

ISBN : 978-623-92734-7-7

# MELON

## AGROINDUSTRI DAN PEMASARAN



**ZAINURI  
TASLIM SJAH  
RINI NOFRIDA**

# **MELON**

## **AGROINDUSTRI DAN**

## **PEMASARAN**

Penyusun :

**ZAINURI**

**TASLIM SJAH**

**RINI NOFRIDA**



# MELON

## AGROINDUSTRI DAN PEMASARAN

**Penulis:** Zainuri, Taslim Sjah, Rini Nofrida

**Editor:**

**Desain cover dan Lay Outer:** Tim Kreatif CV. Putra Rinjani

**Diterbitkan oleh:** PENERBIT DAN PERCETAKAN Jl. Gn. Pengsong Perumahan Griya Perampuan Asri N17- Lombok-NTB.

**Email:** putrarinjanipenerbit20@gmail.com

**Hp.** +681938312295

**Tahun Cetak:** Februari, 2020

**ISBN:** 978-623-92734-7-7



**CV. PUTRA RINJANI**  
PENERBIT DAN PERCETAKAN  
JL. GN. PENGSONG  
PERUMAHAN PERAMPUAN ASRI  
081938312295

@Hak cipta dilindungi Undang-undang  
Dilarang mencetak atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi  
buku dalam bentuk dan cara apapun tanpa ijin tertulis dari Penerbit

## KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan syukur kepada Allah SWT Tuhan Yang Maha Esa, pelaksanaan penyusunan buku yang berjudul “Melon: Agroindustri dan Pemasaran” telah dapat diselesaikan dengan baik.

Buku ini disusun sebagai salah satu bentuk pertanggungjawaban tim pelaksana kegiatan Penelitian Strategis Nasional kepada pihak Dirjen DIKTI, Kementerian Riset Teknologi dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Mataram.

Kegiatan penyusunan buku ini terlaksana berkat bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Dirjen DIKTI sebagai pemberi dana, Rektor Universitas Mataram, Ketua LPPM Universitas Mataram, serta beberapa pihak lain yang tidak dapat disebutkan secara rinci satu persatu yang telah membantu kelancaran penyusunan buku ini.

Buku ini merupakan bagian bahan ajar yang digunakan untuk Mata Kuliah Pengembangan Produk Baru. Penulis berharap buku ini dapat bermanfaat bagi banyak pihak termasuk dosen, peneliti, mahasiswa, pelaku usaha dan pihak lainnya yang memerlukan informasi terkait agroindustry dan pemasaran melon.

Mataram, Februari 2019

Tim  
Penulis

## DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	vii
I. PENGANTAR	1
II. AGROINDUSTRI MELON	3
III. PENERAPAN CARA PENGOLAHAN PANGAN YANG BAIK	5
Pendahuluan	5
Pengendalian Proses	6
Sanitasi Dan Higiene Karyawan/ Pekerja	9
Peralatan	11
Ruang Pengolahan	12
Lingkungan Pengolahan	13
Fasilitas Pendukung Sanitasi dan Hygiene	14
IV. TEKNOLOGI TEPAT GUNA	16
4.1. TEKNOLOGI PENGOLAHAN KERIPIK MELON	16
Pendahuluan	16
Alat Yang Digunakan	17
Bahan Yang Digunakan	19
Cara Pengolahan	21
4.2. TEKNOLOGI PENGOLAHAN MINUMAN INSTAN MELON	26
Pendahuluan	26
Alat Yang Digunakan	26
Bahan Yang digunakan	30
Cara Pengolahan	32
4.3. TEKNOLOGI PENGOLAHAN DODOL MELON	39
Pendahuluan	39
Alat Yang Digunakan	39

Bahan Yang Digunakan	41
Cara Pengolahan	43
4.4. TEKNOLOGI PENGOLAHAN PERMEN JELLY	
MELON	48
Pendahuluan	48
Alat Yang Digunakan	48
Bahan Yang Digunakan	50
Cara Pengolahan	53
V. PENGEMASAN PRODUK OLAHAN MELON	59
Pendahuluan	59
Bahan Kemasan Produk	59
Teknik Pengemasan	63
Label Kemasan	64
VI. PERIJINAN DAN SERTIFIKASI PRODUK	66
Pendahuluan	66
Tahapan Pengurusan Ijin dan Sertifikat	67
VII. PEMASARAN MELON	71
Pendahuluan	71
Pemasaran Produk	71
Fungsi-Fungsi Pemasaran	73
Strategi Pemasaran	78
VIII. PENUTUP	83
PUSTAKA ACUAN	84

## I. PENGANTAR

Melon (*Cucumis melo L.*) adalah salah satu jenis buah yang banyak disukai oleh masyarakat Indonesia. Melon memiliki berbagai keunggulan seperti rasa yang manis, warna daging buah yang bervariasi yaitu putih, hijau, dan jingga, serta kaya akan vitamin A dan C. Seperti buah pada umumnya, buah melon memiliki kadar lemak yang rendah dan banyak memiliki kandungan air sehingga memberikan rasa yang segar ketika dikonsumsi. Namun kandungan air yang tinggi dalam buah melon segar yang juga merupakan karakteristik buah segar lainnya secara umum menyebabkan buah cepat rusak sehingga mempunyai daya simpan yang rendah.



Gambar 1. Kegiatan Panen Golden Melon

Seiring dengan meningkatnya produksi buah melon di Indonesia, khususnya di Nusa Tenggara Barat (NTB), menuntut kita untuk melakukan penanganan pascapanen melon yang baik. Hal ini diperlukan untuk menekan

## II. AGROINDUSTRI MELON

Sebagian besar produk pertanian, seperti melon, perlu diolah menjadi produksi setengah jadi atau produk jadi. Alasan utama untuk melakukan kegiatan pengolahan (agroindustri) adalah untuk mengatasi masalah dari produk pertanian, yang umumnya mudah rusak (*perishable*) dalam bentuk aslinya yaitu buah yang masih segar atau belum diolah. Dengan pengolahan, produk pertanian yang mudah rusak tersebut menjadi lebih tahan lama dan bahkan menjadikan produk menjadi lebih menarik bagi konsumen, dengan membawa beberapa konsekuensi lanjutan yang berdampak positif.

Akibat lanjut dari penciptaan produk yang tahan lama tersebut adalah memungkinkan produk untuk disimpan, ditransportasikan dan dijual pada saat yang tepat untuk memperoleh harga yang lebih baik. Dengan demikian fungsi pengolahan tidak hanya menambah nilai dari perubahan bentuk (bahan baku menjadi bahan jadi atau setengah jadi) tetapi juga menambah nilai waktu (dari waktu harga murah menjadi harga tinggi), dan bahkan menambah nilai tempat (karena dapat ditransportasikan dan dijual di tempat-tempat dengan permintaan dan harga yang tinggi).

Banyak contoh yang kita sudah dikenal dalam kehidupan sehari-hari yang menunjukkan kegunaan dari kegiatan pengolahan (agroindustri). Kegiatan ini menciptakan kegunaan bentuk seperti dari bentuk buah melon segar menjadi minuman jus melon atau minuman melon instan. Minuman melon instan sangat praktis untuk digunakan dan dapat disimpan lebih lama dari buah melon segar, lalu dijual saat harganya sudah meningkat (sebagai



### III. PENERAPAN CARA PENGOLAHAN PANGAN YANG BAIK

#### Pendahuluan

Cara pengolahan pangan yang baik adalah salah satu faktor yang sangat penting untuk dapat melakukan proses produksi dan menghasilkan produk pangan yang aman dan berkualitas sesuai dengan standar mutu yang telah ditentukan. Oleh karena itu seorang produsen pangan harus memahami cara pengolahan pangan yang baik sebelum melakukan proses produksi pangan secara komersial. Mengingat begitu pentingnya hal tersebut maka persyaratan minimal yang harus dimiliki oleh seorang produsen pangan adalah telah memiliki pemahaman yang komprehensif tentang cara pengolahan pangan yang baik yang ditunjukkan oleh kepemilikan sertifikat yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan setempat setelah melalui serangkaian kegiatan penyuluhan.

Cara pengolahan pangan yang baik ini semestinya diterapkan pada semua jenis industri pangan termasuk industri berskala kecil dan besar, sehingga dapat dipastikan industri tersebut menghasilkan produk olahan pangan yang memiliki mutu yang konsisten, terjamin dan aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Cara Pengolahan Pangan yang Baik atau CPPB adalah suatu pedoman cara berproduksi makanan yang bertujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu sesuai dengan standar mutu yang telah ditetapkan dan sesuai dengan tuntutan konsumen (Astuti, 2002). Oleh karena itu cara pengolahan pangan yang baik untuk produk pangan

## IV. TEKNOLOGI TEPAT GUNA

### 4.1. TEKNOLOGI PENGOLAHAN KERIPIK MELON

#### Pendahuluan

Keripik merupakan salah satu jenis makanan ringan yang dikenal luas oleh masyarakat. Keripik biasanya dibuat dari bahan hasil pertanian yang berupa umbi-umbian seperti ubi kayu (singkong) dan talas serta pisang mentah. Pengembangan produk keripik semakin meningkat seiring dengan tersedianya teknologi yang dapat diadopsi oleh masyarakat (teknologi tepat guna) untuk diaplikasikan langsung dan dijadikan sebagai usaha komersial yang dapat menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat. Teknologi pengolahan dengan menggunakan system penggorengan vakum atau vacuum frying merupakan satu-satunya teknologi yang sangat penting untuk pengembangan produk olahan keripik dengan bahan baku buah segar dengan kandungan air dan gula yang tinggi.

Keripik dengan bahan baku buah semakin diminati oleh konsumen karena rasanya yang unik dan kandungan nutrisinya yang cukup tinggi. Kandungan nutrisi dalam keripik buah mendekati kualitas nutrisi bahan baku buah yang digunakan. Kualitas keripik buah termasuk keripik melon yang dihasilkan dengan penggorengan sistem vakum dipengaruhi oleh beberapa faktor termasuk kualitas bahan baku buah yang digunakan, bahan pendukung seperti minyak goreng, cara pengolahan, alat yang digunakan untuk mengolah dan cara pengemasan produk. Oleh karena itu, setiap komponen dan tahapan pengolahan harus diperhatikan dengan baik dan harus memenuhi persyaratan

## **V. PENGEMASAN PRODUK OLAHAN MELON**

### **Pendahuluan**

Bahan pangan atau produk olahan pangan pada umumnya sangat sensitif dan mudah mengalami penurunan kualitas karena faktor lingkungan, adanya bahan kimia, terjadinya perubahan biokimia dan kerusakan mikrobiologis dalam bahan. Penurunan kualitas tersebut dapat dipercepat dengan adanya oksigen, air, cahaya, dan temperature yang ekstrim atau tidak sesuai dengan karakteristik bahan. Salah satu cara untuk mencegah atau memperlambat fenomena tersebut adalah dengan pengemasan produk dengan menggunakan kemasan yang tepat.

Pengemasan produk pangan yaitu suatu proses pembungkusan makanan dengan bahan pengemas yang sesuai. Pengemasan dapat dibuat dari satu atau lebih bahan yang memiliki kegunaan dan karakteristik yang sesuai untuk mempertahankan dan melindungi makanan hingga ke tangan konsumen, sehingga kualitas dan keamanannya dapat dipertahankan. Pengemasan adalah salah satu bagian terpenting dalam penanganan produk olahan buah-buahan dan sayuran, yang dapat berupa makanan basah dan jenis produk pangan lainnya. Umur simpan dan konsistensi mutu suatu produk pangan, sangat dipengaruhi oleh bahan kemasan dan cara pengemasannya.

### **Bahan Kemasan Produk**

Bahan kemasan yang bagus untuk digunakan sebagai kemasan produk olahan melon adalah bahan kemasan yang

## VI. PERIJINAN DAN SERTIFIKASI PRODUK

### Pendahuluan

Produk olahan pangan termasuk makanan dan minuman yang akan dijual harus terjamin keamanannya untuk dikonsumsi oleh konsumen atau masyarakat luas. Untuk itu maka masing-masing produk pangan yang diedarkan di pasaran harus memiliki izin dari Dinas Kesehatan dan instansi terkait. Produk pangan yang diproduksi oleh pelaku usaha skala industri rumah tangga diharuskan memiliki izin yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan di daerah tempat pelaku usaha tersebut dalam bentuk sertifikat izin produk yang dikenal secara luas dengan istilah PIRT yaitu singkatan dari Pangan Industri Rumah Tangga.

Perijinan lainnya yang juga sangat penting untuk produk pangan yaitu sertifikat Halal yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI). Sertifikat halal ini sangat penting karena penduduk Indonesia yang menjadi konsumen utama produk pangan di Indonesia adalah mayoritas beragama islam atau masyarakat muslim yang mengharuskan adanya jaminan kehalalan produk pangan.

Dengan adanya sertifikat PIRT dan sertifikat Halal untuk produk yang dihasilkan tersebut maka produk yang dihasilkan oleh industri pangan termasuk industri rumah tangga yang meliputi makanan dan minuman dapat diterima untuk dipasarkan oleh retail-retail modern atau toko besar seperti gerai mall, supermarket bahkan memungkinkan hingga ke pasar internasional.

## VII. PEMASARAN MELON

### Pendahuluan

Salah satu produk yang dihasilkan dalam kegiatan pengembangan kawasan agrowisata Desa Gumantar, Kecamatan Kayangan, Kabupaten Lombok Utara adalah melon. Melon diproduksi bersamaan atau bergiliran dengan tanaman lain. Pemilihan tanaman melon untuk pengembangan agrowisata ini terutama karena pertimbangan nilai estetika (keindahan) tanaman dan buah melon ini. Tentu saja lingkungan tumbuh yang sesuai telah menjadi pertimbangan lebih awal, sehingga produksi dapat dilakukan. Bagian ini melaporkan tentang kegiatan yang dilakukan setelah produksi melon dipanen, yang selanjutnya dari produksi ini manfaat (keuntungan) yang tinggi diupayakan untuk diraih, yaitu upaya mengantarkan produk ini ke konsumen yang bersedia membayar lebih tinggi.

### Pemasaran Produk

Pemasaran seringkali diartikan sebagai kegiatan untuk mengalirkan barang dan jasa dari produsen ke konsumen atau pemakai akhir (Barker, 1989; Campbell & Fisher, 1991; Dunne, 1999; Kohls & Uhl, 1990). Dalam pemasaran pertanian seperti melon ini maka pemasaran dimulai dari usahatani. Proses pemasaran dimulai di situ dan berlanjut sampai produk tersebut dibeli oleh konsumen di berbagai lokasi, baik di lokasi setempat maupun lokasi lainnya sesuai dengan kebutuhan pihak konsumen (akhir maupun industri). Dengan demikian, pemasaran terdiri dari usaha-usaha tersebut yang berpengaruh pada *pemindahan*

## VIII. PENUTUP

Melon merupakan salah satu komoditas hortikultura yang penting dan mempunyai peluang bisnis yang menjanjikan. Pengembangan bisnis komoditas ini telah mampu memberikan sumbangan penghasilan yang cukup berarti termasuk bagi kelompok petani di lahan marginal misalnya masyarakat atau petani yang ada di Desa Gumantar Kabupaten Lombok Utara. Pengelolaan usahatani dengan penerapan cara bercocok tanam yang baik mampu menghasilkan produksi buah yang tinggi dan kualitas buah yang bagus.

Ketika produksi buah melimpah maka upaya pengembangan agroindustry buah melon sangat diperlukan. Dengan karakteristik buah yang manis, segar dan mengandung banyak nutrisi, maka buah melon mempunyai potensi yang tinggi untuk dikembangkan menjadi produk minuman, jelly, keripik buah dan dodol. Pengolahan buah menjadi beberapa produk tersebut juga mempunyai peluang pasar yang besar mengingat semakin meningkatnya kesadaran masyarakat terkait konsumsi pangan (makanan dan minuman) yang bergizi.

Bentuk produk olahan buah melon seperti minuman bubuk instan, keripik buah, dodol dan jelly buah melon mempunyai masa simpan yang lebih panjang sehingga bisnis produk olahan melon ini dapat menjangkau pasar yang lebih luas. Untuk dapat memberikan keuntungan yang maksimal bagi pelaku usaha maka penyusunan strategi pemasaran dan penentuan segmen pasar menjadi sangat krusial.

Lestari, D.S. (2015). *Tiga Jenis Melon yang Populer di Indonesia*.

<https://lifestyle.okezone.com/read/2015/08/13/298/1195481/tiga-jenis-melon-yang-populer-di-Indonesia>.

Diakses tanggal 11 April 2017.

Sjah, T. (2010). *Ekonomi Pertanian (Agricultural Economics)*. Mataram: Mataram University Press.

Sumarwoto. (2005). Iles-iles (*Amorphophallus muelleri* Blume), deskripsi dan sifat-sifat lainnya. *Biodiversitas* Vol 6(3): 185-190. DOI: 10.13057/biodiy/d060310.

Swastha, B., & Irawan. (2005). *Menejemen Pemasaran Modern* (2 ed.). Yogyakarta: Liberty.