

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Makanan tradisional adalah warisan makanan yang diturunkan oleh nenek moyang sejak dulu hingga masa kini, telah menjadi bagian dari budaya masyarakat Indonesia, sesuai dengan selera masyarakat di suatu daerah, pekat dengan tradisi setempat, menimbulkan pengalaman sensorik tertentu, dan mempunyai nilai gizi yang tinggi (Adiasih & Brahmana, 2015). Makanan tradisional dulunya dikonsumsi oleh semua orang mulai dari anak-anak hingga orang tua, namun tidak lagi disukai oleh anak-anak dan remaja masa kini. Direktur Pengembangan Minat Khusus Konvensi Insentif dan Even yang dikutip oleh Efendi (2014) menyatakan bahwa dewasa ini, generasi muda lebih menyukai kuliner modern dibandingkan dengan kuliner tradisional yang menyebabkan terjadinya pergeseran kedudukan makanan tradisional. Banyak kaum muda, salah satunya mahasiswa yang seringkali menganggap kuliner tradisional tidak menarik dan tidak berkelas. Hal ini terlihat pada padatnya para pengunjung gerai kuliner modern (waralaba makanan/minuman asing) di pusat perbelanjaan yang cukup didominasi oleh kaum pelajar dan mahasiswa. Salah satu jenis kuliner modern yang disukai oleh kaum muda adalah minuman boba.

Boba biasanya dijadikan sebagai campuran dalam minuman teh atau susu yang dikenal dengan sebutan minuman boba. Menurut Veronica dan Ilmi (2020), minuman boba dikenal di Indonesia dengan namateh susu boba/*boba milk tea/bubble tea*. Teh susu boba adalah minuman berbasis teh yang dicampur dengan rasa buah dan/atau susu dengan tambahan berupa bola-bola bertekstur kenyal dan berwarna kehitaman yang terbuat dari campuran tepung tapioka dengan *brown sugar*. Menurut Dewi et al. (2015), gerai minuman boba terus bermunculan di tengah masyarakat Indonesia seiring dengan besarnya popularitas minuman tersebut, terutama di kalangan remaja dan dewasa muda. Hal inilah yang mendorong adanya inovasi pemanfaatan boba dalam berbagai macam makanan maupun

minuman. Salah satu jenis minuman yang dapat ditambahkan boba adalah dawet.

Dawet merupakan salah satu jenis minuman tradisional khas Indonesia yang berasal dari Jawa. Dawet adalah minuman tradisional yang terbuat dari tepung beras yang masih eksis keberadaannya hingga saat ini. Di daerah Jawa Barat minuman ini dikenal sebagai sebutan cendol, sedangkan di daerah Jawa Tengah dikenal dengan nama dawet (Fatmafutri et al., 2021). Minuman ini dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat, baik yang tinggal di perkotaan maupun di pedesaan. Dawet mempunyai nilai ekonomi yang baik karena dapat dijual di berbagai tempat, mulai dari rumah makan, pasar tradisional, maupun pedagang keliling (Direktorat Warisan dan Diplomasi Budaya, 2018). Komponen utama yang menyusun minuman dawet adalah cendol, sirup gula merah, dan larutan santan. Bahan-bahan yang umum digunakan untuk membuat minuman dawet adalah tepung beras, tepung hunkwe, garam, gula merah, santan kelapa, dan es batu. Penyajian dawet meliputi penuangan cendol dan santan ke dalam sebuah mangkuk/gelas, kemudian ditambahkan saus gula merah dan larutan santan.

Penggabungan boba dengan dawet mendorong dibentuknya usaha “Bubble Dawet”. Kata *bubble* berasal dari bentuk boba yang bulat seperti gelembung (*bubble*) dan dawet sebagai minuman utama yang akan dicampur dengan boba. Pemilihan nama tersebut bertujuan untuk menunjukkan bahwa *bubble dawet* merupakan produk inovasi kami. Minuman *bubble dawet* terdiri dari larutan santan dan gula merah yang berwarna coklat dengan isi cendol yang berwarna hijau dan boba yang berwarna hitam. Minuman ini mempunyai rasa manis yang berasal dari gula merah dan gula pasir dengan cendol yang mempunyai tekstur padat dan sedikit kenyal, serta boba yang mempunyai tekstur kenyal dan *chewy*. Minuman “Bubble Dawet” dijual dalam kemasan botol PET berukuran 350 mL yang dilengkapi dengan sedotan besar ( $d = 12$  mm) untuk menyedot cendol dan boba bersamaan dengan larutan dawet.

Usaha skala mikro “Jokinda Drinks” memproduksi minuman “Bubble Dawet” yang akan dijual di daerah Surabaya dengan kapasitas produksi 52,500 L atau setara dengan 55,500 kg

per hari. Berdasarkan evaluasi tingkat kesukaan konsumen terhadap minuman “Bubble Dawet”, diketahui bahwa sebanyak 50% dari 84 responden tertarik untuk membeli minuman “Bubble Dawet” lagi dan sebanyak 77,4% dari 84 responden akan merekomendasikan minuman “Bubble Dawet” kepada orang lain. Hal ini menunjukkan bahwa usaha skala mikro minuman “Bubble Dawet” memiliki potensi disukai oleh masyarakat. Dengan adanya usaha mikro minuman “Bubble Dawet” ini, diharapkan dapat meningkatkan minat anak muda terhadap minuman tradisional Indonesia.

## **1.2. Tujuan**

1. Merencanakan usaha skala mikro minuman “Bubble Dawet” dengan kapasitas produksi 52,500 L atau setara dengan 55,500 kg per hari.
2. Melakukan evaluasi kelayakan ekonomis dan teknis usaha skala mikro minuman yang direncanakan.