

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sari buah adalah cairan yang diperoleh dari memeras buah, baik disaring maupun tidak, yang tidak mengalami fermentasi dan dimaksudkan untuk minuman segar yang langsung dapat diminum (Khairani dkk., 2007). Sari buah merupakan produk minuman yang dapat langsung diminum untuk memenuhi kebutuhan vitamin, serat dan lainnya. Produk ini juga memiliki umur simpan yang lama dibandingkan dengan buah.

Apel merupakan buah yang sering dikonsumsi dan juga disukai berbagai kalangan. Menurut Boyer and Liu (2004) dalam de la Rosa *et al.* (2010) apel telah ditemukan memiliki aktivitas antioksidan yang kuat, menghambat sel kanker, mengurangi oksidasi lemak, dan menurunkan kolesterol. Hal ini menunjukkan bahwa apel bermanfaat untuk kesehatan. Apel dapat dikonsumsi dalam berbagai bentuk produk, salah satunya adalah sari buah yang merupakan salah satu bentuk diversifikasi pangan. Kelebihan dari sari buah apel adalah lebih praktis untuk dikonsumsi dibandingkan dengan mengonsumsi buah apel.

Industri sari buah merupakan bidang usaha yang sangat berprospek pada saat ini, karena masyarakat saat ini menginginkan produk pangan yang praktis, cepat untuk disajikan, bergizi, serta memiliki masa simpan yang relatif lama. Menurut Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (2012) persentase rata-rata pertumbuhan konsumsi sari buah 200 mL per kapita pada tahun 2007-2011 sebesar 33,11%. Pendirian industri sari buah juga merupakan industri yang menguntungkan jika ditinjau dari sudut ekonomi dan peningkatan konsumsi sari buah, oleh karena itu perlu dilakukan

pengembangan dalam industri sari buah. Pemenuhan keinginan konsumen ini penting dalam menunjang keberhasilan industri sari buah, untuk itu diperlukan adanya perencanaan terlebih dahulu sebelum membentuk suatu industri pangan. Hal ini bertujuan untuk mencapai tujuan yang telah ditargetkan, sekaligus untuk dapat bersaing dengan industri sari buah lain yang telah lebih dahulu dikenal oleh masyarakat.

Pabrik pengolahan sari buah ini direncanakan berlokasi di JL. Karate, Ngaglik, Batu, Jawa Timur karena lokasi ini dekat dengan sumber bahan baku. Pemasaran akan dilakukan di daerah Jawa Timur dengan jumlah penduduk 38,3632 juta jiwa pada tahun 2013 (Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur, 2014) terutama masyarakat menengah ke atas dengan asumsi bahwa konsumen sari buah umumnya berasal dari masyarakat menengah ke atas. Berdasarkan Badan Pusat Statistik (2011) dalam Kantor Berita Merdeka Online (2012) jumlah masyarakat miskin di Jawa Timur sebanyak 5,07 juta jiwa, diasumsikan bahwa selisih antara jumlah penduduk Jawa Timur dengan jumlah masyarakat miskin di Jawa Timur merupakan masyarakat menengah ke atas di Jawa Timur yaitu sebanyak 33,2932 juta. Menurut Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (2012) persentase konsumsi sari buah penduduk Indonesia 200 mL selama seminggu per kapita pada tahun 2011 sebesar 7,9%. Diasumsikan persentase konsumsi sari buah 200 mL per hari di Jawa Timur sebesar 0,18% dari penduduk Jawa Timur (33.293.200 penduduk), maka diperoleh masyarakat yang mengkonsumsi sebanyak 60.657 jiwa. Berdasarkan asumsi perhitungan tersebut maka kebutuhan masyarakat Jawa Timur akan sari buah sebesar 12.131L per hari.

Pendirian industri pengolahan sari buah yang akan didirikan berkapasitas 6.000 L/hari karena kebutuhan konsumsi sari buah tidak hanya

dipenuhi oleh satu perusahaan saja dan kapasitas industri pengolahan sari buah juga dipengaruhi oleh kapasitas mesin. Sari buah akan dikemas dengan menggunakan botol PET 330 mL yang kuat dan tidak mudah sobek, serta tahan terhadap suhu tinggi. Pengolahan sari buah dapat dicapai dengan jam kerja karyawan menjadi satu shift. Struktur organisasi yang digunakan dalam pabrik pengolahan sari buah ini adalah lini, dengan bentuk perusahaan PT.

1.2. Tujuan

Penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP), bertujuan untuk merencanakan pabrik pengolahan sari buah dengan kapasitas sari buah 6.000L/hari dan menganalisis kelayakan teknis dan ekonomisnya.