

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Jelly drink adalah produk minuman yang berbentuk gel dan memiliki karakteristik berupa cairan kental yang mudah dihisap dan umumnya terasa manis atau asam (Mela & Wijonarko, 2020). Karakteristik *jelly drink* yang baik yaitu memiliki warna, aroma, rasa, dan kenampakan yang sebanding dengan produk segar yang digunakan. *Jelly drink* memiliki tekstur yang tidak kokoh sehingga mudah hancur saat dikonsumsi menggunakan sedotan, namun bentuk gelnya masih terasa di mulut (Widawati & Hardiyanto, 2016). *Jelly drink* merupakan salah satu produk pangan yang terus berkembang dari waktu ke waktu. Menurut Mela & Wijonarko (2020), tingkat penjualan *jelly drink* di Indonesia meningkat sebanyak 20% per tahun.

Produk *jelly drink* dapat menjadi alternatif bagi masyarakat zaman sekarang yang menginginkan produk yang praktis tetapi juga baik untuk kesehatan. *Jelly drink* memiliki kandungan serat yang tinggi yang dapat diperoleh dari bahan baku dan *gelling agent* yang digunakan. *Jelly drink* umumnya terbuat dari sari buah yang dimasak bersama gula, *gelling agent*, pengatur keasaman, dan pewarna (Ulfa dkk., 2019). Seiring berkembangnya ilmu pengetahuan, bahan baku yang digunakan dalam pembuatan *jelly drink* makin beragam. Salah satu bahan yang dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan *jelly drink* yaitu bunga rosela.

Bunga rosela merupakan bunga yang berkhasiat sebagai antioksidan dan mempunyai rasa yang enak. Umumnya, bunga rosela digunakan sebagai sumber pengobatan untuk menurunkan panas, mencegah gangguan jantung, menurunkan tekanan darah, mencegah kanker, dan menstimulasi gerak peristaltik usus (Meilanie dkk., 2018). Bunga rosela memiliki pigmen alami yang memberi warna merah yaitu antosianin sehingga pada pembuatan *jelly drink*, tidak dibutuhkan tambahan pewarna. Selain sebagai pewarna alami, antosianin juga baik bagi kesehatan karena memiliki sifat antioksidan yang kuat sehingga dapat menghambat radikal bebas (Pakpahan, 2018).

Bunga rosela sudah banyak dikenal oleh masyarakat Indonesia, akan tetapi masih jarang dikonsumsi. Berdasarkan hasil survei yang dilakukan, hanya 2,7% dari 110 responden yang tidak mengetahui mengenai bunga rosela (warna, rasa, aroma, manfaat). Produk olahan bunga rosela yang banyak diketahui dan dikonsumsi hanyalah teh rosela. Pemanfaatan bunga rosela sebagai bahan baku dalam pembuatan *jelly drink* dapat menjadi salah satu diversifikasi produk olahan bunga rosela dan dapat meningkatkan nilai gizi (Gani dkk., 2014). *Jelly drink* yang menggunakan bunga rosela akan memiliki warna yang menarik dan rasa yang asam sehingga tidak memerlukan penambahan pewarna dan pengatur keasaman. Rasa asam dalam bunga rosela merupakan perpaduan berbagai jenis asam seperti asam askorbat (vitamin C), asam sitrat, dan asam malat (Yuliani dkk., 2011).

Jelly drink rosela merupakan produk yang memiliki cita rasa asam khas dari bunga rosela, berwarna merah seperti bunga rosela dengan tekstur yang kenyal saat di mulut. Produk *jelly drink* rosela dapat menjadi salah satu peluang usaha karena mempunyai varian yang berbeda dari *jelly drink* yang beredar di pasaran dan memiliki beragam manfaat yang baik untuk kesehatan. Selain itu, berdasarkan hasil survei yang dilakukan melalui kuesioner (Appendix A), diketahui bahwa 97,3% dari 110 responden menyukai produk *jelly drink* dan 98,2% dari 110 responden tertarik untuk mencoba produk *jelly drink* rosela.

Bentuk unit usaha produk *jelly drink* rosela yang direncanakan adalah usaha dagang. Unit usaha *jelly drink* rosela dengan merek "RoseLa Gelée" direncanakan berkapasitas 500 botol/hari yang akan dikemas menggunakan botol *Polyethylene Theraphalate* (PET) dengan volume 200 mL. Keunggulan dari produk *jelly drink* rosela "RoseLa Gelée" yaitu menggunakan bahan baku alami, memiliki rasa yang khas dan menyegarkan, warna yang menarik, diproduksi tanpa pengawet dan pewarna, dan yang paling utama memiliki banyak manfaat yang baik untuk kesehatan. Lokasi usaha *jelly drink* rosela "RoseLa Gelée" direncanakan didirikan di Jalan Kenjeran no 458, Surabaya, Jawa Timur. Pemasaran produk dilakukan secara *online* melalui media sosial (Instagram & WhatsApp), penawaran secara *mouth to mouth*, dan titip jual. Target pasar yang dituju adalah semua

kalangan dan semua jenis usia mulai dari anak-anak hingga orang dewasa.

1.2. Tujuan

Merencanakan pendirian unit usaha *jelly drink* rosela “RoseLa Gelée” dengan kapasitas produksi 500 botol per hari @200 mL serta menganalisa kelayakan teknis dan ekonomisnya.