

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Perkembangan zaman yang pesat menyebabkan terjadinya perubahan gaya hidup dan pola makan masyarakat yang lebih praktis. Salah satu dampak perkembangan tersebut adalah penggunaan bahan pangan alami sebagai minuman selingan yang menggunakan buah segar sebagai pewarna alami sehingga aman untuk dikonsumsi. Bahan pangan alami tersebut salah satunya dapat diperoleh dari buah stroberi.

Stroberi merupakan buah non-klimaterik dan bersifat musiman yang memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dan bermanfaat bagi kesehatan. Buah stroberi kaya akan senyawa antioksidan yang sangat efektif untuk mencegah pertumbuhan kanker dan bermanfaat untuk memelihara kesehatan jantung. Buah stroberi mengandung antioksidan antosianin yang merupakan sumber pewarna alami (Koswara, 2009). Stroberi umumnya diolah menjadi susu, es krim, selai dan jus. Melihat potensinya, stroberi dapat lebih dikembangkan menjadi produk olahan lainnya seperti *smoothie*.

*Smoothie* merupakan minuman yang terbuat dari campuran buah segar dan susu mamalia yang dibuat dengan cara pencampuran menggunakan *blender*. *Smoothie* sekilas mirip seperti jus buah namun berbeda dengan jus karena dalam pembuatannya terdapat penambahan susu UHT *full cream*. Kriteria *smoothie* yang baik adalah mempunyai viskositas yang lebih tinggi dibandingkan dengan jus, *creamy*, *mouthfeel* terasa lembut, memiliki warna, rasa dan kenampakan yang lebih baik dibandingkan dengan jus biasa (Sutomo, 2010). Karakter tersebut dapat dicapai dengan membuat formulasi bahan-bahan yang tepat dan tanpa penambahan air minum dalam kemasan.

Produk *strawberry smoothie* ini diberi label “Perfetto”, yang berarti *perfect* dengan kelebihan produk yaitu tanpa penambahan air minum dalam kemasan pada proses pembuatannya, ada penambahan *yoghurt drink plain* untuk mempertajam rasa asam buah. Keunggulan “Perfetto” dibandingkan dengan produk *strawberry smoothie* di pasaran adalah menggunakan pewarna alami dari senyawa antosianin buah stroberi, produk tidak memisah (stabil) selama tiga hari penyimpanan dalam lemari pendingin karena terdapat penambahan hidrokoloid CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) yang dapat berfungsi sebagai pengikat, pengental dan sebagai bahan penstabil. Minuman *strawberry smoothie* “Perfetto” merupakan produk yang mendukung kesehatan karena hanya sebagai minuman selingan. Produk minuman semacam *smoothie* yang ditambahkan *yoghurt drink plain* dalam pembuatannya masih jarang dijual di pasaran dan ini merupakan salah satu daya tarik tersendiri untuk produk “Perfetto” yang memproduksi *smoothie* dengan modifikasi penambahan *yoghurt drink plain* dalam pembuatannya.

“Perfetto” diproduksi tanpa menggunakan bahan pengawet jangka panjang sehingga memerlukan kemasan dan suhu penyimpanan yang tepat. Masa simpan produk “Perfetto” adalah tiga hari sejak tanggal produksi bila disimpan pada suhu lemari pendingin ( $\pm 7^{\circ}\text{C}$ ). “Perfetto” dikemas menggunakan botol plastik PET (*Polyethylen Therephthalate*) agar konsumen mudah membawa produk dan nyaman digenggam di tangan dengan ukuran volume botol sebesar 250 mL. Pemilihan kemasan ini merupakan jenis pengemas yang tepat karena bersifat *inert* (tidak bereaksi), kuat, dan sangat baik untuk melindungi produk terhadap benda padat, cair dan gas. Botol plastik PET juga memiliki sifat transparan sehingga produk yang dijual dapat terlihat langsung kenampakan warnanya dan menguntungkan dari segi promosi.

Kapasitas produksi *strawberry smoothie* sebesar 25 Liter atau sebanyak 100 botol (@250 mL) per hari. Penentuan kapasitas produksi tersebut ditentukan oleh besarnya modal investasi yang digunakan untuk pendirian unit usaha. Proses produksi dengan kapasitas tersebut perlu memaksimalkan kinerja tenaga kerja, waktu dan peralatan yang digunakan untuk proses produksi. Produksi dilakukan di Jalan Ploso Timur VII nomor 28 Surabaya dengan model tata letak *product layout*. Pemasaran produk ini dilakukan dengan sistem penawaran secara *word to mouth* dan secara *online pre-order* melalui media sosial seperti Instagram dan Line. Produk ini dipasarkan di kota Surabaya dengan sasaran konsumen dari kalangan menengah ke atas.

## **1.2. Tujuan**

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan produk, teknis, serta ekonomi unit usaha minuman *strawberry smoothie* dengan kapasitas produksi sebesar 100 botol (@250 mL) per hari.
2. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah dibuat.
3. Melakukan evaluasi perencanaan unit usaha minuman *strawberry smoothie*.