

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Negara Indonesia merupakan negara kepulauan yang kaya akan hasil perkebunan, namun hingga saat ini sektor tersebut masih belum dapat dimanfaatkan secara maksimal. Pemanfaatan hasil perkebunan yang kurang maksimal bukan lagi dikarenakan teknologi serta sarana yang tidak memadai, melainkan kebanyakan masyarakat menuntut produk dengan nilai praktis yang tinggi, sehat serta mudah dikonsumsi. Hasil perkebunan yang dimiliki Indonesia salah satunya adalah komoditas buah-buahan.

Buah-buahan mengandung sumber nutrisi yang sangat diperlukan oleh tubuh, seperti vitamin dan mineral (Poerwanto, 2004). Masalah-masalah kesehatan yang timbul akibat kurangnya konsumsi buah menyebabkan masyarakat berusaha untuk memenuhi kebutuhan vitamin dan mineral khusus yang terkandung dalam buah-buahan. Defisiensi vitamin C dapat menyebabkan sariawan, menurunnya imunitas atau kekebalan tubuh dan *scurvy* (Guyton, 2008). Vitamin C juga merupakan salah satu antioksidan yang dapat berperan penting dalam mencegah radikal bebas (Padayatty, 2003). Vitamin A juga merupakan vitamin yang berfungsi bagi pertumbuhan sel – sel epitel, dan sebagai pengatur kepekaan rangsang sinar pada saraf dan mata (Notoatmodjo, 2003). Jumlah vitamin A dalam tubuh juga berpengaruh terhadap indra penglihatan, pertumbuhan dan perkembangan, reproduksi dan, kekebalan tubuh (Almatsier, 2003). Pemenuhan kebutuhan vitamin dalam tubuh manusia dapat ditunjang dan didukung oleh konsumsi buah.

Jus merupakan salah satu alternatif konsumsi buah-buahan yang tergolong praktis dan cepat untuk dikonsumsi. Jus buah merupakan bentuk

minuman sari buah yang diperoleh dari proses pemerasan (mesin *juicer*) tanpa ampas yang merupakan satu cara olahan buah yang dilakukan agar penampilan dan cita rasanya menjadi lebih menarik dan menggugah selera (Anonimus, 2010). Nutrisi yang terkandung dalam buah-buahan cenderung menurun saat buah mengalami pemotongan khususnya dengan pisau, dan pencucian atau karena panas mekanis saat buah di ekstrak dengan mesin *juicer*. Terdapat berbagai macam jenis jus antara lain; *smoothie*, *fresh juice* dan *cold pressed juice*. *Cold pressed juice* merupakan jus yang diperoleh dengan menggunakan *press* hidrolik untuk mengekstrak jus dari buah-buahan maupun sayuran (Jeff, 2013 dan Toby, 2014). Berbeda dengan jus yang diperoleh dari mesin *juicer* pada umumnya, *cold pressed juice* menghasilkan jus tanpa panas mekanik yang dapat merusak vitamin maupun nutrisi tidak tahan panas lainnya dalam bahan khususnya buah dan sayur. Hal tersebut disebabkan oleh adanya jaket pelindung pada bagian pengepresan di dalam alat, sehingga dapat mencegah kontak panas dengan bahan.

Produk *juice* yang akan diproduksi diberi nama “FRUTAMIX *cold pressed juice*”. “FRUTAMIX” sendiri dipilih dengan alasan yaitu jus yang disediakan merupakan kombinasi atau *mixture* dari beberapa jenis buah-buahan seperti, apel, buah naga, lemon, jeruk, mangga, *strawberry* dan semangka. Alasan yang mendasari pemilihan nama tersebut dikarenakan mudah untuk diucapkan dan singkat, sehingga diharapkan mudah untuk diingat oleh konsumen. Pemilihan campuran buah-buahan didasarkan oleh hasil survei peluang pasar yang telah dilakukan sebelumnya. Contoh kuesioner survei peluang pasar, dan hasil survei dilampirkan pada Appendix A. Produk “FRUTAMIX” dengan varian yaitu: “Black Magic”, “Dragon Blood”, “Happy Go Berry”, dan “Forever Young” ini pernah diperjualbelikan sebelumnya dengan sistem *online*. Pembeli akan memesan jus dalam jumlah tertentu dan dilakukan *delivery service* maupun “gojek”. Produk ini juga telah

mengikuti beberapa *bazaar event* yang diadakan di Mall yang bertempat di Surabaya. Penjualan di Media Sosial dan Bazaar seperti tercantum pada Appendix A2. Berdasarkan hasil penjualan yang dilampirkan pada Appendix B, minat masyarakat akan produk “FRUTAMIX” cukup tinggi dengan pilihan produk “Black Magic” dan “Dragon Blood” yang selalu menjadi varian unggulan. Campuran buah yang dipergunakan dalam produksi “Black Magic” adalah apel, dan lemon. Sedangkan untuk varian “Dragon Blood” terdiri atas campuran buah semangka, buah naga merah, dan apel. Kemasan botol dari produk “FRUTAMIX” ditujukan untuk menyesuaikan dengan gaya hidup masyarakat modern yang serba praktis. Keunggulan dari produk *juice* siap saji ini adalah dapat langsung dikonsumsi pada saat bepergian maupun saat di rumah. Berdasarkan hasil survei (Appendix Tabel A.1) yang telah dilakukan sebelumnya, harga *cold pressed juice* “FRUTAMIX” ditetapkan sebesar Rp. 25.000,- dengan isi 250 mL/botol.

Bahan baku buah yang akan digunakan berasal dari *supplier* buah di daerah Surabaya Timur. Lokasi yang dipilih untuk dijadikan sebagai tempat produksi “FRUTAMIX” juga berdekatan dengan tempat asal bahan baku, yaitu di Jalan Manyar Tirtoyoso Selatan 8 No. 8, Surabaya. Kapasitas produksi “FRUTAMIX” dalam satu hari dirancang sebanyak 160 botol dengan volume sebesar 250 mL/botol dan akan dipasarkan di dalam kota Surabaya. Segmen pasar yang dituju oleh produk “FRUTAMIX” ini adalah masyarakat dengan tingkat ekonomi menengah ke atas. Mengingat harga yang cukup tinggi serta *lifestyle coldpressed juice* yang marak di kalangan menengah ke atas.

Teknik pemasaran yang telah dilakukan antara lain: *celebrity endorsement*, *online-marketing* dengan media sosial (*Line*, *Bbm*, *Whatsapp*, *Instagram*, dan lain-lain.) dengan *handphone* pribadi, *mouth to mouth marketing* dan *sponsorship event-event* tertentu. Teknik pemasaran ini dapat

menarik minat masyarakat akan produk “FRUTAMIX”, sebab masyarakat khususnya kalangan menengah ke atas cenderung memperhatikan gaya hidup *celebrity* dan mengutamakan pengakuan di dunia maupun media sosial.

1.2. Tujuan Penulisan

- a. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha “FRUTAMIX *cold pressed juice*”.
- b. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah dibuat.
- c. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha “FRUTAMIX *cold pressed juice*”

