

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Variasi produk minuman di Indonesia berkembang semakin pesat. Hal ini terbukti dengan munculnya berbagai variasi produk minuman terutama minuman dalam kemasan seperti air minum dalam kemasan, *soft drink*, minuman isotonik, minuman energi (*energy drink*), minuman beralkohol, dan sebagainya. Namun, saat ini juga mulai dikenal jenis minuman yang baru yaitu minuman penunda lapar berupa *jelly drink*. *Jelly drink* disebut sebagai minuman penunda lapar karena *jelly drink* memiliki kandungan serat yang tinggi. Selain bermanfaat sebagai minuman penunda rasa lapar, *jelly drink* juga dapat memperlancar pencernaan dan mencegah konstipasi. Syarat *jelly drink* yang baik yaitu mempunyai rasa dan aroma buah asli dengan tekstur yang mantap, saat dikonsumsi dengan sedotan, gelnya mudah hancur, namun dengan tekstur gel yang masih terasa di mulut (Puspita, 2011). *Jelly drink* merupakan produk minuman berbentuk gel yang dapat dibuat dari pektin, agar, karagenan, gelatin, atau senyawa hidrokoloid lainnya dengan penambahan gula, asam, dan atau tanpa bahan tambahan makanan lain yang diperbolehkan (Imeson, 2010 dalam Hapsari, 2011).

Menurut Martinus (2010) dalam Zulai (2010), saat ini produk minuman dianggap memiliki prospek yang cukup besar untuk terus berkembang. Produk makanan dan minuman yang beredar di pasaran, pada umumnya banyak yang menggunakan bahan-bahan sintetis seperti pemanis buatan (siklamat, isomalt, sakarin, aspartam), perisa buatan (butirat (nanas, pir), metil butirat (apel, nanas, stroberi)), dan pewarna buatan (alura, erritrosin, ponceau 4R, biru berlian, tatrazine,). Bahan-bahan sintetis ini bila

dikonsumsi secara terus menerus dapat mengakibatkan dampak negatif bagi tubuh. Oleh karena itu, ingin diproduksi minuman *jelly drink* dengan menggunakan bahan-bahan alami yang sehat bagi tubuh serta memberikan dampak positif bagi tubuh. Jenis Gula yang digunakan yaitu gula sukrosa (gula rafnasi) yang memiliki tingkat kualitas yang baik, sehingga tidak berdampak negatif apabila sering di konsumsi. Perisa dan pewarna alami yang digunakan berasal dari bubuk coklat. Bubuk coklat dipilih karena coklat disukai oleh berbagai usia, baik anak-anak, remaja, maupun orang dewasa (Yayasan Jantung Indonesia, 2009). Menurut Yayasan Jantung Indonesia (2009), coklat juga memiliki berbagai keunggulan dalam segi kesehatan yaitu mampu menghambat oksidasi kolesterol LDL (*Low Density Lipoprotein*) (asam stearat), meningkatkan fungsi kekebalan tubuh, mencegah penyakit jantung koroner (asam oleat) dan kanker, mencegah penuaan dini (katekin-antioksidan), serta memperbaiki suasana hati (*phenylethylamine*).

Pemanfaatan coklat sebagai perisa juga didukung dengan ketersediaan coklat yang berlimpah di Indonesia. Indonesia merupakan negara terbesar ketiga penghasil coklat (BT Cocoa, 2011). Ketersediaan bahan baku coklat yang tinggi merupakan salah satu sisi positif yang merupakan peluang besar untuk memanfaatkan coklat sebagai variasi produk *jelly drink*.

Pabrik pengolahan *jelly drink* coklat (*Choco Jelly Drink*) yang direncanakan dalam Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini berkapasitas 15.000 L produk/ hari. *Choco jelly drink* dikemas dengan menggunakan kemasan cup dengan volume 180 mL. Target yang dituju adalah seluruh konsumen dari menengah kebawah hingga menengah ke atas dengan sasaran konsumen yaitu anak-anak hingga orang dewasa.

Perencanaan pabrik *choco jelly drink* perlu memperhitungkan beberapa aspek. Aspek yang perlu diperhatikan antara lain aspek teknis, aspek manajemen, dan aspek ekonomis. Aspek teknis yang diperhitungkan meliputi pemilihan lokasi, pemilihan bahan baku, pemilihan alat dan mesin, pemilihan tenaga kerja, dan utilitas. Aspek manajemen meliputi bentuk dan struktur organisasi perusahaan. Aspek ekonomis yang diperhitungkan yaitu analisa ekonomi yang digunakan untuk menilai kelayakan pendirian suatu pabrik antara lain Laju Pengembalian Modal/ *Payout of Period* (POP), dan Titik Impas/ *Break Even Point* (BEP).

1.2. Tujuan Penulisan

- a. Merencanakan pendirian pabrik *choco jelly drink* dengan kapasitas produksi 15.000 liter per hari.
- b. Mengevaluasi kelayakan teknis dan ekonomis pabrik *choco jelly drink* yang direncanakan.