

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Minuman merupakan semua jenis cairan yang dapat diminum (*drinkable liquid*) selain obat-obatan yang berfungsi sebagai penghilang rasa haus, perangsang nafsu makan, penambah tenaga, dan sarana untuk membantu proses pencernaan makanan (Nugraheni, 2017). Terdapat banyak jenis minuman yang beredar di pasar, salah satu jenis minuman yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat luas adalah minuman ringan. Minuman ringan merupakan minuman yang tidak mengandung alkohol, minuman olahan dalam bentuk bubuk atau cair dan mengandung bahan makanan atau bahan tambahan lain baik sintetis maupun alami yang dikemas dalam kemasan siap konsumsi (Al-Bari & Saputri, 2020). Banyak bahan yang dapat digunakan dalam pembuatan minuman ringan sehingga dapat menghasilkan minuman ringan yang inovatif dan beragam. Salah satu bentuk inovasi minuman ringan adalah pembuatan minuman ringan yang dibuat dengan menggunakan bahan dasar sari jeruk nipis, saus stroberi, dan nata de coco.

Jeruk nipis merupakan buah yang sudah lama dikenal masyarakat luas dan memiliki rasa yang asam serta segar. Buah ini memiliki kandungan vitamin C yang tinggi yaitu sebesar 27 mg dalam 100 gram buah jeruk nipis (Fitriyana, 2017). Jeruk nipis juga mengandung kalsium, fosfor, karbohidrat, vitamin B1, zat besi, lemak, protein, dan air (Dwiyanti et al., 2018). Jeruk nipis biasanya tidak dikonsumsi secara langsung karena memiliki rasa yang asam sehingga biasa digunakan sebagai campuran pada makanan atau minuman. Bagian jeruk nipis yang biasa digunakan untuk campuran makanan atau minuman yaitu sari jeruk nipis. Pada pembuatan minuman “Merry de Coco”, penggunaan sari jeruk nipis diharapkan dapat memberi rasa asam yang menyegarkan saat dikonsumsi.

Buah stroberi merupakan produk hortikultura yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi (Karina et al., 2012). Buah ini biasa dikonsumsi secara langsung atau diolah menjadi jus, sari buah, selai, dan saus. Pengolahan buah stroberi dilakukan untuk memperpanjang

masa simpan karena buah stroberi memiliki masa simpan yang singkat serta mudah rusak karena mengandung kadar air yang tinggi (Karina et al., 2012). Untuk memperpanjang umur simpan dan meningkatkan nilai ekonomis dari buah stroberi maka perlu dilakukan pengolahan salah satunya yaitu menjadi saus. Saus adalah cairan bahan makanan yang dikentalkan dan dapat dicampurkan dengan berbagai masakan atau disajikan bersama beberapa makanan (Amahorseja et al., 2022). Saus stroberi terbuat dari campuran gula dan stroberi yang dipanaskan. Umumnya saus stroberi digunakan sebagai *topping* untuk es krim, yoghurt, *pancake*, wafel, pai, atau bahan pelengkap dalam hidangan penutup. Penggunaan saus stroberi pada minuman “Merry de Coco” diharapkan dapat menjadi suatu inovasi pada minuman yang dihasilkan.

Nata de coco merupakan makanan yang berasal dari hasil fermentasi air kelapa yang dalam prosesnya dibantu oleh bakteri *Acetobacter xylinum* (Hamad & Kristiono, 2013). Nata de coco memiliki wujud yang mirip dengan *jelly* dengan warna putih atau bening. Penggunaan nata de coco pada minuman “Merry de Coco” diharapkan dapat memberi sensasi yang nikmat saat mengonsumsi produk minuman.

Minuman ringan yang akan diproduksi memiliki merek “Merry de Coco” yang merupakan gabungan kata dari “*merry*” dan “nata de coco”. Kata “*Merry*” sendiri berasal dari gabungan kata “*lime*” dan “*berry*” yang secara keseluruhan dapat diartikan sebagai suatu hal yang membahagiakan dan menggembarakan. Pemberian merek “Merry de Coco” pada minuman ringan tersebut didasari dengan harapan bahwa konsumen yang membeli dan mengonsumsi minuman ringan tersebut akan dapat merasakan sensasi yang menggembarakan. Minuman “Merry de Coco” akan dibuat dari campuran larutan jeruk nipis, saus stroberi, dan nata de coco, tanpa adanya penambahan bahan pengawet. Minuman ringan ini akan dikemas menggunakan botol plastik Polietilena Tereftalat (PET) dengan ukuran 200 mL. Penggunaan botol plastik PET tersebut juga dapat memudahkan konsumen untuk melihat secara langsung isi produk minuman yang dikemas dan memudahkan konsumen untuk membawa minuman saat berpergian. Lokasi produksi “Merry de

Coco” direncanakan di Jl. Opak No. 31, Kelurahan Darmo, Kecamatan Wonokromo, Kota Surabaya, Jawa Timur. Unit pengolahan “Merry de Coco” akan memproduksi sebanyak 400 botol/hari (@200 mL/botol). Harga jual produk minuman ini yaitu Rp 8000/botol. Penjualan minuman ringan “Merry de Coco” akan dilakukan secara *offline* dan secara *online*. Target pasar yang dituju yaitu masyarakat dengan status ekonomi menengah ke atas pada rentang usia remaja (13 tahun) hingga orang dewasa (40 tahun).

## **1.2. Tujuan**

Tujuan yang ingin dicapai melalui penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) ini adalah:

1. Melakukan perencanaan produksi minuman ringan “*Merry de Coco*” dengan kapasitas produksi 400 botol/hari (@200 mL/botol).
2. Menyusun dan melakukan analisis kelayakan usaha minuman ringan “*Merry de Coco*” dari segi teknis dan ekonomis.