

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia sebagai negara agraris, memiliki keragaman hayati yang berlimpah, termasuk buah. Buah kerap digunakan sebagai bahan dasar proses pembuatan produk baik makanan atau minuman. Buah mengandung karbohidrat, protein, vitamin, mineral dan serat pangan. Penggunaan buah pada pembuatan produk makanan dan minuman diharapkan dapat memperkaya zat gizi dari produk tersebut.

Pada era modern ini seringkali masyarakat disibukkan dengan berbagai kegiatan sehingga konsumsi buah sebagai sumber zat gizi menjadi kurang. Salah satu usaha dalam menangani masalah ini yaitu dengan membuat produk inovasi minuman fungsional. Minuman fungsional adalah minuman yang mengandung senyawa bioaktif yang dapat membantu metabolisme dari tubuh manusia (Wildman, 2001). Produk inovasi minuman yang akan dibuat adalah minuman susu buah siap dikonsumsi yang terbuat dari mangga. Pada produk ini ditambahkan susu bubuk *full cream* agar menambah kandungan protein dan lemak dari produk. Selain itu juga memberikan *flavor creamy* yang dapat meningkatkan daya kesukaan dari minuman inovasi ini.

Buah mangga dipilih karena mangga merupakan buah klimakterik dan musiman. Buah klimakterik merupakan buah yang mengalami lonjakan respirasi dan produksi etilen pasca panen (Fransiska dkk., 2013), yang artinya buah mangga cepat mengalami kerusakan akibat matang yang berlebih. Pemanfaatan buah mangga sebagai bahan baku minuman ini dapat membuat ketersediaan buah mangga selalu terpenuhi sepanjang

tahun. Pemanfaatan buah mangga menjadi minuman susu buah juga menambah umur simpan dari buah mangga.

Minuman susu buah mangga akan diberi label *merk* “FRUITOLOGY” dimana “*fruit*” memiliki definisi buah dan “*-logy*” yang memiliki definisi ilmu. Ciri khas dari produk ini yaitu rasa dari minuman yang segar dan *creamy* ketika dikonsumsi.

Minuman susu buah dikemas dalam kemasan botol plastik jenis PET, dikemas secara *hot filling* dan aseptis. Minuman akan dipasarkan dalam kota Surabaya terutama di Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya dan sekitarnya, serta penjualan akan dilakukan dengan cara *delivery order* melalui media sosial. Target konsumen yang diinginkan dalam penjualan ini adalah kelompok dengan tingkat ekonomi menengah ke atas dan produksi berlokasi di Darmo Permai Selatan no. 10, Surabaya.

1.2. Tujuan

- a. Merencanakan produksi dan analisa kelayakan usaha dari produk “FRUITOLOGY” dengan kapasitas 72 Botol @ 245 mL per hari.
- b. Merealisasikan perencanaan produksi dari “FRUITOLOGY” yang telah dilakukan.
- c. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha dari “FRUITOLOGY” yang telah dilakukan.