

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sari buah adalah minuman yang diperoleh dengan mencampur air minum, sari buah atau campuran sari buah yang tidak difermentasi, dengan bagian lain dari satu jenis buah atau lebih, dengan atau penambahan gula, bahan pangan lainnya, bahan tambahan pangan yang diizinkan (BSN, 2014). Ada dua jenis produk sari buah yang umum ditemui di pasar, yaitu sari buah encer yang dapat langsung diminum dan sari buah pekat atau yang berupa konsentrat.

Produk sari buah memiliki beberapa keunggulan dibandingkan dengan buah segar yang tanpa pengolahan. Sari buah merupakan produk minuman yang dapat langsung dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan vitamin, serat dan zat gizi lainnya. Selain praktis karena dapat langsung dikonsumsi, produk sari buah juga memiliki umur simpan yang lebih panjang dan juga lebih mudah diserap oleh tubuh karena dinding sel selulosa dari buah hancur dan larut pada saat proses pembuatan sari buah sehingga mudah dicerna oleh lambung dan saluran pencernaan (Wirakusumah, 2013). Keunggulan-keunggulan dari produk sari buah mengakibatkan sari buah banyak diproduksi oleh produsen serta dikonsumsi oleh berbagai kalangan konsumen, sehingga tingkat konsumsi produk sari buah mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Menurut Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (2012) persentase rata-rata pertumbuhan konsumsi sari buah 200 mL per kapita pada tahun 2007-2011 adalah sebesar 33,11%.

Sari buah dapat dibuat dari satu jenis buah ataupun dengan mencampur beberapa buah menjadi satu. Pencampuran lebih dari satu jenis

buah dapat menambah manfaat dari produk sari buah, misalnya produk sari buah dengan pencampuran buah naga dan buah jeruk. Buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) memiliki kandungan vitamin C, vitamin B3, serat dan betasianin yang lebih tinggi dibandingkan buah naga jenis lainnya (Liniawati 2011). Buah naga merah juga mengandung karoten yang berfungsi untuk membantu menjaga kekebalan tubuh, tiamin yang berfungsi untuk membantu proses perubahan makanan menjadi energi dan juga flavonoid yang merupakan antioksidan untuk menetralkan radikal bebas yang menyerang sel-sel tubuh kita (Laurencia dan Tjandra, 2018). Buah jeruk mandarin (*Citrus sinensis L.*) memiliki kandungan gizi esensial yang sangat baik bagi tubuh seperti karbohidrat, kalsium, potasium, folat, tiamin, vitamin B6, magnesium, fosfor, niacin, tembaga, asam pantotenat, dan sebagainya. Selain itu jeruk mengandung vitamin C yang cukup tinggi yang berguna untuk mencegah penyakit sariawan, menambah selera makan dan jeruk juga mengandung mineral lainnya yang berguna untuk kesehatan (Pracaya, 2000). Buah naga dan jeruk sebagai campuran produk sari buah selain memberikan manfaat bagi tubuh, juga memberikan keunggulan dalam nilai ekonomis karena memiliki cita rasa yang baik, termasuk buah yang digemari dan sering dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat serta mudah ditemui.

Produk sari buah naga dan jeruk memiliki potensi peluang usaha yang bagus untuk dikembangkan. Di era pandemi saat ini, banyak masyarakat dari berbagai kalangan yang mencari produk-produk yang dapat menjaga serta meningkatkan kesehatan tubuh. Untuk itu perlu dilakukan pendirian usaha perseorangan “Tropical Blend“ yang memproduksi sari buah berbahan baku buah-buah tropis, yaitu buah naga dan buah jeruk yang diberi nama “CITON”. “CITON” merupakan singkatan dari “*citrus dragon*”

yang merupakan Bahasa Inggris dari buah jeruk dan buah naga. Pemberian nama “CITON” ini bertujuan agar mudah diingat oleh konsumen dan menggambarkan produk tersebut. Karakteristik “CITON” adalah praktis, memiliki umur simpan yang lebih panjang dibandingkan buah segar, stabil pada saat penyimpanan dan juga secara fisik berupa cairan keruh, encer, memiliki warna merah muda, aroma serta rasa yang menyegarkan khas buah jeruk dan buah naga, yaitu manis dan sedikit asam.

Lokasi produksi direncanakan berada di Jalan Sekawan Anggun VII E 26, Sidoarjo, Sidoarjo, Jawa Timur. Pemilihan lokasi didasarkan oleh harga bangunan, letak lokasi yang dekat dengan bahan baku dan juga kemudahan dalam distribusi serta pemasaran. Bahan baku yang digunakan berasal dari penjual buah di pasar tradisional dekat dengan lokasi produksi yang dipilih. Kapasitas produksi “CITON” dirancang sebesar 125 Liter/hari dengan jumlah kemasan 500 botol berukuran 250 mL. Pemasaran akan dilakukan melalui media sosial (LINE, Instagram, WhatsApp) dan juga *market place* (SHOPEE). Target pasar yang dipilih adalah kalangan menengah dari berbagai rentang usia mulai dari anak-anak, remaja, dewasa hingga lansia.

1.2. Tujuan

Penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) bertujuan untuk merencanakan pendirian usaha perseorangan “CITON” dengan kapasitas 125 Liter/hari dan menganalisa kelayakan teknis serta ekonomisnya.