

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Seiring perkembangan zaman, masyarakat sekarang ini mulai mengikuti arus globalisasi dan tren-tren yang ada. Masyarakat lebih berani mencoba hal-hal baru dan lebih menginginkan sesuatu yang praktis. Kondisi perkembangan zaman yang ada lebih menuntut masyarakat untuk selalu cepat dalam melakukan segala hal, termasuk dalam pemenuhan kebutuhan pokok misalnya makan. Salah satu produk pangan yang dapat menunjang kondisi ini adalah minuman penunda lapar. Umumnya produk yang biasa dimanfaatkan sebagai minuman penunda lapar adalah *jelly*.

*Jelly* memiliki manfaat untuk kesehatan karena memiliki banyak serat. Bahan utama penyusun *jelly* adalah hidrokoloid. Hidrokoloid merupakan polisakarida larut air yang mampu membentuk koloid dan meningkatkan viskositas. Bahan hidrokoloid memiliki karakteristik yang khas dalam membentuk strukturnya. Salah satu hidrokoloid yang memiliki ciri khas untuk membentuk *gel* yaitu gelatin dan konjak. Gelatin merupakan bahan hidrokoloid yang terbuat dari ekstrak tulang hewan dan konjak adalah hidrokoloid yang didapat dari umbi porang.

Gelatin dan konjak memiliki karakteristik yang khas ketika dicampurkan. Hal tersebut menandakan sifat sinergis antara gelatin dan konjak. Gelatin mempertahankan sifat gel agar tidak terjadi sineresis pada produk sedangkan konjak berperan dalam pembentukan badan struktur gel. Karakter gel yang dihasilkan dari gelatin dan konjak dapat dipadukan dengan penggunaan sari dari bahan alami sebagai pemberi rasa dan warna.

Salah satu bahan alami yang memiliki nilai gizi yang tinggi dan memiliki harga yang dapat diterima oleh masyarakat adalah jagung.

Nilai produksi jagung manis di Indonesia menurut Badan Pusat Statistik pada tahun 2015 mencapai 19 juta ton. Jumlah produksi jagung manis yang melimpah membuat jagung memiliki harga yang relatif terjangkau. Nilai ini didukung dengan konsumsi jagung per tahun per kapita di Indonesia mencapai 15 kg (Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Indonesia, 2017). Pengolahan jagung menjadi produk siap saji akan meningkatkan jumlah konsumsi jagung di Indonesia, salah satunya dengan cara mengolah jagung menjadi *jelly* jagung.

*Jelly* jagung memiliki warna kuning cerah dan rasa manis alami. Produk ini memiliki keunggulan, yaitu berkarbohidrat tinggi, berserat tinggi, dan memiliki triptofan. Oleh karena itu, produk ini dapat dipasarkan dan diprediksi dapat diterima oleh masyarakat secara luas. Hal ini kami ukur melalui kuesioner yang kami bagikan dan didapatkan respon positif, yaitu calon konsumen tertarik untuk mengonsumsi *jelly* jagung dengan minuman aneka rasa, diantaranya sari buah melon, minuman cokelat, dan *thai tea*.

*Jelly* jagung yang kami produksi memiliki nama dagang “*Slurpy Freshcorn*”. *Slurpy Freshcorn* merupakan produk minuman bernutrisi tinggi dengan *jelly* jagung di bagian bawah dan sari buah, serta minuman aneka rasa di bagian atas. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *jelly* jagung antara lain jagung manis, karagenan, konjak, air, dan gula sedangkan minuman aneka rasa yang digunakan adalah sari buah melon, cokelat, dan *thai tea*. *Slurpy Freshcorn* dikemas dalam botol PET (*Polyethylene Therephthalate*) dengan volume 250 mL.

*Home industry Slurpy Freshcorn* direncanakan didirikan di Jl. Anjasmoro no 37, Sidoarjo, Jawa Timur dengan jumlah karyawan sebanyak

3 orang. Model tata letak mesin dan peralatan yang digunakan adalah model *process layout*. Kapasitas produksi pengolahan minuman *Slurpy Freshcorn* adalah 100 botol (@250mL) per hari. Pemasaran dilakukan melalui media sosial dan penjualan secara langsung.

## **1.2. Tujuan**

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha *Slurpy Freshcorn* dengan kapasitas 100 botol @250 mL per hari.
2. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah dibuat.
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha *Slurpy Freshcorn*.