

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Seiring dengan perkembangan zaman, masyarakat mulai sadar akan pentingnya menjaga kesehatan tubuh. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah menerapkan pola hidup sehat dengan memilih produk pangan yang dikonsumsi. Salah satu produk pangan yang dapat ditemukan oleh masyarakat adalah pangan fungsional. Pangan fungsional merupakan produk pangan yang memiliki komponen gizi dan bioaktif yang dapat bermanfaat bagi kesehatan. Salah satu contoh produk pangan fungsional adalah minuman herbal. Minuman herbal merupakan minuman dengan kandungan senyawa yang dapat memberikan efek positif terhadap kesehatan tubuh (Amelia & Sugiati, 2021). Umumnya minuman herbal terbuat dari daun, bunga, biji, dan akar. Badan Pusat Statistik (BPS) melaporkan, produksi teh nasional sebanyak 94,1 ton pada 2021. Jumlah ini meningkat 20,3% dari tahun sebelumnya sebesar 78,2 ton. Saat ini minuman herbal mulai dikenal oleh masyarakat, beberapa produk minuman herbal yang dikenal seperti beras kencur, teh kundur, alang-alang, dan kunir asem, akan tetapi kombinasi antara daun sirsak dan bunga telang belum beredar di masyarakat. Berdasarkan Badan Pusat Statistik (BPS) (2021) tingkat konsumsi teh mencapai 51,5 mL, nilai tersebut naik 0,08% dibandingkan yang lalu sebesar 47,75 mL.

Bubuk daun sirsak didapatkan dari daun sirsak yang memiliki kandungan senyawa fitokimia antara lain flavonoid, alkaloid, steroid, terpenoid, kumarin, dan tanin (Adri & Hersoelistyorini, 2013). Bubuk daun sirsak memiliki senyawa flavonoid yang berfungsi sebagai antioksidan. Bubuk daun sirsak didapatkan dari daun sirsak muda yang telah dicuci hingga bersih kemudian dikeringkan tanpa terkena sinar matahari secara langsung, kemudian dihancurkan menggunakan blender dan diayak menggunakan ayakan 45 mesh.

Bubuk bunga telang didapatkan dari bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) yang memiliki kelopak berwarna kebiruan karena mengandung antosianin *delphinidin* (Hiromoto et al., 2013). Selain itu, bubuk bunga telang juga memiliki senyawa fitokimia, flavonoid,

alkaloid, triterpenoid, steroid, flobatanin, dan tanin (Neda et al., 2013). Senyawa flavonoid pada bubuk daun sirsak dan bubuk bunga telang berfungsi sebagai antioksidan untuk penyakit kanker, antimikroba, antivirus, antiparasit, anti hipertensi, antispasmodik, dan obat pereda nyeri (Puspitasari et al., 2019). Bubuk bunga telang memiliki beragam manfaat dimana untuk mempermudah dalam mengkonsumsi, bunga telang dapat dijadikan minuman herbal. Bubuk bunga telang berasal dari bunga telang yang telah dicuci dan dikeringkan tanpa terpapar sinar matahari, kemudian dihancurkan menggunakan *blender* dan dilanjut proses pengayakan menggunakan ayakan 45 mesh. Saat dijadikan bubuk, maka akan didapatkan air seduhan yang merupakan hasil seduhan minuman herbal yang larut dalam air, sehingga didapatkan senyawa aktif pada minuman herbal (Angelina & Syuhada, 2023).

Usaha produksi minuman herbal bubuk daun sirsak dan bubuk bunga telang direncanakan berskala rumah tangga dengan nama produk “Nona Ria”. Nama “Nona Ria” berasal dari perpaduan nama latin tanaman sirsak *Annona* dan bunga telang *Clitoria* yang menunjukkan bahan baku dari produk minuman tersebut. Bahan baku yang digunakan adalah bubuk daun sirsak dan bubuk bunga telang yang memiliki spesifikasi agar produk memiliki kualitas yang konsisten. Bahan baku yang digunakan yaitu bubuk daun sirsak dan bubuk bunga telang yang berasal dari berbagai kawasan di Kota Surabaya. Produk minuman herbal “Nona Ria” memiliki 3 varian yaitu bubuk daun sirsak, bubuk bunga telang, kombinasi antara bubuk daun sirsak dan bubuk bunga telang, dimana ada yang manis dan tidak manis.

Proses pembuatan minuman herbal “Nona Ria” dilakukan dengan cara penyeduhan dengan air minum dalam kemasan, kemudian minuman herbal yang manis akan ditambahkan sukrosa lalu dikemas dan disimpan dalam *showcase*. Produk minuman herbal “Nona Ria” direncanakan dijual sebanyak 200 mL per botol. Produk minuman herbal “Nona Ria” akan dikemas menggunakan botol PET yang memiliki kelebihan yaitu tipe plastik bersifat jernih dan transparan, baik sebagai kemasan makanan dan minuman (Yahya & Siagan, 2021). Terdapat logo produk gambar Ibu-Ibu yang

menggendong keranjang bambu, mengingatkan dengan Ibu-ibu penjual jamu gendong. Terdapat pula daun sirsak dan bunga telang yang menggambarkan bahan baku yang digunakan dalam produk tersebut. Distribusi produk yang dikirimkan kepada beberapa *reseller*, jika dalam pengiriman dalam jumlah yang besar menggunakan *cooler box* agar suhu produk tetap terjaga.

Badan usaha yang dipilih berupa UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) dengan jumlah karyawan 3 orang. Pengolahan minuman herbal direncanakan berlokasi di Jl. Kebraon Indah Permai, Kecamatan Karang Pilang, Kota Surabaya, Jawa Timur, 60222. Luas lahan sebesar 35m², dengan luas bangunan sebesar 30m². Alasan pemilihan lokasi tersebut karena lokasi tersebut memiliki akses transportasi, listrik, dan air yang memadai. Area pemasaran minuman herbal “Nona Ria” difokuskan di Surabaya dan sekitarnya. Kapasitas produksi 150 botol (@200 mL) per hari. Produk minuman herbal “Nona Ria” akan dipasarkan di daerah Surabaya dengan target remaja hingga lansia. Pemasaran akan dilakukan dengan sosial media (Instagram, Tiktok, Whatsapp) yaitu membagikan konten-konten mengenai minuman herbal, cara penyajian minuman herbal, mempromosikan produk dengan menjelaskan manfaat dari bahan baku yang digunakan. Minuman herbal “Nona Ria” dianjurkan untuk langsung dikonsumsi, apabila tidak habis, maka dapat ditutup rapat dan disimpan dalam suhu dingin. Perencanaan usaha minuman herbal dilakukan untuk menganalisis kelayakan usaha, mengetahui pengadaan suatu usaha, mengetahui resiko usaha, mempelajari budaya dan permintaan pasar, menganalisis biaya dan pemasaran.

1.2. Tujuan

1. Merancang usaha produksi minuman herbal merk “Nona Ria”.
2. Melakukan perencanaan dan analisa kelayakan usaha produksi minuman herbal “Nona Ria” dengan kapasitas 150 botol (@200 mL) per hari dari segi teknis dan ekonomis.