

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Minuman merupakan salah satu kebutuhan esensial manusia dalam kehidupan sehari-hari. Manusia terdiri dari 60% air dalam tubuh dan setiap hari manusia akan kehilangan air sebesar 2-2,5 L/hari. Menurut Bakri (2019), kebutuhan air untuk disarankan untuk laki-laki 3L dan untuk perempuan 2,5L. Seiring perkembangan jaman minuman yang beredar di masyarakat tidak hanya air minum dalam kemasan saja, tetapi memiliki berbagai varian salah satunya adalah susu nabati.

Susu nabati merupakan salah satu minuman pengganti susu hewani yang biasa dikonsumsi untuk pengidap *lactose intolerance* (Nirmagustina & Rani, 2013). *Lactose intolerance* merupakan suatu kondisi tubuh yang tidak dapat memecah laktosa akibat kekurangan enzim laktase, jumlah penderita *lactose intolerance* di dunia mencapai 70% dan di Indonesia 21% merupakan anak umur 3-5 tahun dan 58% merupakan anak berumur 6-11 tahun (Febyan et al., 2016). Susu nabati berasal dari ekstraksi biji-bijian seperti jagung, kedelai, kacang tanah, beras, atau wijen. Menurut Nirmagustia & Rani (2013), bahwa susu nabati merupakan ekstraksi zat gizi yang larut dalam air seperti protein, vitamin, mineral dan lain lain. Susu nabati juga diharapkan memiliki sifat fisik dan komposisi yang menyerupai susu hewani. Pada makalah kali ini akan berfokus pada produk susu kedelai. Pada era modern ini kebutuhan susu kedelai digunakan sebagai pengganti susu bagi pengidap *lactose intolerance*, sehingga dapat menjadi potensi bisnis yang sangat baik.

Potensi bisnis susu kedelai dapat menjadikan susu kedelai menjadi *healthy milk*. Produk susu kedelai akan mudah digemari masyarakat karena konsumen yang ingin hidup sehat serta mendapatkan produk secara instan, hal ini mendukung produk susu kedelai untuk mudah bersaing di pasaran dengan produk susu nabati lain. Rasa dari susu kedelai merupakan hal yang biasa bagi

masyarakat Indonesia menjadikan susu kedelai akan dapat digemari segala kalangan.

Produk susu kedelai pada tugas perencanaan unit pengolahan pangan kali ini akan ditambahkan ekstrak dari daun kelor serta madu sebagai pemanis alami. Daun kelor merupakan daun dari tanaman kelor yang sering ditemui di Indonesia. Daun kelor oleh masyarakat sering digunakan untuk obat kulit (Jusnita & Syurya, 2019). Daun kelor sebagai produk minuman masih jarang ada di Indonesia. Daun kelor memiliki khasiat sebagai antioksidan karena memiliki kandungan senyawa fenolik dan flavonoid (Irawan, 2020).

Pemanis yang digunakan pada produk yang akan dibuat adalah madu. Madu dikenal memiliki berbagai macam khasiat seperti kadar Gula Darah Puasa (GDP), total kolesterol, *Low-density lipoprotein* (LDL) dan tekanan darah diastolik jika dikonsumsi sebanyak 70 g/hari (Jafar et al., 2017). Madu yang digunakan pada produk ini berasal dari “Madu TJ Murni”. “Madu TJ Murni” merupakan madu murni yang jenis madu atau jenis lebahnya sebagai kerahasiaan perusahaan. Menurut Ultra Sakti (2021), berdasarkan deskripsi produk “Madu TJ Murni” mengandung *bee polen* dan *royal jelly*. Selain ketiga bahan tersebut pada produk minuman ini juga terdapat Kayu Manis. Menurut Syahrizal (2017), kayu manis sebagai sumber *aromatic* pada minuman ini karena mengandung minyak atsiri yang memiliki 60,72% senyawa sinamaldehyd, 17,62% eugenol, dan 13,39% kumarin yang dapat berfungsi untuk mengurangi aroma langu pada daun kelor yang akan digunakan serta sebagai salah satu bahan pangan dalam meningkatkan nilai gizi pada produk.

Produk minuman susu kedelai, ekstrak daun kelor, madu, dan kayu manis yang akan diproduksi dan dipasarkan merupakan produk inovasi baru yang diproduksi oleh usaha dagang pengolahan daun kelor kami yaitu “Sirkeloor.id” dan produk ini akan diberi nama “Soykelor”. “Soykelor” berasal dari gabungan nama “Soy” yang berarti susu kedelai dan “Kelor” yang berarti daun kelor. Pemilihan nama ini digunakan agar mudah diingat masyarakat dan juga untuk mempermudah dalam branding produk baru ini, karena menggunakan gabungan dari kedua bahan yang ditonjolkan dalam produk ini.

Pembuatan minuman “Soykelor” direncanakan bertempat di Jl. Taman Internasional, Citraland, Surabaya, Jawa Timur. Pemilihan tempat di daerah tersebut karena mempermudah proses distribusi di kemudian hari. Produk “Soykelor” akan diproduksi sebanyak 500 botol per hari dengan 1 botol berisi 250 mL produk yang akan dijual secara *online* dan *offline*.

1.2. Tujuan

1. Merencanakan usaha skala kecil pengolahan daun kelor dan sari kedelai bermerek “Soykelor” dengan kapasitas produksi 500 botol/ hari.
2. Melakukan evaluasi kelayakan ekonomis dan teknis usaha skala mikros minuman susu nabati yang direncanakan.

