

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Gaya hidup sehat pada tahun-tahun terakhir menjadi populer di kalangan masyarakat Indonesia. Masyarakat cenderung mengubah pola makan mereka menjadi pola makan sehat, segar, dan bernutrisi untuk mencegah berbagai macam penyakit dan menghindari virus COVID-19. Beberapa masyarakat juga mengubah pola hidup mereka menjadi vegan, yaitu tidak mengonsumsi semua makanan hewani termasuk susu dan telur, tetapi hanya mengonsumsi makanan nabati seperti sayur-sayuran, buah-buahan, kacang-kacangan, dan biji-bijian (Susianto, 2010). Perubahan pola hidup ini menyebabkan kebutuhan terhadap produk non hewani semakin meningkat.

Inovasi produk non hewani mulai dikembangkan seiring perkembangan zaman. Produk non hewani yang mudah didapatkan yakni jus buah seperti jus stroberi, jus mangga, dan jus buah lainnya maupun jus dari campuran beberapa jenis buah. Jus stroberi salah satu jus yang sering dikonsumsi rasanya yang enak dan sebagai buah yang kaya akan senyawa antioksidan (Oszmianki dan Wojdylo, 2009). Pemenuhan permintaan pangan yang lebih sehat salah satunya dengan memperkaya produk pangan dengan bahan fungsional seperti prebiotik (Keenan dkk., 2011). Prebiotik merupakan bahan fermentasi selektif yang memungkinkan perubahan spesifik, baik dalam komposisi maupun aktivitas mikrobiota saluran cerna yang memberikan manfaat bagi kesehatan inang (Gibson dkk., 2004). Bahan yang dapat memberikan efek seperti prebiotik adalah inulin, oligofruktosa, isomalto-oligosakarida, laktosa sukrosa, lactulose, pirodekstrin, dan banyak lagi.

Inulin merupakan salah satu komponen bahan pangan dengan kadar serat pangan yang sangat tinggi (lebih dari 90%) dan banyak dimanfaatkan dalam pangan fungsional (Indriyanti dkk., 2015). Inulin merupakan salah satu bahan yang memberikan efek seperti prebiotik untuk diet harian yang sebagian besar digunakan oleh masyarakat. Inulin sebagai prebiotik bisa ditambahkan pada beberapa produk pangan. Inulin umumnya digunakan untuk meningkatkan kualitas

organoleptik dan komposisi nutrisi yang lebih seimbang (Franck, 2007). Pemanfaatan inulin di Indonesia masih cukup rendah karena masih banyak masyarakat yang belum mengetahui fungsi serta banyaknya manfaat dari inulin bagi kesehatan.

Jus stroberi yang diproduksi dengan penambahan inulin masih belum dikomersialkan secara besar-besaran karena keterbatasan pengetahuan dan teknologi. Usaha untuk memproduksi jus stroberi dengan penambahan inulin memiliki peluang yang cukup tinggi di masyarakat, sehingga didirikan usaha berbasis *home industry* dengan nama “Fragola”. Pemberian nama “Fragola” berasal dari Bahasa Italia yaitu Stroberi. Produk jus stroberi dengan penambahan inulin memiliki rasa serta manfaat yang baik bagi tubuh. Pemanis yang digunakan dalam produk Fragola adalah *high fructose syrup* (HFS). *High Fructose Syrup* merupakan pemanis berwujud cair yang banyak digunakan dalam minuman, industri gula, dan makanan olahan karena memiliki ciri khusus seperti kelarutan yang tinggi dan tidak mudah mengkristal (Johnson dkk., 2009). Kelebihan HFS yaitu rasa yang lebih manis dan indeks glikemik yang lebih rendah dibandingkan sukrosa dapat menjadi alternatif jenis gula yang digunakan dalam pembuatan jus stroberi.

Produk Fragola dibuat tanpa menggunakan pengawet, sehingga membutuhkan penyimpanan yang tepat agar produk memiliki umur simpan yang panjang. Produk jus stroberi inulin “Fragola” dikemas menggunakan botol plastik PET (*Polyethylene Terephthalate*) yang aman untuk kemasan minuman atau memenuhi *food grade*. Botol plastik PET memiliki kelebihan dibandingkan material lain yaitu transparan, bersih, jernih, kuat, tahan terhadap suhu tinggi, tahan terhadap larutan asam, alkali, alkohol, serta tahan terhadap minyak dan gas, sehingga dapat terhindar dari perubahan aroma dan kontaminan lainnya (Fitriyano dan Rahim, 2019).

Lokasi produksi jus stroberi dengan penambahan inulin “Fragola” direncanakan di Manyar Tirtoasri, Surabaya, Jawa Timur dengan kapasitas produksi “Fragola” sebesar 40 Liter/hari dengan jumlah kemasan 200 botol @200mL/hari. Pemasaran produk “Fragola” dilakukan melalui media sosial seperti Instagram, Line, dan

WhatsApp. Target pasar yang dituju adalah untuk berbagai kalangan masyarakat.

1.2. Tujuan

Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha serta analisis ekonomi dari usaha “Fragola”.

