

**FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI KERUSAKAN BUAH PAPRIKA
(*CAPSICUM ANNUUM* .L) DI KELOMPOK TANI BUDI RAHAYU
LEMBANG JAWA BARAT**

Anugrah Surya Pratama

¹Anugrah Surya Pratama, ²Fadila Marga Saty, ²Marlinda Apriyani.

¹Mahasiswa Program Studi Agribisnis, ²Dosen Program Studi Agribisnis, Politeknik Negeri Lampung
Jl. Soekarno Hatta No. 10 Rajabasa Bandar Lampung
Telp (0721) 703995, Fax : (90721) 787309
email¹: anugrahsurya32@gmail.com

ABSTRAK

Kelompok Tani Budi Rahayu merupakan salah satu kelompok tani yang ikut serta dalam budidaya paprika. Terdapat penurunan kualitas buah paprika yang terjadi Juli-Oktober 2017 yang disebabkan oleh beberapa faktor kerusakan yaitu buah bercak dan buah rusak. Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk menganalisis masalah yang dihadapi Kelompok Tani Budi Rahayu. Metode dasar analisis yang digunakan pada penulisan ini adalah deskriptif. Pengumpulan data dilakukan dengan pengamatan, wawancara mendalam, dan pencatatan. Metode analisis yang digunakan yaitu dengan metode *fishbone analysis*. Hasil analisis menunjukkan bahwa (1) Kelompok Tani Budi Rahayu telah menentukan standar kualitas buah paprika dengan spesifikasi yang sudah ditentukan, yaitu meliputi tekstur, berat, ukuran, bentuk dan kecacatan buah paprika yang ada, (2) faktor-faktor yang mempengaruhi kerusakan buah paprika adalah: faktor manusia, faktor metode, faktor material, faktor alat, dan faktor lingkungan, (3) Solusi perbaikan yang di terapkan: (a) faktor manusia: menetapkan standar jam kerja, membuat pembagian posisi pekerjaan karyawan dibagian perkebunan dan pengemasan, memperhatikan kembali akan pentingnya kebersihan lingkungan, (b) faktor metode: memberikan arahan kepada petani, (c) faktor material: memperhatikan kondisi kesehatan tanaman, cepat tanggap terhadap tanaman yang mulai terserang hama dan penyakit, serta pengawasan diperketat saat proses sortasi, (d) faktor alat: memberikan alas pada keranjang yang akan digunakan, (e) faktor lingkungan: memaksimalkan penggunaan teknologi penstabil suhu ruangan didalam *green house*.

Kata Kunci: Paprika, kualitas, *fishbone analysis*

PENDAHULUAN

Paprika merupakan tanaman hortikultura yang termasuk masih baru di Indonesia. Provinsi Jawa Barat khususnya Lembang, merupakan salah satu dari sekian banyak daerah yang mengembangkan budidaya tanaman paprika. Luas panen, produktivitas, dan produksi untuk komoditas buah paprika di Indonesia setiap tahunnya mengalami perkembangan, baik peningkatan maupun terjadinya penurunan. Komoditas paprika saat ini menjadi komoditas yang diutamakan Kelompok Tani Budi Rahayu adalah komoditas

paprika, karena memiliki peluang dan prospek pasar yang baik. Kelompok Tani Budi Rahayu mengembangkan komoditas buah paprika dimulai pada tahun 2010. Komoditas buah paprika yang dikembangkan oleh Kelompok Tani Budi Rahayu dari tahun 2010 sampai tahun 2017 hasilnya belum maksimal, karena masih terdapat buah paprika yang mengalami kerusakan seperti terkena hama, penyakit, dan cacat buah sehingga kurang baik kualitas buah paprika yang dihasilkan. Berikut adalah data terakhir produksi dan kerusakan buah paprika

pada Juli-Oktober tahun 2017 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Data kerusakan buah paprika pada Juli-Oktober tahun 2017

Bulan	Produksi (Kg)		Buah rusak (Kg)		Presentase kerusakan (%)	
	Paprika hijau	Paprika merah	Paprika hijau	Paprika merah	Paprika hijau	Paprika merah
Juli	1144	-	31,57	-	2,76	-
Agustus	1433	-	44,70	-	3,12	-
September	413	578	10,24	13,69	2,48	2,37
Oktober	320	240	5,85	5,37	1,83	2,24

Sumber: Kelompok Tani Budi Rahayu, 2017.

Tabel 1 menunjukkan bahwa setiap bulannya banyak buah yang rusak baik mengalami kenaikan dan penurunan, tercatat pada bulan Juli dan Agustus tingkat kerusakan pada buah paprika hijau mengalami kenaikan, dari 31,57 kg buah yang rusak menjadi 44,70 kg, kemudian pada bulan berikutnya tingkat kerusakan buah paprika hijau mengalami penurunan hingga bulan Oktober tercatat dengan jumlah 5,85 kg buah paprika hijau yang rusak dari hasil panen sebesar 320 kg dengan presentase kerusakan sebesar 1,83%. Presentase kerusakan tertinggi buah paprika merah, terjadi pada bulan September yaitu sebesar 2,37% dengan jumlah buah rusak sebanyak 13,69 kg. Permasalahan mengenai meningkatnya presentase kerusakan buah paprika di Kelompok Tani Budi Rahayu adalah disebabkan oleh hama dan penyakit buah seperti trips, tungau, bercak daun, embun tepung, penyakit busuk leher batang atau akar, *Blossom End Rot*, maupun kerusakan pada saat penanganan pascapanen.

Kelompok Tani Budi Rahayu berupaya melakukan penanganan mengenai faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi kerusakan buah paprika dan bagaimana cara mengatasi masalah kerusakan buah paprika yang meningkat supaya dapat dipertahankan kualitasnya secara

berkelanjutan untuk menghasilkan produk paprika yang baik. *Fishbone analysis* merupakan salah satu metode analisis yang digunakan untuk mengetahui masalah apa saja mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas. Isworowati (2105) menjelaskan dalam penelitiannya dengan metode *fishbone analysis* bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas adalah manusia, metode, material, dan lingkungan. *Fishbone analysis* adalah salah satu metode yang digunakan untuk menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi kerusakan buah paprika di Kelompok Tani Budi Rahayu. Berdasarkan latar belakang, penulis tertarik untuk mengkaji tugas akhir ini.

Tujuan

Tugas akhir ini bertujuan untuk: (1) menjelaskan standar kualitas buah paprika di Kelompok Tani Budi Rahayu, (2) menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi kerusakan buah paprika dengan menggunakan metode *fishbone analysis* di Kelompok Tani Budi Rahayu, (3) mendeskripsikan solusi perbaikan mengenai masalah faktor-faktor yang mempengaruhi kerusakan buah paprika di Kelompok Tani Budi Rahayu.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengumpulan data dilakukan mulai tanggal 20 Februari 2018 sampai dengan tanggal 20 April 2018 di Kelompok Tani Budi

Rahayu. Data yang dianalisis terdiri dari data primer dan data sekunder. Pengumpulan data primer dilakukan melalui pengamatan langsung dan wawancara dari pembimbing lapang di Kelompok Tani Budi Rahayu dan staff.

Data sekunder yang digunakan berupa data kerusakan buah paprika di Kelompok Tani Budi Rahayu.

METODE ANALISIS DATA

Data primer dan sekunder dianalisis secara deskriptif kualitatif menggunakan metode *fishbone analysis*. Penelitian deskriptif merupakan aktivitas yang bertujuan untuk menggambarkan situasi atau fenomena, yang dirancang untuk mendapatkan suatu informasi dalam keadaan sekarang (Rumidi, 2012).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Standar Kualitas Buah Paprika

Standarisasi merupakan suatu ukuran tingkat mutu dari suatu produk dengan menggunakan parameter tertentu yang dapat berupa warna, ukuran, bentuk, ukuran jumlah, kekuatan atau ketahanan, kadar air, estetika, serta berbagai kriteria lain yang dapat dijadikan sebagai dasar standar mutu produk. Standar kualitas buah paprika yang sudah ditetapkan yaitu meliputi spesifikasi standar buah dan tingkat kerusakan baik *grade A*, *grade B*, dan *grade C*. Spesifikasi standar buah dapat dilihat pada Tabel 2 sebagai berikut:

Tabel 2. Spesifikasi standar buah paprika merah dan paprika hijau di Kelompok Tani Budi Rahayu

Kriteria Buah	Grade A	Grade B	Grade C
Tekstur	Keras	Keras	Keras
Berat	250-300 Gram	100- 180 Gram	30-80 Gram
Ukuran	Besar	Sedang	Semua ukuran
Bentuk	Normal	Normal	Semua bentuk
Cacat	Tidak ada bercak	Sedikit bercak	Banyak bercak

Tabel 2 menunjukkan spesifikasi standar kualitas pada buah paprika yang sudah ditetapkan di Kelompok Tani Budi Rahayu berdasarkan *grade A*, *grade B*, dan *grade C* yang di sesuaikan dengan kebutuhan konsumen dan permintaan pasar. Standar kualitas untuk setiap *grade* pada masing-masing buah paprika yaitu meliputi kriteria tingkat kematangan, tekstur, berat buah, ukuran, bentuk, dan kecacatan pada buah paprika

Faktor Yang Mempengaruhi Kerusakan

Faktor-faktor yang mempengaruhi dan menjadi penyebab permasalahan pada kualitas buah paprika secara umum adalah faktor manusia, metode, material, alat, dan lingkungan. Permasalahan yang terjadi berkaitan dengan kerusakan buah paprika adalah sebagai berikut:

Buah paprika rusak/ bonyok adalah disebabkan oleh prosedur penanganan pascapanen yang kurang tepat. Tujuan pascapanen yang tepat supaya kualitas buah paprika yang dihasilkan tetap terjaga kualitasnya dan mendapat kepuasan dari konsumen. Buah yang seharusnya terjaga namun karna ada faktor pada saat kegiatan pascapanen

sehingga menyebabkan kerusakan pada buah dan penurunan kualitas.

1. Manusia

a) Jam kerja melebihi batas waktu

Terdapat 6 Karyawan yang bekerja dikebun yaitu 3 wanita dan 3 pria. Waktu bekerja karyawan dimulai pagi hari untuk di kebun yaitu pukul 7:00 WIB dan selesai sore hari pukul 17:00 WIB. Karyawan wanita hanya bekerja di pagi hari sampai sore hari dikebun, sedangkan untuk karyawan pria yaitu bekerja di pagi hari sampai sore hari setelah itu dilanjutkan kembali dimalam hari untuk melakukan pekerjaan pengemasan/*packing*. Karyawan yang bekerja khususnya pria, hal inilah yang menyebabkan karyawan mengalami kelelahan akibat jam kerja yang lebih, kurang waktunya istirahat dan tidak adanya pembagian *shift* kerja malam saat kegiatan pengemasan/*packing* yang dilakukan dimalam hari..

b) Penempatan kerja kurang terorganisasi

Faktor penyebab lelahnya para karyawan adalah karena jumlah karyawan yang sedikit dan penempatan posisi pekerjaan karyawan yang kurang terorganisasi. Karyawan sebisa mungkin untuk bekerja disemua bidang pekerjaan mulai dari kegiatan pratanam, tanam, panen, dan penanganan pasca panen. Tanggung jawab tidak pada satu pekerjaan membuat karyawan tak jarang melakukan kesalahan dan lalai pada pekerjaannya, hal itulah yang menyebabkan para karyawan mengalami kelelahan dan kurangnya jam istirahat yang cukup.

2. Metode

a) Kurang tepatnya metode pengangkutan

Pengangkutan buah paprika yang sudah dipanen yaitu menggunakan keranjang dimana satu buah keranjang akan diangkat oleh dua orang menuju tempat pengemasan/ *packing house*. Buah paprika yang akan dikemas bukan berasal dari perkebunan Kelompok Tani Budi Rahayu saja, melainkan berasal dari perkebunan anggota kelompok tani lainnya yang juga pengemasannya dilakukan di tempat pengemasan/ *packing house* Kelompok Tani Budi Rahayu. Pengangkutan buah yang di ambil dari perkebunan anggota kelompok tani yaitu menggunakan sepeda motor, tempat yang digunakan untuk mengangkut buah yaitu menggunakan plastik khusus yang selanjutnya diletakan di bagasi depan sepeda motor tanpa diberi alas. Metode tersebut menyebabkan buah rusak dan bonyok akibat beban tekanan yang berat.

3. Material

a) Buah rusak, hama, dan penyakit

Buah paprika mudah sekali terserang hama dan penyakit saat buah masih berada dipohon. Hama dan penyakit yang menyerang buah paprika adalah lalat buah dan hama trip, hal ini yang menyebabkan buah paprika menjadi rusak dan kualitasnya menurun akibat terdapat bercak pada buah. Hama menjadi masalah serius yang saat dihadapi Kelompok Tani Budi Rahayu dikarenakan kurangnya pengendalian pada hama menjadi penyebab buah paprika banyak mengalami kerusakan sebelum proses pemanenan dilakukan. Buah paprika yang rusak akibat serangan hama dan penyakit saat penanganan pascapanen.

4. Material

Buah merupakan material penting di dalam kegiatan penanganan pasca panen. Terdapat beberapa buah yang rusak akibat faktor genetik, akibatnya buah menjadi cacat dan bentuk tidak sempurna. Buah yang cacat disebabkan oleh beberapa faktor genetik dari buah itu sendiri sehingga buah mengalami kerusakan. Buah yang rusak secara fisik sangat terlihat, hal itu mengakibatkan kualitas buah yang dihasilkan menjadi menurun.

5. Alat

a) Keranjang tidak diberi alas

Keranjang yang digunakan adalah keranjang khusus yang digunakan untuk meletakkan paprika saat proses pemanenan sampai diangkutnya ke *packing house*. Hasil panen buah paprika diletakkan dikeranjang tanpa di alasi atau di beri bantalan, hal ini yang mengakibatkan buah terhimpit oleh permukaan dinding keranjang yang keras dan buah paprika menjadi kotor dan rusak akibat bonyok menjaga kebersihan produk maupun alat yang digunakan. Paprika yang sudah dipanen langsung diangkut ke *packing house* dan dilakukan proses sortasi tanpa adanya perlakuan

6. Lingkungan

a) Sanitasi

Kebersihan merupakan hal yang sangat penting dalam kegiatan pascapanen untu menjaga

kebersihan produk maupun alat yang digunakan. Paprika yang sudah dipanen langsung diangkut ke *packing house* dan dilakukan proses sortasi tanpa adanya perlakuan seperti pencucian buah terlebih dahulu. Alat yang digunakan seperti keranjang yang kurang bersih sebelum proses *packing* berlangsung, hal ini dapat menyebabkan buah paprika terkontaminasi dari kotoran yang terbawa dari keranjang yang mengakibatkan kualitas produk menurun karena kurang terjaganya kebersihan produk dan peralatan yang digunakan.

Solusi Perbaikan Masalah

Berdasarkan hasil analisis faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas buah paprika, pada tahap ini akan merumuskan solusi untuk pemecahan masalah yang menyebabkan penurunan kualitas buah paprika. Solusi pemecahan masalah ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas buah paprika dan mengurangi presentase kerusakan buah paprika yang saat ini belum teratasi di Kelompok Tani Budi Rahayu dengan menggunakan diagram sebab akibat/ *fishbone diagram*. Solusi perbaikan masalah dapat dilihat di Tabel 3.

Tabel 3. Solusi perbaikan

Faktor	Masalah yang di hadapi	Solusi perbaikan
Manusia	Jam kerja melebihi batas	Menetapkan standar jam kerja
	Penempatan kerja kurang terorganisasi	Membuat pembagian posisi pekerjaan karyawan di bagian perkebunan dan dibagian pengemasan
	Kurang menjaga kebersihan lahan sekitar	Memperhatikan kembali akan pentingnya kebersihan lingkungan sekitar lahan
	Kelalaian dalam pengendalian hama dan penyakit	Pertegas S.O.P yang berlaku untuk masalah penanganan hama dan penyakit
Metode	Pemeliharaan tanaman kurang maksimal	Memberikan arahan kepada petani dalam prosedur pemeliharaan tanaman
	Metode pengangkutan kurang tepat	Menerapkan metode pengangkutan yang tepat
Material	Kondisi kesehatan tanaman kurang baik	Memperhatikan kondisi tanaman setiap hari dan cepat tanggap terhadap tanamaman yang mulai terserang hama dan penyakit
	Buah rusak, hama dan penyakit	Pengawasan di perketat saat proses sortasi buah paprika
Alat	Keranjang buah tidak diberi alas	Memberikan teguran kepada karyawan dan penerapan S.O.P yang berlaku
Lingkungan	Cuaca berubah-ubah	Memaksimalkan penggunaan teknologi penstabil suhu ruangan didalam <i>green house</i>
	Sanitasi	Melakukan pengecekan pada peralatan yang digunakandan kesadaran diri akan pentingnya kebersihan buah dan tempat pengemasan.

Sumber: Data Primer, 2018

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan Laporan Tugas Akhir mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas buah paprika di Kelompok Tani Budi Rahayu dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kelompok Tani Budi Rahayu telah menentukan standar kualitas buah paprika berdasarkan pengiriman dan permintaan pasar dengan spesifikasi yang sudah ditentukan yaitu meliputi tekstur, berat, ukuran, bentuk, dan kecacatan buah.
2. Hasil analisis yang sudah dilakukan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas buah paprika di Kelompok Tani Budi Rahayu adalah faktor manusia, faktor metode, faktor material, faktor alat, dan faktor lingkungan.
3. Solusi perbaikan yang diharapkan dapat diterapkan di Kelompok Tani Budi Rahayu Lembang, Kabupaten Bandung Barat, Jawa Barat mengenai kualitas buah paprika adalah:
 - a) Faktor manusia: menetapkan standar jam kerja, membuat pembagian posisi pekerjaan karyawan dibagian perkebunan dan pengeemasan, memperhatikan kembali akan pentingnya kebersihan lingkungan sekitar lahan dan pertegas S.O.P yang berlaku untuk masalah penanganan hama dan penyakit.
 - b) Faktor metode: memberikan arahan kepada petani dalam prosedur pemeliharaan tanaman dan menerapkan metode pengangkutan yang tepat.
 - c) Faktor material: memperhatikan kondisi tanaman, cepat tanggap terhadap tanaman yang mulai terserang hama dan penyakit,

serta pengawasan diperketat saat proses sortasi buah paprika.

- d) Faktor alat: memberikan teguran kepada karyawan dan penerapan S.O.P yang berlaku.
- e) Faktor lingkungan: memaksimalkan penggunaan teknologi penstabil suhu ruangan didalam *green house* dan melakukan pengecekan pada peralatan yang digunakan serta kesadaran diri akan pentingnya kebersihan buah dan tempat pengemasan.

Saran

Berdasarkan hasil pembahasan dan analisis, Kelompok Tani Budi Rahayu perlu melakukan tindakan, salah satunya yaitu untuk lebih memaksimalkan kembali seluruh penerapan standar oprasional prosedur (SOP) kerja yang berlaku.

Referensi

- Isworowati, Putri. 2011. Aplikasi Fishbone Analisis Dalam Meningkatkan Kualitas Buah Strawberry Pada Kelompok Tani Sun-Sun Desa Kalisoro Kabupaten Karanganyar. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Kelompok Tani Budi Rahayu. 2017. Data Kerusakan Buah Paprika Pada Bulan Juli-Oktober 2017. Lembang.
- Mutiawati, Tino. 2007. Penanganan Pasca Panen. Universitas Padjajaran
- Rumidi, Sukandar. 2012. Metodologi Penelitian untuk Peneliti Pemula. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

jurnal_anugrah.docx



1 menit yang lalu

5%

Risiko dari plagiarisme

MEDIUM

Parafrase

1%

Kutipan salah

0%

Concentration



Bagikan

Deep

\$ 1.00

Other services

1

View report

\$ 1.50