I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Nanas merupakan salah satu jenis buah tropis yang dapat ditemui di Indonesia. Masa panen nanas tidak mengenal musim sehingga nanas menjadi buah yang mudah didapat dan jumlahnya melimpah. Menurut data Badan Pusat Statistik (2021), produksi buah nanas di Indonesia tahun 2021 mencapai 2.886.417 ton. Umumnya buah nanas dikonsumsi secara langsung dalam bentuk buah segar karena memiliki rasa, aroma, dan warna yang khas sehingga disukai oleh sebagian besar masyarakat (Yowandita, 2018). Nanas termasuk buah yang mudah rusak sehingga diperlukan penanganan lebih lanjut untuk memperpanjang umur simpan buah nanas. Penanganan lebih lanjut yang dapat dilakukan adalah dengan menjadikan nanas sebagai bahan baku utama ataupun bahan sampingan dalam suatu produk pangan. Salah satu produk berbahan dasar nanas adalah *jelly drink*. Selain untuk memperpanjang umur simpannya, pengolahan nanas dalam pembuatan *jelly drink* adalah untuk mengoptimalkan pemanfaatan buah nanas serta untuk meningkatkan nilai jual buah nanas.

Jelly drink merupakan minuman yang terbuat dari sari buah-buahan dan memiliki konsistensi gel yang lemah, sehingga memudahkan untuk disedot (Agustin dan Putri, 2014). *Jelly drink* dapat dikonsumsi sebagai minuman penunda lapar, sehingga disukai oleh masyarakat dari berbagai usia. Tekstur yang diinginkan pada *jelly drink* adalah saat dikonsumsi dengan bantuan sedotan mudah terhisap, namun masih berbentuk gel saat berada di dalam mulut (Widowati & Larasati, 2018). Untuk memperoleh tekstur gel yang mudah dihisap maka dalam pembuatan *jelly drink* perlu dilakukan penambahan *gelling agent* (bahan yang dapat membantu dalam pembentukan gel). Salah satu *gelling agent* yang dapat digunakan adalah karagenan. Karagenan merupakan senyawa polisakarida galaktosa hasil ekstraksi rumput laut (Agustin & Putri, 2014). Karagenan dipilih karena memiliki kemampuan pembentukan gel yang baik, mudah larut dalam air panas, mudah didapatkan di

pasaran, serta memiliki harga yang terjangkau. Selain menambahkan karagenan, dalam pembuatan *jelly drink* dilakukan penambahan gula untuk memberikan rasa manis serta dapat dilakukan penambahan pewarna agar tampilannya menjadi lebih menarik.

Pada zaman sekarang, warna pada makanan menjadi faktor penting dalam meningkatkan ketertarikan konsumen pada suatu produk. Pentingnya warna pada suatu produk tersebut menyebabkan semakin banyak munculnya variasi warna sintesis yang dapat dengan mudah didapatkan di pasaran (Manurung, 2012). Namun warna sintesis memiliki dampak yang buruk bagi kesehatan tubuh karena dapat memicu terjadinya kanker serta kerusakan ginjal dan hati (Reysa, 2013). Adanya dampak yang buruk tersebut menyebabkan perlu dilakukan upaya penggantian penggunaan pewarna sintesis dengan penggunaan pewarna alami berbasis pigmen alami. Salah satu pigmen alami yang dapat digunakan sebagai pewarna alami yaitu antosianin yang terdapat pada bunga telang.

Bunga telang merupakan suatu tumbuhan merambat dengan ciri khas kelopak bunga berwarna biru. Adanya warna biru pada bunga telang tersebut disebabkan karena kandungan pigmen antosianin yang terdapat dalam bunga telang (Oguis et al., 2019). Secara spesifik, jenis antosianin yang terkandung dalam bunga telang adalah ternatin, yaitu senyawa delpinidin 3-o-glikosida (Hiromoto et al. 2013). Menurut Purwaniati et al. (2020) kadar antosianin yang terdapat pada bunga telang adalah sebesar 0,1927%. Adanya kandungan antosianin menyebabkan bunga telang dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami dalam produk olahan pangan. Selain itu, bunga telang juga memiliki berbagai manfaat untuk kesehatan tubuh, yaitu dapat menyembuhkan mata merah, mata lelah, sakit tenggorokan, penyakit kulit, gangguan urinaria, dan juga dapat berperan sebagai anti racun (Purba, 2020). Adanya berbagai manfaat yang dimiliki telang tersebut mengakibatkan telang sering dimanfaatkan baik secara langsung dipetik dari tanamannya maupun dikeringkan terlebih dahulu.

Perencanaan unit usaha yang akan dilakukan diberi nama “JELINANG” yang berasal dari kata “*jelly drink* sari nanas dan bunga telang”. “JELINANG” didasari dengan pembuatan minuman

jelly yang berasal dari campuran sari nanas dan ekstrak bunga telang sehingga memiliki warna ungu, aroma khas nanas, serta sifat mudah untuk dihisap. “JELINANG” yang diproduksi dikemas menggunakan botol ukuran 250 ml dengan kapasitas produksi 100 botol/hari.

1.2. Tujuan

1. Merencanakan pendirian usaha usaha pengolahan *jelly drink* sari nanas dan bunga telang “JELINANG” dengan kapasitas 25,5 kg (100 botol @255 g)/hari.
2. Mengkaji dan menganalisa kelayakan usaha pembuatan *jelly drink* sari nanas dan bunga telang “JELINANG”.