

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki produktivitas yang tinggi akan hasil nabati khususnya adalah buah-buahan. Buah merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki gizi yang tinggi yang sering kali dikonsumsi oleh masyarakat karena kandungan vitamin dan seratnya yang tinggi. Mangga, nanas dan melon merupakan beberapa buah yang digemari oleh masyarakat Indonesia karena rasanya yang manis. Produktivitas ketiga buah ini tinggi. Berdasarkan Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian pada tahun 2014 produksi buah nanas mencapai 1,84 juta ton, dimana angka ini membuat Indonesia menjadi salah satu negara penghasil nanas terbesar ketiga setelah Filipina dan Thailand. Namun sering kali masyarakat malas untuk mengkonsumsinya langsung karena harus mengupas dan memotongnya. Maka perlu bentuk olahan yang memudahkan masyarakat untuk mengkonsumsinya, salah satunya dengan dibuat menjadi *jelly drink*.

Jelly drink merupakan produk minuman semi padat yang tersusun atas sari buah dan gula (Agustin *et. al.*, 2014). Produk *jelly drink* sudah cukup dikenal oleh masyarakat sebagai makanan penunda lapar karena memiliki kandungan serat yang tinggi (Kurniawati, 2013). Tekstur *jelly drink* ditentukan oleh bahan tambahan yaitu hidrokoloid.

Hidrokoloid merupakan polisakarida larut air yang mampu membentuk koloid dan meningkatkan viskositas. Hidrokoloid yang kami gunakan untuk membuat produk ini adalah gelatin dan konjak. Gelatin merupakan produk yang diperoleh dari hidrolisis parsial kolagen yang

terdapat pada kulit, jaringan ikat dan tulang hewan (Gelatin Manufacturers Institute of America, 2012). Sedangkan konjak merupakan hidrokoloid yang berasal dari umbi porang. Setelah melakukan orientasi, kombinasi dari kedua hidrokoloid ini menghasilkan tekstur *jelly drink* yang lembut dan mudah untuk dihisap. Peran dari gelatin sendiri adalah mempertahankan sifat gel agar tidak terjadi sineresis sedangkan konjak berperan sebagai pembentuk gel.

Produk yang akan diproduksi memiliki nama dagang “*Summer Juice*”. *Summer Juice* merupakan produk minuman bernutrisi tinggi dengan *jelly drink* nanas di bagian bawah dan pure buah di bagian atas. Buah nanas, mangga dan melon merupakan buah yang memiliki kandungan serat dan vitamin yang tinggi. Tingginya kandungan serat dapat membantu dalam melancarkan pencernaan. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *jelly drink* nanas antara lain buah nanas, gelatin, konjak, air, dan gula sedangkan minuman yang digunakan adalah jus buah mangga, jus buah melon dan gula. *Summer Juice* dikemas dalam botol PET (*Polyethylene Therephthalate*) dengan volume 250 mL.

Produksi mangga, nanas dan melon cukup tinggi namun pengolahannya masih terbatas, dengan diolah menjadi *Summer Juice* akan meningkatkan nilai ekonomi buah mangga, nanas dan melon. Berdasarkan hasil orientasi yang telah kami lakukan, produk ini mendapatkan respon yang positif dimana masyarakat menerima produk tersebut (Appendix A).

Home industry Summer Juice direncanakan didirikan di Jalan Nanas 7 nomor 600, Pondok Tjandra Indah, Sidoarjo dengan jumlah karyawan sebanyak 5 orang. Model tata letak mesin dan peralatan adalah model *process layout*. Kapasitas produksi pengolahan minuman *Summer Juice* adalah 500 botol (@250mL) per hari. Pemasaran dilakukan melalui media sosial dan penjualan secara langsung.

1.2. Tujuan

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha *Summer Juice* dengan kapasitas 500 botol @250 mL per hari.
2. Melakukan analisa kelayakan usaha *Summer Juice*
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha *Summer Juice*.