

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mangga merupakan salah satu jenis buah musiman yang banyak dijumpai di Indonesia dan banyak diminati oleh masyarakat Indonesia. Produktivitas mangga terus meningkat setiap tahunnya. Badan Pusat Statistik (2019) mencatat produksi mangga pada tahun 2019 mencapai 2.808.939 ton dan produksi mangga pada tahun 2018 mencapai 2.359.588 ton, meningkat sebesar 19,10% dibandingkan dengan tahun 2018. Badan Pusat Statistik (2020) mencatat produksi mangga pada tahun 2020 mencapai 2.898.588 ton. Buah mangga di Indonesia dijumpai dalam beberapa varietas seperti arumanis, manalagi, golek dan lain-lain (Putu et al., 2017). Mangga arumanis merupakan salah satu varietas mangga di Indonesia yang banyak dipanen (Tasliyah et al., 2016) dan memiliki banyak penggemar karena rasanya yang manis dan harum yang agak keras (Gardjito & Handayani, 2015). Selain memiliki rasa dan aroma yang baik, mangga arumanis juga memiliki nilai gizi yang baik. Menurut Yuliati & Kurniawati (2017), mangga mengandung 80% air, 15% gula, dan sisanya merupakan berbagai macam vitamin, seperti vitamin A, B, C dan senyawa-senyawa lainnya. Banyaknya penggemar mangga arumanis menjadikan buah mangga arumanis berpeluang untuk dikembangkan menjadi suatu produk yang inovatif. Salah satu jenis produk inovasi yang menjadikan buah mangga sebagai bahan utamanya adalah permen jeli.

Permen jeli buah merupakan permen dengan tekstur lunak yang diproses melalui penambahan komponen hidrokoloid, seperti pektin, gelatin, dan lain-lain (Sachlan et al., 2019). Permen jeli termasuk dalam produk olahan pangan yang populer dan digemari oleh semua golongan usia. Permen jeli umumnya memiliki tekstur yang kenyal dan aroma, warna, serta rasa khas yang sesuai dengan bahan yang digunakan (Verawati et al., 2020). Berdasarkan hasil survey yang melibatkan 92 responden (Appendix A), diketahui bahwa konsumen permen jeli memiliki rentang usia yang luas, mulai dari usia 12 tahun hingga usia 40 tahun ke atas. Hasil survey juga menunjukkan bahwa 94,6% orang pernah mengonsumsi permen jeli dan 5,4% sisanya tidak

pernah mengonsumsi permen jeli. Dari data responden yang pernah mengonsumsi permen jeli, 88% orang menyukai permen jeli dan 12% sisanya tidak menyukai permen jeli. Rasa permen jeli yang umum ditemukan adalah mangga, jeruk, stroberi, anggur, dan bluberi. Hasil survey juga menunjukkan bahwa 85,9% orang menyukai permen jeli rasa mangga. Rentang usia konsumen permen jeli yang luas dan banyaknya orang yang menyukai permen jeli (terutama permen jeli rasa mangga) dan produktivitas buah mangga yang tinggi di Indonesia menjadi hal yang melatarbelakangi berdirinya usaha permen jeli mangga.

Usaha “Silly Jelly” merupakan usaha yang memproduksi permen jeli mangga. Bahan baku yang digunakan untuk memproduksi permen jeli “Silly Jelly” adalah mangga, air, sukrosa, sirup glukosa, dan gelatin. Permen jeli mangga yang dihasilkan memiliki bentuk kotak-kotak kecil dan ditaburi gula, lalu dikemas dengan menggunakan toples plastik PET dengan berat netto 250 gram per toples. Meskipun permen jeli memiliki banyak penggemar, permen jeli bukan tergolong sebagai makanan pokok yang dikonsumsi setiap hari. Selain itu, buah mangga yang menjadi bahan baku pembuatan permen jeli “Silly Jelly” merupakan buah musiman sehingga buah mangga sulit ditemukan pada bulan-bulan bukan musim mangga. Kedua permasalahan tersebut menjadi pertimbangan produsen untuk tidak memproduksi permen jeli mangga dengan kapasitas yang besar. Target penjualan yang ditetapkan adalah 40 toples per hari sehingga kapasitas produksi yang direncanakan untuk usaha permen jeli “Silly Jelly” adalah 10 kg/hari. Usaha permen jeli “Silly Jelly” direncanakan didirikan di Jalan Bratang Gede 85, Kelurahan Ngagelrejo, Kecamatan Wonokromo, Kota Surabaya, Jawa Timur.

1.2. Tujuan

1. Merencanakan pendirian usaha permen jeli “Silly Jelly” dengan kapasitas produksi 40 toples (@250 gram) per hari.
2. Mengevaluasi kelayakan rencana pendirian usaha permen jeli “Silly Jelly” dari segi teknis maupun ekonomis.