

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Minuman merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia. Konsumen menghendaki minuman yang bervariasi, rasa yang enak, dan menyegarkan. Dewasa ini, terdapat berbagai variasi minuman yang bisa menjadi pilihan bagi konsumen antara lain minuman bersoda, *jus*, sari buah, energi *drink*, *sport drink*, *wine* dan lain-lain. Salah satu minuman yang digemari masyarakat yaitu minuman berbahan dasar daun teh. Jenis teh yang sering dikonsumsi oleh masyarakat yaitu teh hijau, teh hitam, teh oolong dan lain-lain. Seiring berkembangnya zaman, ditemukan jenis tanaman baru yaitu bunga rosella yang dapat disebut sebagai teh karena cara dalam penyajian diseduh seperti daun teh pada umumnya (Somantri dkk, 2011).

Rosella memiliki rasa asam segar dan seduhannya berwarna merah. Penelitian USDA tahun 2008 menunjukkan bahwa rosella bisa membantu menurunkan tekanan darah pada penderita tekanan darah tinggi (Somantri dkk, 2011). Menurut Mahadeva (2009) dalam Pratiwi (2012), kelebihan lain yang dimiliki oleh rosella yaitu mengandung antioksidan sebanyak 23,10 mg dalam setiap gram bobot kering kelopak rosella. Selain itu kelopak bunga rosella juga mengandung asam dan *pectin*. Kandungan penting yang berperan sebagai antioksidan pada kelopak bunga rosella adalah pigmen antosianin. Kandungan serat pada rosella juga cukup tinggi yang berperan dalam melancarkan sistem pembuangan dan menurunkan kadar kolesterol dalam darah (Dwiyanti dan Hati, 2014). Pemanfaatan bunga rosella sebagai minuman masih terbatas sebagai teh herbal yang disajikan dengan cara diseduh. Kurangnya pemanfaatan bunga rosella ini mendorong kami untuk membuat minuman berbahan dasar bunga rosella yang bisa diterima oleh

konsumen dari semua kalangan baik anak-anak, remaja, dan dewasa. Salah satu minuman yang digemari oleh masyarakat dari segala kalangan yaitu minuman berkarbonasi atau yang lebih dikenal sebagai minuman bersoda, sehingga kami berinovasi dengan membuat teh rosella soda.

Selera konsumen di Indonesia sangat beragam, termasuk ada yang tidak terlalu suka rasa asam. Upaya untuk memenuhi permintaan selera konsumen yang tidak terlalu suka rasa asam, maka kami menambahkan variasi rasa yaitu teh hijau yang ditambahkan pada teh rosella soda. Teh hijau atau *green tea* juga merupakan salah satu minuman berbahan dasar teh yang sangat digemari masyarakat karena memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Teh hijau sering digunakan untuk membantu proses pencernaan dan juga karena kemampuannya dalam membunuh bakteri. Kandungan polifenol yang tinggi dalam teh hijau dimanfaatkan untuk membunuh bakteri-bakteri perusak dan juga bakteri yang menyebabkan penyakit di rongga mulut (penyakit periodontal) (Kushiyama *et al*, 2009). Menurut Chaturvedula dan Prakash (2011) dalam Anindita dkk (2012), salah satu jenis polifenol penting adalah flavonoid. Flavonoid terdiri dari berbagai jenis diantaranya antosianin dan katekin. Sebagai bahan bioaktif, antosianin dan katekin berfungsi menangkap radikal bebas sehingga dapat menghambat terjadinya kerusakan pada membran sel.

Minuman berkarbonasi atau minuman bersoda merupakan minuman yang mempunyai efek *extra sparkle* dengan ciri khas sentuhan khas soda di mulut (*mouthfeel*) dan perasaan yang mengigit (*bite*) pada saat minuman tersebut diminum (Imanuela dkk, 2012). Mengkonsumsi minuman bersoda akan memberikan efek rasa segar bagi konsumen, sehingga membuat konsumen ingin terus mencoba.

Minuman yang kami buat selain berfungsi untuk memberikan rasa segar dan menghilangkan rasa dahaga, tapi juga dapat menghilangkan rasa

lapar. Produk Teh Rosella Soda Agar yang kami buat dilakukan penambahan agar-agar. Konsumsi agar-agar secara bertahap menimbulkan kesan produk memiliki volume lebih banyak karena tidak langsung habis dalam sekali sedot saja. Konsumsi agar-agar juga akan bermanfaat bagi kesehatan yaitu untuk mencegah diabetes dan hipertensi (Widyastuti, 2009).

Produk yang direncanakan untuk Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) adalah teh rosella soda. Produk teh rosella soda yang ingin kami angkat adalah Teh Rosella Soda Agar. Alasan kami ingin mengangkat produk ini adalah karena masih terbatasnya olahan bunga rosella sebagai bahan minuman. Teh Rosella Soda Agar ini dibuat dalam kemasan *pouch* 450 mL. Unit produksi Teh Rosella Soda Agar direncanakan dengan kapasitas 100 *pack* per hari dengan area pemasaran di daerah Surabaya.

Pengembangan industri pengolahan Teh Rosella Soda Agar ini memiliki prospek cerah karena praktis serta tidak memerlukan waktu yang lama dalam pembuatannya dan belum pernah ada sehingga akan menimbulkan ketertarikan tersendiri bagi konsumen terhadap produk Teh Rosella Soda Agar. Usaha Teh Rosella Soda Agar ini juga masih memiliki prospek yang cukup tinggi untuk dipasarkan ke pasar yang lebih luas seperti di pusat perbelanjaan, kantin sekolah, *ngabuburit*, dan lain lain. Kunci utama yang dapat menarik minat konsumen terhadap Teh Rosella Soda Agar yaitu rasanya yang menyegarkan dari bahan alami, menghilangkan rasa lapar, serta berbeda dari teh soda yang ada dipasaran. Fakta tersebut menjadi peluang bisnis yang menjanjikan bagi Teh Rosella Soda Agar yang berasal dari bunga rosella asli.

Pemilihan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan, yang selanjutnya disingkat PUPP ini dilandasi oleh adanya keinginan untuk memperoleh wawasan pengetahuan tentang proses produksi dan

berwirausaha dengan peluang yang ada. Hal ini yang menarik kami untuk melakukan Tugas PUPP pengolahan Teh Rosella Soda Agar.

1.2. Tujuan PUPP

Merencanakan unit produksi Teh Rosella Soda Agar dengan kapasitas produksi 100 *pack* per hari dengan daerah pemasaran Surabaya dan menguji kelayakannya ditinjau dari aspek teknis dan ekonomi.