

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Teh berdasarkan proses pengolahannya dapat dibedakan menjadi empat, yaitu teh tanpa fermentasi (teh putih dan teh hijau), teh semi fermentasi (teh oolong), serta teh fermentasi (teh hitam) (Karina, 2008). Teh hijau merupakan jenis teh yang diminati dan sering dikonsumsi oleh masyarakat setelah teh hitam. Teh hijau memiliki manfaat yang baik untuk kesehatan dan dapat digolongkan menjadi produk pangan fungsional karena adanya kandungan antioksidan yang tinggi dalam teh hijau. Daun teh umumnya mengandung 30-40% polifenol. Teh hijau mengandung lebih dari 36% polifenol. Senyawa polifenol dalam teh hijau sebagian besar (90% dari polifenol) dikenal sebagai katekin yang merupakan golongan flavanol yang mampu menghambat radikal bebas. Teh merupakan produk yang dikonsumsi dengan kuantitas lebih tinggi dibandingkan kopi dan minuman karbonasi. Saat ini, produk minuman teh yang digemari oleh masyarakat adalah dalam bentuk produk minuman teh dalam kemasan (*ready to drink*).

Minuman *ready to drink* (RTD) adalah istilah yang digunakan untuk mendeskripsikan jenis minuman yang dijual dalam sebuah kemasan khusus dan dapat langsung dikonsumsi tanpa harus diolah lebih lanjut (Prameswari, 2009). Jumlah konsumsi teh dalam kemasan di Indonesia menduduki posisi kedua setelah air mineral. Menurut data Asosiasi Industri Minuman Ringan tahun 2014 lalu, jumlah konsumsi teh dalam kemasan di Indonesia mencapai 2 miliar liter atau sebanyak 1,07 pon (0,5kg) daun teh per orang setahun (CNN Indonesia, 2015). Alasan utama mengapa saat ini masyarakat lebih memilih produk olahan minuman teh dalam kemasan karena lebih praktis dan cepat dibandingkan dengan menyeduh teh sendiri.

Pemanfaatan daun teh hijau menjadi produk *jelly drink* dapat menjadi produk olahan baru yang merupakan pengembangan dari produk minuman teh dalam kemasan. Produk *jelly drink* yang saat ini seringkali ditemui adalah menggunakan bahan utama ekstrak buah. *Jelly drink* merupakan produk minuman yang berbentuk gel dan memiliki karakteristik berupa cairan kental yang konsisten dengan kadar air tinggi dan mudah dihisap (SNI-01-3552-1994). *Jelly drink* memiliki karakteristik gel yang berbeda dari produk jelly pada umumnya. Gel dari *jelly drink* memiliki tekstur yang lunak dan tidak kokoh sehingga tetap dapat dihisap ketika dikonsumsi, namun masih dapat dirasakan tekstur gelnya ketika di mulut.

Dasar pendirian unit usaha *green tea jelly drink* yaitu karena produk *jelly drink* merupakan produk yang dapat menjangkau dan diminati oleh semua kalangan usia. Belum adanya produk *jelly drink* menggunakan ekstrak daun teh hijau yang dijual di pasaran dapat menjadi peluang bisnis untuk terbukanya unit usaha ini dan memiliki potensi tinggi untuk dikembangkan.

Unit usaha *green tea jelly drink* diproduksi dengan nama merek "D'licious Jelly Drink", yang memiliki makna bahwa produk yang dihasilkan akan memiliki rasa yang enak dan laku dipasaran. Produk *D'licious Jelly Drink* dikemas dalam botol PET dengan volume 250 mL. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *green tea jelly drink* antara lain teh hijau, air, gula pasir, dan karagenan. Produk disimpan pada suhu 4-6°C dalam lemari pendingin atau *refrigerator*. Pemasaran produk dilakukan media sosial dengan sistem *pre-order*. Produk ini dipasarkan di kota Surabaya dengan sasaran konsumen dari kalangan menengah ke atas.

**1.2. Tujuan**

1. Merencanakan dan melakukan studi kelayakan pendirian unit usaha *Green Tea Jelly drink* dengan kapasitas produksi sebesar 100 botol (@250mL) per hari
2. Menganalisa kelayakan dan melakukan evaluasi terhadap perencanaan pendirian unit usaha *Green Tea Jelly drink* dengan kapasitas produksi sebesar 100 botol (@250mL) per hari.