BAB I
PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Teh merupakan salah satu minuman yang banyak diproduksi di Indonesia sebagai salah satu minuman penyegar selain kopi dan coklat. Indonesia merupakan negara produsen teh pada urutan kelima di dunia setelah India, Cina, Sri Langka, dan Kenya. Produksi teh di Indonesia sedikit mengalami peningkatan dari tahun 2015 sampai 2017 (Badan Pusat Statistik, 2017). Peningkatan produksi teh di Indonesia tidak berbanding lurus dengan tingkat konsumsi teh. Menurut Pusat Data dan Informasi Pertanian (2017), tingkat konsumsi teh sebagai produk minuman di Indonesia pada tahun 2013-2017 mengalami penurunan dari 0,6 menjadi 0,3 kg/kapita/tahun. Hal ini disebabkan banyak konsumen yang lebih suka minuman teh yang dikombinasikan dengan produk lain daripada minuman teh itu sendiri. Jenis teh yang paling banyak digunakan sebagai bahan dalam pembuatan minuman inovasi adalah teh hitam.

Teh hitam adalah teh yang telah mengalami proses oksidasi enzimatis dalam pengolahannya (Badan Pusat Statistik, 2017). Teh hitam mengandung berbagai komponen bioaktif seperti teaflavin, tearubigin, flavonol, feoforbid, feofitin, kafein yang dapat mempengaruhi sifat organoleptik dari air seduhan teh hitam. Konsumsi teh hitam yang diseduh dengan ditambah pemanis atau tidak ditambah pemanis, terkesan "*old fashion*" atau kurang modern. Umumnya anak muda jaman sekarang suka mengkonsumsi minuman teh yang dikombinasikan dengan bahan lain, salah satunya adalah susu kental manis. Susu kental manis merupakan produk minuman susu berbentuk cairan kental yang diperoleh dari campuran susu dan gula (47,5%) dengan menghilangkan sebagian airnya hingga mencapai tingkat kepekatan tertentu

(Badan Standar Nasional, 2011). Susu kental manis memiliki rasa yang manis, aroma dan warna yang khas seperti susu. Penggunaan susu kental manis didasarkan pada keterbatasan ruang penyimpanan dan kemudahan dalam menyimpan. Susu kental manis dapat disimpan pada suhu ruang dan tidak membutuhkan tempat yang banyak.

Produk minuman teh hitam yang dicampur dengan susu kental manis disebut sebagai *milk tea*. Produk minuman *milk tea* telah banyak dijumpai di pasaran. Produk *milk tea* yang dijual umumnya hanya sebatas minuman *milk tea* yang dikemas dalam botol siap minum sebagai pelepas dahaga. Untuk meningkatkan keanekaragaman produk minuman *milk tea*, maka perlu dibuat inovasi produk minuman lain salah satunya adalah *milk tea jelly drink*. *Jelly drink* memiliki tekstur yang lunak, gel yang mudah hancur ketika dihisap tetapi bentuk gel masih terasa pada saat di mulut (Noer, 2006). Oleh karena itu, pada pembuatan *jelly drink* perlu ditambahkan *gelling agent* yaitu senyawa hidrokoloid seperti karagenan. Karagenan merupakan senyawa hidrokoloid larut air yang secara kimia tersusun atas ester kalium, natrium, magnesium, dan kalsium sulfat, dengan galaktosa dan kopolimer 3,6 anhidro galaktosa (Moelyono, 2016).

Produk *milk tea jelly drink* ini akan dibuat sebagai Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP). Alasan diangkatnya produk ini adalah karena produk *jelly drink* yang umum diproduksi adalah rasa buah dan masih jarang produsen yang memproduksi *jelly drink* selain rasa buah, sehingga produk ini tidak memiliki banyak pesaing seperti produk *jelly drink* pada umumnya. Berdasarkan hasil survei pasar, 60,87% orang dari 50 responden yang merupakan mahasiswa tidak mengetahui adanya produk *milk tea jelly drink*, sedangkan sisanya mengetahui adanya produk *milk tea jelly drink* melalui *stand* saat *event* dan penjual *milk tea jelly drink* relatif sedikit. Rendahnya pesaing yang ada, membuat produk *milk tea jelly drink* ini

memiliki prospek yang cukup tinggi untuk dijual di pasar luas. Selain itu, produk *milk tea jelly drink* ini banyak mendapatkan respon yang positif berdasarkan dari hasil survei pasar yang dilakukan sebanyak 84,78% dari total 50 responden ingin mencoba *milk tea jelly drink*. Proses pembuatan *milk tea jelly drink* yang mudah dan tidak membutuhkan waktu yang lama menjadi alasan lain untuk mengangkat produk ini.

Teh hitam yang digunakan untuk pembuatan *jelly drink* diperoleh dari toko terdekat dalam kemasan 1 kg. Susu kental manis diperoleh dari toko swalayan terdekat dalam kemasan *pouch.* Karagenan yang digunakan memiliki tipe kappa yang diperoleh dari toko bahan kimia. *Milk tea jelly drink* yang diproduksi akan dikemas dalam kemasan botol PET @250 mL sebanyak 200 botol per hari dengan skala industri 50 L per hari. Industri "*JELLO milk tea*" didirikan di Jl. Mulyosari Tengah 5 no. 85, Surabaya, Jawa Timur dengan jumlah karyawan sebanyak 3 orang dan waktu kerja sebanyak 8 jam per hari. Usaha "*JELLO milk tea*" ini dapat digolongkan sebagai industri kecil karena membutuhkan modal usaha dibawah atau sama dengan 500.000.000,00 dan jumlah karyawan sebanyak 1-4 orang termasuk pemiliknya.

1.2. Tujuan

Merencanakan industri *milk tea jelly drink* dengan kapasitas 50 L per hari dengan daerah pemasaran Surabaya serta menganalisa kelayakan dari segi teknis dan ekonominya