

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Makan pagi wajib dilakukan agar tubuh memperoleh zat nutrisi yang digunakan untuk berpikir, bekerja, dan melakukan aktivitas secara optimal (Suraya et al., 2019). Riset yang dilakukan oleh Perhimpunan Pakar Nutrisi dan Pangan Indonesia (2023), anak usia sekolah yang melakukan makan pagi sebesar 44,6% dinyatakan kualitas makan pagi yang masih rendah. Masyarakat sering mengabaikan atau memiliki minat yang rendah untuk melakukan makan pagi dikarenakan tidak cukup waktu untuk menyiapkan makan pagi. Perkembangan zaman dibutuhkan makan pagi dalam bentuk yang praktis dan instan, salah satunya yaitu produk serbuk instan seperti minuman serbuk instan.

Minuman serbuk instan adalah produk serbuk instan dalam bentuk minuman yang memerlukan waktu untuk penyajiannya kurang dari 3 menit (Novidahlia et al., 2020). Umumnya minuman serbuk instan terbuat dari bahan yang kaya akan karbohidrat seperti *oats*, gandum, dan jagung. Pemilihan ubi cilembu sebagai bahan baku karena ubi cilembu memiliki rasa yang lebih manis dibandingkan dengan jenis umbi-umbian lainnya. Ketersediaan ubi cilembu cukup banyak karena memiliki masa panen 4-5 bulan dengan jumlah produksi 15-30 ton/hektar (Kementerian Pertanian, 2022). Ubi cilembu diolah menjadi tepung untuk memperpanjang umur simpan. Pemilihan pemanfaatan tepung ubi cilembu dalam pembuatan minuman serbuk instan karena memiliki harga yang lebih ekonomis dibandingkan bahan pangan sumber karbohidrat lainnya. Inovasi minuman serbuk instan berbahan tepung ubi cilembu dapat dilakukan penambahan varian rasa seperti rasa coklat agar dapat menambah nilai jual. Penggunaan tepung ubi cilembu karena sebagai sumber energi, tinggi serat yang membantu proses pencernaan serta memberikan rasa kenyang, mengandung vitamin dan mineral.

“Cilembrew” adalah minuman serbuk instan berbahan baku tepung ubi cilembu dengan varian rasa coklat. Pemilihan rasa coklat karena banyak digemari oleh masyarakat serta coklat dapat meningkatkan nilai nutrisi karena mengandung senyawa bioaktif

berupa polifenol yang berperan sebagai antioksidan. Minuman serbuk instan di kemas dalam kemasan *standing pouch aluminium foil* sebanyak 30 gram. Konsumsi minuman serbuk instan dapat digunakan sebagai makan pagi maupun minuman selingan. Proses pembuatan minuman serbuk instan terbagi atas 2 proses, yaitu proses untuk pembuatan serpihan *flake* dan proses pembuatan minuman serbuk instan dengan rasa coklat. Proses pembuatan serpihan *flakes* diawali dengan pencampuran bahan baku tepung ubi cilembu dengan gula halus, tapioka, margarin, dan air. Bahan-bahan tersebut diaduk menjadi adonan agar selanjutnya dapat dicetak pada alat press dan dihancurkan menjadi bubuk. Bubuk serbuk tersebut selanjutnya dimasukkan dalam *pouch* kemasan yang kemudian dicampur dengan bahan tambahan seperti bubuk coklat, susu bubuk, dan gula halus agar menjadi minuman serbuk instan dengan rasa coklat yang siap untuk diseduh. Usaha minuman serbuk instan akan diberi merk “Cilembrew” dalam kemasan *pouch* berbahan *aluminium foil* dengan tinggi *pouch* 15 cm dan lebar *pouch* 9 cm. Dalam satu kemasan memiliki berat 30 gram dengan komposisi serpihan *flakes* dan bubuk minuman yaitu 1:1. Spesifikasi dari produk “Cilembrew” adalah kering dan terdiri dari serpihan *flake* dan bubuk minuman, saat diseduh memiliki warna coklat dengan *flakes* yang berada di permukaan atas. Nama “Cilembrew” merupakan singkatan dari kata “cilembu” dan “*brew*”, *brew* memiliki arti minuman yang diseduh. Label “Cilembrew” dibuat dengan perpaduan warna orange dan coklat yang menunjukkan warna dari kulit dan daging ubi cilembu.

Ide perencanaan unit pengolahan produk minuman serbuk instan “Cilembrew” ini didasari dari hasil survei kepada calon konsumen yang terdiri dari 100 orang dengan usia yang bervariasi melalui kuesioner. Berdasarkan hasil survei didapat data bahwa 88% responden gemar mengkonsumsi minuman serbuk instan sebagai makan pagi dan 94% responden tertarik untuk mencoba minuman “Cilembrew”. Minuman serbuk instan dengan pemanfaatan ubi cilembu belum banyak diperjualbelikan sehingga menjadi salah satu peluang usaha minuman serbuk instan “Cilembrew”. Berdasarkan survei yang telah dibagikan, dapat ditarik kesimpulan bahwa minuman serbuk instan “Cilembrew” berpotensi besar untuk

dipasarkan. Menurut survei, mayoritas responden tertarik untuk mencoba minuman “Cilembrew” karena ingin mencoba minuman serbuk instan berbahan dasar ubi cilembu. Sebanyak 54% responden menyarankan harga Rp 5.000-Rp 7.000 setiap *pouch* @30gram. Produk minuman serbuk instan ini juga sudah dilakukan uji kesukaan konsumen terhadap rasa coklat. Berdasarkan hasil survei yang telah dilakukan, sebanyak 68% responden sering mengkonsumsi minuman serbuk instan rasa coklat.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman serbuk instan “Cilembrew” adalah tepung ubi cilembu sebagai bahan baku, tapioka, gula halus, air, margarin, bubuk coklat, dan susu bubuk sebagai bahan pembantu. Unit produksi usaha minuman serbuk instan “Cilembrew” rasa coklat dirancang dengan kapasitas produksi 1.000 *pouch* per hari (@30 gram) dengan harga jual sebesar Rp 5.000 per *pouch*. Keunggulan dari minuman serbuk instan “Cilembrew” adalah pemanfaatan ubi cilembu sebagai bahan baku.

Pendirian industri rumah tangga “Cilembrew”, direncanakan didirikan di Jalan Raya Suko, Sidoarjo, Jawa Timur dengan jumlah karyawan sebanyak 3 orang. Dasar dari pemilihan tempat ini adalah dekat dengan Pasar Suko Sidoarjo yang memudahkan dalam pembelian bahan serta letaknya yang dekat dengan sekolah mulai dari taman kanak-kanak (TK) hingga sekolah menengah atas (SMA) dengan target konsumen adalah orangtua yang memiliki anak yang sedang bersekolah. Produk minuman serbuk instan “Cilembrew” juga dapat dikonsumsi oleh anak berkebutuhan khusus terutama bagi mereka yang alergi terhadap penggunaan tepung terigu.

Strategi pemasaran dilakukan dengan cara promosi melalui media sosial seperti “Instagram”, “Whatsapp”, dan “Line”. Berdasarkan hasil evaluasi penjualan yang telah dilakukan, usaha ini lebih cocok untuk memproduksi minuman serbuk instan “Cilembrew” dengan sistem pemasaran langsung untuk memaksimalkan penjualan. Penjualan dilakukan dengan cara penjualan secara langsung seperti menitipkan produk pada suatu toko atau kios-kios. Target pasar yang dituju mulai dari anak-anak hingga lanjut usia dengan tingkat ekonomi menengah ke bawah yang melakukan makan pagi.

Perencanaan produksi minuman serbuk instan “Cilembrew” mempertimbangkan segi ekonomis, manajemen, dan teknis sehingga unit usaha dapat dijalankan secara efektif dan efisien. Aspek ekonomis diperlukan untuk menganalisa kelayakan usaha meliputi *Break Even Point* (BEP), *Pay Out Time* (POT), *Rate of Return* (ROR), dan *Minimum Attractive Rate of Return* (MARR). Aspek manajemen meliputi bentuk dan pengaturan organisasi dalam suatu usaha. Aspek teknis meliputi lokasi dan tata letak pabrik, alat dan bahan, tenaga kerja, serta utilitas.

## **1.2. Tujuan**

Tujuan yang ingin dicapai melalui Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah sebagai berikut:

1. Melakukan perencanaan usaha minuman serbuk instan “Cilembrew” rasa coklat dengan kapasitas 1.000 *pouch* per hari (@30 gram) dan analisa kelayakannya.
2. Melakukan realisasi dan evaluasi terhadap usaha minuman serbuk instan “Cilembrew”.