

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Buah-buahan merupakan bahan pangan yang kaya sumber vitamin. Buah menjadi cepat rusak oleh pengaruh mekanik, kimia dan mikrobiologi sehingga mudah menjadi busuk. Oleh karena itu, pengolahan buah untuk memperpanjang masa simpan perlu dilakukan. Buah dapat diolah menjadi berbagai bentuk makanan seperti selai, manisan, dodol, dan sari buah. Pengolahan buah-buahan segar menjadi sari buah dilakukan sebagai salah satu cara untuk memperpanjang masa simpan (Pujimulyani, 2009).

Sari buah yaitu suatu cairan yang diperoleh dari proses pemerasan buah baik disaring ataupun tidak untuk menjadi minuman segar yang langsung dapat diminum. Tahapan proses pengolahannya adalah daging buah dihancurkan, dilakukan penambahan air, gula, asam sitrat dan pektin. Konsentrasi gula, asam sitrat, serta pektin yang ditambahkan masing-masing sebesar 10%; 0,2%; 0,2% (b/v). Sari buah dalam kemasan merupakan produk minuman yang saat ini sangat disukai dan populer karena praktis dengan penampilan menarik enak, dan menyegarkan, serta bermanfaat bagi kesehatan mengingat kandungan vitaminnya secara umum tinggi (Cruess, 1958 dalam Sulardjo, 2012).

Menurut SNI 01-3719-1995, sari buah adalah minuman ringan yang dibuat dari proses penghacuran, penyaringan buah dan air minum dengan atau tanpa penambahan gula dan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Keuntungan yang dapat diperoleh dari konsumsi minuman sari buah atau jus yaitu praktis dalam mengkonsumsinya. Filtrat dari jus terdapat kandungan zat anorganik seperti air, vitamin dan mineral terlarutnya mudah diserap oleh tubuh selain itu, juga terdapat kandungan zat organik seperti

karbohidrat, protein yang harus dihidrolisa oleh enzim-enzim dalam pencernaan sehingga dapat dicerna oleh lambung dan saluran pencernaan (Wirakusumah, 2013) namun, terdapat beberapa karbohidrat tidak dapat dihidrolisa oleh enzim-enzim pencernaan pada manusia. Sisa yang tidak dicerna ini dikenal dengan diet serat kasar yang dapat melewati saluran pencernaan dan dibuang dalam feses. Serat makanan ini terdiri dari 3 macam polisakarida yaitu selulosa, zat pektin dan hemiselulosa (Piliang dan Djojosoebagio, 2002).

Pir dan jeruk merupakan jenis buah-buahan yang sering dikonsumsi dan juga disukai oleh berbagai kalangan. Buah pir mengandung sumber vitamin C yang berfungsi sebagai antioksidan yang larut dalam air dan menjaga sistem kekebalan tubuh. Selain itu buah pir mengandung air, karbohidrat, protein, serat dan sedikit lemak. Manfaat lain dari buah pir adalah mengendalikan tekanan darah, mencegah penyakit jantung, mengurangi pengerasan pembuluh darah, mencegah tulang dari osteoporosis, mengeleminasi radikal superoksida dan mencegah penuaan dini (Indy, 2010).

Buah jeruk yang digunakan pada produk sari buah adalah jeruk manis. Jeruk ini mempunyai rasa yang manis, kandungan air yang banyak dan memiliki kandungan vitamin C yang tinggi (berkisar 27-49 mg/100 gram daging buah). Vitamin C bermanfaat sebagai antioksidan dalam tubuh, yang dapat mencegah kerusakan sel akibat aktivitas molekul radikal bebas (Kusuma dkk., 2013)

Industri sari buah merupakan bidang usaha yang sangat berprospek pada saat ini, karena masyarakat saat ini menginginkan produk pangan yang praktis, cepat untuk disajikan, bergizi, serta memiliki masa simpan yang relatif lama. Pada umumnya sari buah yang dipasarkan hanya terdapat 1 (satu) rasa dengan 1 (satu) layer saja, oleh karena itu perlu melakukan

inovasi untuk membuat minuman sari buah dengan 2 (dua) rasa dengan 2 (dua) layer, produk yang dikehendaki bernama “O-Pear”, yaitu minuman sari buah *double layer* dari buah jeruk dan pir. Pertimbangan yang dilakukan didasarkan pada Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (2015) bahan produksi jeruk Indonesia pada tahun 2010, 2011, dan 2012 berturut-turut mencapai 2.028.904 ton, 1.818.949 ton, dan 1.609.482 ton, selain itu Indonesia merupakan negara ke-10 penghasil jeruk setelah Mesir dengan total produksi 2.102.560 ton. Buah pir sangat jarang diolah menjadi produk minuman sari buah, maka dengan menambahkan sari buah pir ke dalam sari buah jeruk akan meningkatkan manfaat dari sari buah tersebut. Kombinasi penggunaan kedua buah ini diharapkan disukai oleh masyarakat. Untuk mengetahui minat masyarakat terhadap produk inovasi sari buah “O-Pear” dilakukan survei uji organoleptik.

Berdasarkan responden hasil uji organoleptik yang telah dilakukan terhadap 25 orang panelis dari segala usia didapatkan hasil 84% panelis menyatakan suka rasa manis minuman O-Pear, dan 88% Panelis menyatakan minuman O-Pear cukup kental, atas dasar alasan tersebut minuman O-Pear diproduksi. Selain itu terdapat kecenderungan pada masyarakat saat ini yang tidak memiliki waktu luang untuk membuat dan mengkonsumsi jus buah. Di zaman sekarang banyak orang sudah menjual jus buah yang berada di pinggir jalan, namun masyarakat memiliki kekhawatiran akan tingkat kebersihan dan keamanan dari jus tersebut, karena masyarakat selalu menginginkan minuman jus buah yang higienis, sehat dan harganya dapat dijangkau.

Minuman “O-Pear” dikemas dalam botol *polyethylene terephthalate* (PET) berukuran 250 ml. Produk minuman dengan volume 250 ml dapat dikonsumsi untuk sekali minum sehingga lebih efisien. Kapasitas produksi “O-Pear” adalah 100 botol dalam satu hari dengan

volume sebesar 250 mL/botol. Segmen pasar yang dituju oleh produk “O-Pear” adalah masyarakat dengan kelas ekonomi menengah ke atas agar masyarakat dapat mengkonsumsi minuman yang lebih sehat.

1.2. Tujuan Penulisan

- a. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha “O-Pear” dengan kapasitas 25 liter/hari.
- b. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah dibuat.
- c. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha “O-Pear”.