

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Kebutuhan untuk hidup sehat semakin meningkat di zaman globalisasi ini. Masyarakat menginginkan pola hidup sehat yang serba cepat dan praktis tanpa menunda pekerjaan. Kebutuhan hidup sehat yang tinggi menyebabkan perusahaan banyak mengusahakan pemenuhan komponen kimia yang baik untuk kesehatan tubuh. Komponen kimia yang banyak dibutuhkan saat ini adalah serat pangan tinggi.

Serat pangan (*dietary fiber*) adalah salah satu komponen kimia yang banyak terdapat dalam sayur-sayuran dan buah-buahan. Serat yang terdapat dalam bahan pangan mempunyai efek positif bagi sistem pencernaan dan usus besar manusia (Agus, 2011). Konsumsi makanan rendah serat dapat menyebabkan berbagai penyakit kronis seperti jantung koroner, apendikitis, divertikulosis dan kanker kolon. Masyarakat banyak mengkonsumsi makanan cepat saji (*junk food*) yang kaya akan lemak dan gula tanpa diimbangi dengan konsumsi serat. Sari buah merupakan solusi dari masalah kurangnya konsumsi serat pangan.

Sari buah adalah cairan jernih atau agak jernih, tidak difermentasi, diperoleh dari hasil pengepresan buah-buahan yang telah matang dan masih segar (Pertiwi *dkk.*, 2014). Sari buah dibuat dengan tujuan untuk meningkatkan daya simpan serta nilai tambah dari buah-buahan. Sari buah yang dikenal di masyarakat ada dua jenis yaitu sari buah keruh dan sari buah jernih. Sari buah keruh merupakan salah satu jenis sari buah yang banyak terdapat di pasar.

Sirsak (*Annona muricata L.*) di Indonesia masih tergolong kurang dimanfaatkan dibanding buah lain, hal ini dikarenakan masa simpan buah yang singkat. Buah sirsak termasuk dalam 26 produk buah-buahan yang banyak di produksi di Indonesia dengan hasil panen 53,059 ton/tahun (BPS, 2014). Buah sirsak mengandung vitamin, serat pangan dan senyawa antioksidan (Kartikasari *dkk.*, 2014). Komposisi kimiawi buah sirsak berpotensi sebagai makanan fungsional sehingga mampu untuk dimanfaatkan sebagai sari buah untuk memenuhi kebutuhan hidup sehat.

Sari buah cukup diminati oleh masyarakat Indonesia. Hasil survey menunjukkan bahwa 33,5% masyarakat Indonesia mengkonsumsi sari buah 2-3 kali dalam seminggu, dan hanya 3,7% masyarakat yang hanya mengkonsumsi hanya 1 kali dalam seminggu. Masyarakat Indonesia 81,4% memiliki kebiasaan untuk mengkonsumsi saat santai, dan 66,5% saat melakukan olahraga dan bekerja (Nasaresearch, 2013).

Sari buah sirsak akan diproduksi sebanyak 500 kg/hari dengan pertimbangan daerah pemasaran yang dilakukan. Pemasaran dipusatkan di daerah Jawa-Bali sebagai pasar perusahaan. Pemasaran dilakukan dengan cara pengiklanan melalui media massa, brosur, dan *event-event* yang diadakan sebagai *sponsorship*. Perusahaan akan menjual produk melalui pemesanan secara *online*, *minimarket*, *supermarket* dan *outlet* yang disebar di berbagai tempat. Produk akan diberikan kemasan yang siap saji yaitu kemasan botol *pet* yang mudah untuk dikonsumsi dan dibuang.

## **1.2. Tujuan Penelitian**

1. Melaksanakan perencanaan produksi pengolahan sari buah sirsak.
2. Melakukan evaluasi terhadap rancangan produksi sari buah sirsak.