

I. PENDAHULUAN

Budaya hidup sehat adalah sebuah gaya hidup yang berfokus pada segala aspek kondisi kesehatan seperti mengkonsumsi makanan, minuman, nutrisi, atau sebagainya yang dapat menghindari masalah kesehatan. Sebelum terjadinya pandemi, kesadaran sebagian besar masyarakat Indonesia akan budaya hidup sehat masih kurang. Hal ini dapat dilihat dari keseharian masyarakat seperti mengkonsumsi jajanan sembarangan, mengkonsumsi makanan atau minuman serba instan, dan lain sebagainya. Adanya pandemi COVID-19 menyadarkan masyarakat bahwa pentingnya kesehatan sehingga masyarakat Indonesia mulai menyadari pola hidup sehat dengan mengkonsumsi produk yang kaya akan nutrisi seperti vitamin dan mineral, salah satunya adalah sari buah.

Sari buah merupakan olahan dari buah yang sudah dikenal oleh masyarakat. Sari buah merupakan hasil pengepresan atau ekstraksi buah yang sudah disaring (Kemenristek RI, 2010). Pembuatan sari buah terutama ditujukan untuk meningkatkan ketahanan simpan serta daya guna buah-buahan. Pembuatan sari buah menggunakan bahan utama yaitu buah dan bahan tambahan salah satunya adalah gula (Dari & Junita, 2020). Industri sari buah buah-buahan eksotik termasuk berkembang pesat dengan laju mencapai 20% per tahun (Iriani, 2005). Buah tropis yang dapat digunakan contohnya adalah mentimun dan nanas.

Mentimun (*Cucumis sativus*) merupakan salah satu buah yang populer di Indonesia. Mentimun memiliki kandungan air yang tinggi sebesar 96,10 gram dalam 100 gram mentimun (Cahyono, 2003), sehingga memberikan sensasi segar ketika dikonsumsi. Mentimun memiliki kandungan nutrisi seperti vitamin A, vitamin C, dan beberapa mineral seperti magnesium, kalium, dan zat besi (Hermawan & Novarianan, 2018). Inovasi produk olahan mentimun diperlukan agar dapat meningkatkan nilai produksinya, salah satunya adalah produk sari buah dengan penambahan nanas.

Nanas (*Ananas comosus* L.) adalah salah satu komoditas tanaman hortikultura yang banyak ditemukan dan dimanfaatkan di Indonesia. Wilayah Indonesia memiliki keragaman agroklimat yang memungkinkan untuk melakukan pengembangan berbagai jenis tanaman salah satunya komoditi nanas, sehingga penyebaran tanaman nanas di Indonesia hampir merata di seluruh daerah (Budianingsih et al., 2017). Pada sari buah “Kyū-pai” digunakan nanas madu sebagai kombinasi bahan. Nanas madu memiliki karakteristik antara lain adalah ukurannya yang kecil, aroma yang harum, warna kulit kuning jingga dan rasanya manis asam serta biasa dikonsumsi dalam bentuk buah segar sehingga cocok sebagai kombinasi sari buah (Putri et al., 2017). Nanas madu memiliki kandungan vitamin seperti vitamin A dan vitamin C yang dapat berfungsi sebagai antioksidan (Kusumawati et al., 2019). Menurut Irfandi (2005), nanas memiliki kandungan asam sitrat sebesar 78%.

Sari buah “Kyū-pai” merupakan kombinasi dari kedua sari buah, yaitu sari mentimun dan sari nanas serta dengan penambahan perasan lemon dan sirup fruktosa. Kombinasi kedua buah tersebut bertujuan agar dapat menghasilkan produk dengan nilai nutrisi yang tinggi dikarenakan kedua buah tersebut kaya akan kandungan vitamin dan mineral dengan rasa yang menyegarkan. Penilaian konsumen terhadap produk ini adalah memiliki aroma timun yang lebih menonjol daripada aroma nanas, dan memiliki rasa asam yang segar dan manis yang pas dan enak. Menonjolnya aroma mentimun ini disebabkan lebih banyaknya proporsi timun daripada nanas yang digunakan. Hal ini dikarenakan penambahan nanas bertujuan untuk dapat meningkatkan *freshness* dari minuman sari buah karena adanya senyawa asam sitrat. Penambahan perasan air lemon juga bertujuan untuk memberikan rasa asam yang segar dan penambahan gula untuk menyeimbangkan rasa agar tidak terlalu asam. Penambahan lemon dapat menyebabkan perubahan warna pada sari buah karena adanya kandungan klorofil pada timun (degradasi), sehingga penggunaan perasan lemon pada formulasi sari buah tidak terlalu banyak (Ernaini et al., 2012).

Kelompok kami melakukan survey minat konsumen untuk mengetahui seberapa besar minat konsumen terhadap sari buah dan produk yang ingin kita jual, yaitu campuran sari buah mentimun dan sari buah nanas. Kuesioner dilakukan dengan menggunakan *google form* secara *online* dengan jumlah responden sebanyak 39 orang. Berdasarkan hasil kuesioner yang telah kami lakukan, sebanyak 43,6% responden menyukai produk sari buah dan 79,5% responden tertarik untuk mencoba produk campuran sari buah mentimun dengan sari buah nanas. Hasil kuesioner tersebut menunjukkan bahwa produk sari buah “Kyū-pai” dapat dijual di pasaran. Lampiran hasil kuesioner minat responden dapat dilihat pada Lampiran F.3.

Proses pembuatan sari buah “Kyū-pai” dirancang menggunakan *slow juicer* dan pasteurisasi. Penggunaan metode ini bertujuan untuk menghindari kontaminasi pada produk sehingga aman untuk dikonsumsi. Sari buah diproduksi dengan nama *brand* yaitu “Kyū-pai” diambil dari bahasa jepang timun (Kyūri) dan nanas (painappuru) sehingga kedua kata tersebut digabung menjadi Kyū-pai yaitu timun-nanas dan dinilai mudah diingat oleh konsumen. Sari buah “Kyū-pai” dirancang menggunakan kemasan botol plastik PE ukuran 250 ml. Selain itu, pemilihan botol plastik PE dinilai praktis dan mudah dibawa kemana-mana. Bahan utama dari sari buah “Kyū-pai” adalah timun, nanas madu, perasan lemon, dan sirup fruktosa. Penambahan air perasan lemon bertujuan untuk memberikan rasa asam yang menyegarkan sehingga dapat meningkatkan kesegaran pada produk.

Sari buah “Kyū-pai” dirancang diproduksi dengan kapasitas bahan baku 160 botol dan dijual dengan harga Rp. 16.000 per botol. Target pasar produk sari buah “Kyū-pai” adalah anak-anak hingga dewasa kalangan menengah atas yang sering beraktivitas. Pemasaran akan dilakukan melalui *Instagram* dan *WhatsApp* dan promosi secara langsung pada konsumen. Kantin sekolah dan *minimarket* merupakan target tempat penjualan produk sari buah “Kyū-pai”. Hal ini bertujuan untuk mempercepat pengenalan produk pada publik.

1.2. Tujuan

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

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha sari buah “Kyū-pai” dengan kapasitas 160 botol (@250ml) per hari.
2. Mempelajari kelayakan rencana pendirian usaha sari buah “Kyū-pai” dengan kapasitas 160 botol (@250 ml) per hari dari sisi teknis dan ekonomi.