

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Masyarakat Indonesia sangat menyukai minuman teh. Sejak tahun 1999 hingga kini, hasil survei menunjukkan tingkat penjualan produk minuman teh mencapai lebih dari 95%. Hal ini berarti minuman teh telah atau pernah dikonsumsi oleh setiap anggota masyarakat. Bahkan riset dari Mars mulai tahun 2000-2003 di lima kota besar di Indonesia meliputi Jakarta, Medan, Surabaya, Bandung, dan Semarang, menunjukkan pasar teh lebih tinggi dari kopi yang hanya dikonsumsi oleh 79% penduduk Indonesia khususnya di perkotaan (Sinar Harapan, 2003).

Teh merupakan salah satu komoditi hasil perkebunan yang mempunyai peran cukup penting dalam kegiatan perekonomian Indonesia. Teh juga salah satu komoditi ekspor Indonesia yang cukup penting sebagai penghasil devisa negara. Teh termasuk dalam kelompok bahan penyegar dan permintaan terhadap produk ini terus mengalami peningkatan. Menurut ITC (*International Tea Committee*, 2004) bahwa konsumsi teh dalam negeri dari tahun 1997-2003 mengalami peningkatan mulai dari 250 gram per kapita/tahun hingga 350 gram per kapita/tahun. Selain itu kebiasaan masyarakat mengkonsumsi teh diperkirakan tidak kurang dari 120 mL setiap harinya (Thomas, 2007). Hal tersebut menyebabkan produk minuman teh berpotensi untuk terus dikembangkan di Indonesia. Selain mengalami peningkatan konsumsi, produk teh juga mengalami perkembangan dalam segi inovasi baik dari segi kemasan maupun produknya sendiri. Sebagai bahan minuman, teh memiliki nilai lebih dibandingkan dengan minuman lainnya, mengingat teh kaya akan vitamin, mineral, dan antioksidan yang

diperlukan oleh tubuh. Berbagai manfaat teh untuk kesehatan juga telah diakui oleh pakar gizi.

Komoditas teh dihasilkan dari pucuk daun tanaman teh (*Camellia sinensis*) melalui proses pengolahan tertentu. Sekarang ini masyarakat dunia terutama di Indonesia lebih sering mengkonsumsi teh hitam dibandingkan jenis teh lainnya, seperti *green tea*, *oolong tea*, dan *white tea*. Hal ini dikarenakan kandungan senyawa stimulan kafein, dan kompleksitas dari warna dan flavor khas yang dihasilkan teh hitam sebagai akibat proses oksidasi enzimatis secara sempurna (Tucker dan Woods, 1995). Oleh karena itu teh yang akan digunakan untuk pembuatan teh rasa buah adalah teh hitam. Teh hitam adalah teh yang mengalami proses oksidasi enzimatis karena katekin (flavanol) teroksidasi dengan bantuan katekol oksidase dan menghasilkan ortho-kuinon (Shahidi dan Naczki, 2004). Penambahan bahan pencampur pada teh mempunyai peranan untuk menghasilkan aroma dan citarasa teh yang unik dan khas. Penggunaan bahan pencampur dapat meningkatkan aroma dan citarasa seduhan teh serta kualitas teh. Racikan minuman teh rasa buah diolah menggunakan daun teh pilihan, sari buah segar asli yang telah dibentuk menjadi konsentrat dan flavor. Salah satu flavor yang disukai masyarakat adalah flavor buah apel. Buah ini banyak mengandung vitamin, mineral, serta unsur lain seperti fitokimia, serat, tannin, dan asam D-glukarik (hasil oksidasi glukosa dengan rumus $C_6H_{10}O_8$).

1.2. Tujuan

1. Merencanakan pendirian pabrik minuman teh rasa apel dalam kemasan 250 mL dengan kapasitas produksi 6000 kg/hari.
2. Mengevaluasi kelayakan teknis, manajemen, dan ekonomis pendirian pabrik minuman teh yang direncanakan.