlena Nurlena, And Ratu Ratna Mulyanti Karsiwi. "Inovasi Kue Kering Berbahan Dasar Buah Jambu Biji 2019 (Studi Kasus Dalam Produk Kue Nastar)." *Eproceedings Of Applied Science* 5.3. H. 2774

Kripik yang mengandung banyak protein bisa dijadikan alternatif bagi manusia yang sedang membutuhkan protein. Makanan ini bisa dibuat makanan ringan atau snack dimakan dikala santai. Oleh karena itu, usaha ini bisa dijadikan investasi dimasa yang akan datang menjadi sebuah usaha kuliner.²

Proses pengolahan kripik jambu biji dinilai sangat mudah dan sederhana sehingga bisa dijadikan peluang usaha bagi masyarakat yang ingin menjual kripik jambu biji ini. Bahan yang digunakan juga cukup sederhana sehingga tidak ada kesulitan jika ingin membuka usaha tersebut. Rasa kripik jambu biji bisa dijadikan daya tarik konsumen membeli produk tersebut.

Ekonomi islam merupakan sebuah kepercayaan kepada Allah SWT tuhan yang telah menciptakan muka bumi. Janji yang telah diucapkan telah di tulis dalam Al-Qur'an. Seperti

²Muntuuntu, David Christopher, Nurlena Nurlena, And Ratu Ratna Mulyanti Karsiwi. "Inovasi Kue Kering Berbahan Dasar Buah Jambu Biji 2019 (Studi Kasus Dalam Produk Kue Nastar)." *Eproceedings Of Applied Science* 5.3. H. 2775

telah dijelaskan dalam Al-Qur'an Surah Al-Qur'an Jatsiyah tepatnya ayat 13:

سَخَّرَ لَكُمْ مَّا فِي السَّمٰوٰتِ وَمَا فِي الْاَرْضِ جَمِيعًا مِّنْهُ ۗ اِنَّ فِيْ ذٰلِكَ

لَاٰيٰتٍ لِّقَوْمٍ يَّتَفَكَّرُوْنَ

“Dan beliau sudah menciptakan manusia dan isinya sebagai rahmat ciptaannya. Sebenarnya itu adalah sebagai tanda bahwa Allah berkuasa untuk kaumnya. (al-Jātsiyah:13).

Berdasarkan keunggulan tersebut maka ingin membuat inovasi baru berupa makanan ringan yang terbuat dari jambu biji yang bernama Krijabi. Usaha tersebut akan maju sesuai dengan keinginan sehingga bisa menambah penghasilan bagi masyarakat lain. Meningkatkan perekonomian dan mengurangi angka pengangguran di Kota Bengkulu. Usaha ini bertujuan agar bisa mengurangi angka kemiskinan dan pengangguran.

B. Tujuan Program

Dengan dilakukannya penelitian ini tujuan dari program yang dijalankan sebagai berikut:

1. Agar bisa menjadi inovasi baru olahan keripik sehingga mendapatkan penghasilan tambahan. Mengenalkan bahwa jambu biji yang sering berjatuhan karena memasarkan bisa diolah dan memiliki nilai jual yang

tinggi. Makanan ini dijadikan olahan baru dan terus berinovasi membuat rasa baru yang belum pernah ada sebelumnya.

2. Menambah inovasi baru olahan makanan ringan yang bergizi dan mempunyai manfaat bagi kesehatan tubuh.
3. Membantu program agar bisa mengkonsumsi makanan sehat
4. Memperoleh keuntungan dan berlanjut hingga masa yang akan datang.

C. Manfaat Program

1. Untuk mahasiswa dan masyarakat:
 - a. Menambah wawasan baru dan menambah ide sehingga bisa dijadikan peluang berwirausaha.
 - b. Bisa mengembangkan usaha bagi petani jambu biji dan mahasiswa yang mengolah kripik jambu biji.
 - c. Mendapatkan penghasilan bagi masyarakat yang kesulitan mencari pekerjaan

- d. Menambah wawasan baru mengenai pemanfaatan buah jambu biji menjadi makanan ringan berkhasiat
- e. Hadirnya usaha baru sehingga bisa dimanfaatkan dengan baik dan menambah penghasilan.

2. Dunia Industri

Pengolahan jambu biji menjadi kripik dapat dimanfaatkan dengan baik sehingga bisa dijadikan usaha yang menjanjikan dimasa yang akan datang. Hadirnya industri ini bisa dijadikan peluang usaha dan menambah lowongan bagi masyarakat yang kesulitan mencari pekerjaan.

3. UINFAS

Pengelolaan kripik jambu biji menjadi sebuah kegiatan mahasiswa dengan menciptakan ide dan dijadikan peluang berwirausaha. Hal tersebut dijadikan sebuah dorongan mahasiswa untuk terus belajar dan menghasilkan prestasi. Usaha yang dibuat bisa dijadikan peluang di masa yang akan datang. Rencana yang telah

dibuat menjadi gambaran bagi mahasiswa mengenai dana dan bahan yang digunakan jika membuka usaha tersebut.

4. Penulis

Program kreativitas mahasiswa ini bisa dijadikan alat untuk bersikap mandiri dan terus mencoba hal yang baru bermanfaat untuk masyarakat dan lingkungan sekitar.

D. Luaran yang Diharapkan

1. Berinovasi membuat varian baru makanan ringan yang terbuat dari jambu biji sehingga bisa menarik konsumen. Untuk harga yang ditawarkan terjangkau sehingga bisa menjadi pilihan konsumen untuk mengonsumsi makanan ringan tersebut. Jambu biji yang dibungkus melalui berbagai proses kekinian sehingga bisa menambah keinginan konsumen mengonsumsi jambu biji dalam bentuk kripik. Jambu biji yang diolah mempunyai segudang manfaat dan gizi yang baik untuk tubuh manusia sehingga dapat dijadikan alternatif bagi yang menyukai jambu biji bisa berupa olahan makanan ringan.

2. Adanya usaha yang didirikan bisa menawarkan dan dijadikan ide untuk masyarakat sekitar yang memerlukan peluang usaha.
3. Bisa menambah pendapatan bagi petani jambu biji dengan mengolah jambu menjadi kripik yang mempunyai manfaat dan gizi baik bagi kesehatan tubuh manusia.