

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Minuman ringan adalah minuman yang tidak mengandung alkohol dan minuman ini dapat berupa bubuk atau cair yang mengandung bahan tambahan alami maupun sintetis, biasanya dikemas dalam kemasan siap untuk dikonsumsi. Minuman ringan dapat digolongkan menjadi dua (2) jenis yaitu minuman ringan dengan karbonasi (*carbonated soft drink*) dan minuman ringan tanpa karbonasi. Minuman ringan dengan karbonasi adalah minuman yang dibuat dengan mengabsorpsikan karbondioksida ke dalam air minum, sedangkan minuman tanpa karbonasi adalah minuman yang dibuat tanpa adanya karbondioksida (Surat Keputusan BPOM RI, 2006). Fungsi minuman ringan yaitu sebagai minuman untuk melepaskan dahaga.

Surabaya *Post Online* (2011) menyatakan bahwa penjualan minuman ringan di tahun 2011 telah menyentuh nilai 180 sampai 200 triliun rupiah dan angka ini meningkat tajam sekitar 10% dari tahun 2010. Minuman ringan telah menguasai 60% dari total pasar minuman nasional. Peningkatan angka tersebut dilatarbelakangi tren konsumsi minuman ringan di Indonesia dan pertambahan jumlah penduduk sehingga pengusaha minuman ringan berlomba berinovasi dan mengembangkan produk.

Pendirian industri minuman rasa jeruk ini dengan konsep *ready to drink* dengan komposisi bahan yang alami dan *low calorie* dalam kemasan *cup*. Pemilihan jeruk dalam pembuatan minuman ini karena buah jeruk mempunyai rasa yang paling umum disukai konsumen dan dikenal oleh masyarakat sebagai sumber vitamin C sehingga menambah keunggulan produk ini (Ahira, 2011). Rasa jeruk yang digunakan

diperoleh dari konsentrat buah jeruk. Minuman ini dikemas dengan konsep *ready to drink* untuk memudahkan cara pengkonsumsiannya. Pemanis yang digunakan adalah hasil dari isolasi daun *Stevia rebaudiana* Bertoni dalam bentuk serbuk yang memiliki 0 kalori dan dapat menjadi pengganti sukrosa sehingga aman bagi penderita diabetes dan obesitas (Ayoob, 2010). Data WHO (*World Health Organization*) tahun 2010 menunjukkan bahwa persentase orang obesitas di Indonesia mencapai 32,9% atau sekitar 78,2 juta penduduk (Harian Equator, 2011). Antara *News* (2011) menyatakan WHO telah memperkirakan jumlah penderita diabetes melitus di Indonesia akan meningkat hingga tiga kali lipat dan pada 2030 yaitu sekitar 21,3 juta orang. Salah satu penyebab penyakit diabetes adalah kesalahan pola makan menempati persentase 65,2%. Hal ini menjadi latar belakang pendirian minuman *ready to drink* dengan rasa jeruk yang berkalori rendah.

Rencana pendirian industri minuman ini akan didirikan di Desa Kemiri Pacet, Mojokerto dengan alasan pemilihan lokasi yang dekat dengan sumber mata air yang akan digunakan sebagai bahan baku. Bahan baku air dalam pembuatan minuman *low calorie ready to drink* rasa jeruk diperoleh dari sumur bor di Desa Kemiri, Pacet pada kedalaman 120 m dan memiliki persyaratan untuk air minum. Kualitas dan kuantitas sumber air yang akan dipakai juga ikut dipertimbangkan, di mana sumber air diambil dari pegunungan yang memiliki debit air yang cukup untuk proses pengolahan dengan debit air per detik 14,14-39,72 m³ (Data Statistik Kabupaten Mojokerto, 2011).

Minuman ini akan didistribusikan ke kota Mojokerto, Surabaya, Malang, dan Sidoarjo karena daerah pemasarannya mudah dijangkau dari pabrik sehingga dalam pendistribusiannya mudah dan konsumen di daerah kota memiliki daya beli yang cukup besar.

1.2 Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan ini adalah merencanakan pabrik minuman berasa jeruk dalam kemasan cup 200 mL dengan kapasitas produk akhir 55.000 L/hari di Pacet-Mojokerto dan menganalisa kelayakannya dari segi teknis, lingkungan dan ekonomis.