

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Seiring dengan berlangsungnya perkembangan jaman yang menuntut segala sesuatu yang bersifat cepat sekaligus inovatif. Masyarakat membutuhkan makanan dan minuman yang menyegarkan dan lezat, tetapi tidak membutuhkan waktu lama dalam penyajiannya. Hal ini sulit dipenuhi masyarakat modern karena banyaknya pekerjaan yang menyita waktu. Adanya perubahan era ini mengakibatkan timbulnya pemikiran untuk pengembangan produk yang dapat memenuhi kebutuhan masyarakat masa kini.

Minuman teh adalah jenis minuman yang populer di kalangan masyarakat Indonesia. Minuman teh didapat dengan menyeduh daun teh dengan air. Bahan tambahan yang biasa digunakan dalam pembuatan minuman teh ini berupa gula dan dapat ditambahkan bahan tambahan lain yang diizinkan (Daroini, 2006). Pada pembuatan produk minuman teh ini digunakan teh hijau.

Teh hijau merupakan teh yang diproses tanpa dilakukan oksidasi enzimatis (hanya pelayuan, penggulungan dan pengeringan). Prinsip dasar dari pengolahan teh hijau adalah inaktivasi enzim polifenol oksidase sehingga mencegah perubahan polifenol menjadi senyawa oksidasinya (theaflavin dan tearubigin). Komponen polifenol dan katekin yang ada pada teh hijau inilah yang memiliki efek antioksidan sehingga mampu menangkal radikal bebas (Rohdiana, 2015).

Pada produk ini terdapat penambahan susu, serta potongan agar-agar. Penambahan susu akan menambahkan nilai gizi dari produk ini karena

susu memiliki nutrisi lengkap seperti karbohidrat, protein, mineral serta vitamin (Mahmud dkk, 2008). Potongan agar-agar yang ditambahkan berfungsi untuk memberikan sensasi perut terisi sehingga diharapkan produk ini mampu mencegah rasa lapar. Adapun manfaat lain dari agar-agar adalah sebagai sumber serat. Serat akan mengikat air sehingga bersifat *bulky* dalam saluran pencernaan, mengakibatkan sensasi rasa kenyang (Marsono, 2004).

Produk yang akan dibuat untuk Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) adalah Minuman Teh berupa *Milk Tea with Agar*. Alasan pemilihan produk ini adalah adanya kebutuhan masyarakat akan produk instan yang mengenyangkan sekaligus lezat dan menyehatkan. Minuman teh ini dibuat dalam kemasan botol 250 mL. Unit produksi minuman teh direncanakan dengan kapasitas 50 botol per hari. Area pemasaran minuman teh ini adalah daerah Surabaya.

Produk minuman teh ini memiliki peluang yang baik mengingat kepraktisannya dan juga produk ini belum pernah dibuat dalam skala industri, sehingga kompetitor yang ada sedikit. Ditinjau dari sisi proses pembuatannya, waktu yang dibutuhkan tidak lama. Produk ini juga memiliki pasar yang luas mulai dari pelajar, mahasiswa, hingga pekerja kantoran yang membutuhkan minuman segar yang juga mengenyangkan dan bernutrisi. Kekuatan utama pada produk ini berupa agar-agar yang dikonsumsi bersama dengan minuman teh sehingga rasanya menjadi lezat sekaligus mampu menahan lapar. Saat ini minuman teh yang dijual di pasaran kurang memiliki variasi dan terkesan monoton. Hal inilah yang akan menjadi peluang untuk memasarkan produk minuman teh ini.

Mengingat masyarakat Indonesia sudah mulai memasuki Masyarakat Ekonomi ASEAN akan semakin membuat gaya hidup yang ada menjadi semakin serba cepat. Padatnya persaingan dalam pekerjaan akan membuat

waktu untuk mengkonsumsi makanan menjadi berkurang, sehingga peluang bisnis produk *Milk Tea with Agar* menjadi terbuka lebar.

Pemilihan ini dilandasi oleh adanya keinginan untuk meningkatkan kemampuan kewirausahaan dan mengaplikasikan teknologi proses produksi yang ada. Hal tersebutlah yang mendorong keinginan untuk mengembangkan produk *Milk Tea with Agar*.

1.2. Tujuan PUPP

Merencanakan unit produksi *Milk Tea with Agar* dengan kapasitas produksi 50 botol per hari dengan daerah pemasaran Surabaya dan menguji kelayakannya ditinjau dari aspek teknis dan ekonomi.