

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

*Jelly drink* adalah salah satu produk minuman yang umumnya dikonsumsi sebagai kudapan. Produk *jelly drink* termasuk produk yang mudah untuk dikonsumsi dan mudah diterima di kalangan masyarakat. Survei penjualan dilakukan terhadap konsumen secara *face to face* dengan kriteria umur 18-35 tahun yang menunjukkan bahwa *jelly drink* digemari oleh berbagai kalangan, sehingga memiliki peluang pasar yang luas. Proses pembuatan *jelly drink* yang mudah juga menjadi alasan dalam memproduksi dan menjual produk *jelly drink*.

*Jelly drink* merupakan minuman semi padat dengan konsistensi gel yang lemah dan mengandung serat yang sehingga dapat menunda lapar. Kandungan serat yang diperoleh dari *gelling agent* yang digunakan pada pembuatan *jelly drink*, yaitu karagenan. Tekstur *jelly drink* tidak kokoh, sehingga mudah hancur saat dihisap dengan sedotan, namun sensasi gelnya masih terasa di mulut (Widawati dan Henri, 2016). Pada umumnya, bahan baku dalam pembuatan *jelly drink* adalah ekstrak buah-buahan dengan tingkat keasaman yang cukup tinggi, gula, bahan pembentuk gel, asam sitrat (bila diperlukan), dan bahan tambahan lain (*essence* dan pewarna yang *foodgrade*). Namun, seiring dengan berkembangnya ilmu pengetahuan, bahan baku pembuatan *jelly drink* dapat bervariasi. Salah satu bentuk variasi *jelly drink* adalah *jelly drink rosella*.

*Jelly drink rosella* dibuat dari ekstrak kelopak bunga *rosella*. Ekstrak *rosella* memiliki kandungan antosianin yang merupakan pigmen berwarna merah-keunguan dan asam-asam organik (Anel *et al.*, 2016). Keberadaan pigmen tersebut dapat menghasilkan *jelly drink* dengan warna merah yang

baik, sehingga tidak perlu ditambahkan pewarna makanan. Proses pembuatan *jelly drink rosella* tidak menggunakan asam sitrat karena tingkat keasaman ekstrak *rosella* sesuai dengan pH optimal terbentuknya gel pada *jelly drink*. Kelebihan yang diperoleh dari produk *jelly drink rosella* yaitu memberi manfaat kesehatan, karena *rosella* memiliki kandungan vitamin, mineral, dan senyawa bioaktif, seperti asam organik, fitosterol, dan polifenol (*gossypetin, hibiscetin, protocatechuic acid, eugenol, and  $\beta$ -sterol* (sitosterol dan ergosterol)) (Kouakou *et al.*, 2015; Mariod *et al.*, 2017; Ali *et al.*, 2005). Kandungan polifenol utama pada *rosella* adalah antosianin (Kouakou *et al.*, 2015). Zat aktif tersebut dapat meningkatkan sekresi empedu (koleretik), menyembuhkan hipertensi (diuretik), penurunan viskositas darah, pengurang tekanan darah, sebagai perangsang peristaltik usus, antiseptik, antibakteri, antioksidan, antiradang, mencegah gangguan jantung dan kanker darah (Moeksin dan Stevanus, 2009).

Berdasarkan manfaatnya, produk *jelly drink rosella* dapat menjadi salah satu peluang usaha minuman *ready to drink*. Pemilihan *jelly drink rosella* sebagai bentuk usaha baru juga didasarkan pada tanggapan teman-teman yang mencoba *tester jelly drink rosella* dan hasil survei tentang tingkat kesukaan *jelly drink*, yang didistribusikan dalam bentuk *google form*, dan disebarakan melalui sosial media. *Jelly drink rosella* yang diproduksi tidak menggunakan *essence* dan pewarna tambahan sehingga aman untuk dikonsumsi. Bentuk usaha produk *jelly drink rosella* yang direncanakan adalah *home industry*. Nama merk dagang produk ini adalah “Sruputz”. Produk ini dikemas dalam botol yang terbuat dari Polietilena Tereftalat (PET). Kapasitas produksi *jelly drink rosella* adalah 500 botol (volume @200mL) per hari.

## **1.2. Tujuan Penelitian**

1. Merencanakan pendirian *home industry* untuk produk *jelly drink rosella* dengan kapasitas produksi 500 botol (volume @200mL) per hari
2. Melakukan analisa kelayakan usaha “Sruputz”
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha “Sruputz”