

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan zaman yang pesat menyebabkan perubahan pola hidup dari masyarakat terutama pada pola makan. Pada saat ini masyarakat cenderung mengkonsumsi makanan tinggi kalori dan lemak sehingga menyebabkan terjadinya obesitas. Berdasarkan data dari Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2020), pada tahun 2014, lebih dari 1,9 miliar orang dewasa di dunia dengan usia 18 tahun ke atas kelebihan berat badan. Jumlah tersebut menyatakan bahwa lebih dari 600 juta masyarakat dunia mengalami obesitas. Obesitas akan memberikan dampak pada metabolik yaitu lingkaran perut dengan ukuran tertentu karena akan terjadi peningkatan trigliserida dan tekanan darah. Dalam jangka panjang, penderita obesitas dapat memberikan dampak munculnya penyakit penyerta lainnya seperti perburukan asma, nyeri pinggang, pembentukan batu empedu, dan henti nafas saat tidur (*sleep apnoea*). Salah satu cara yang dapat dilakukan agar tubuh tetap dalam kondisi yang sehat dan tidak mengalami obesitas adalah mengonsumsi makanan sehat dan gizi seimbang, khususnya yang memiliki kandungan serat yang tinggi salah satunya adalah ubi jalar ungu.

Ubi jalar ungu merupakan salah satu tanaman umbi-umbian yang memiliki kandungan gizi yang tinggi seperti fosfor sebesar 49 g/100 g, karbohidrat sebesar 27,64 g/100 g, kalsium sebesar 30 mg/100 g, vitamin C sebesar 21,34 mg/100 g, protein 0,77 g/ 100 g dan lain lain (Rosidah, 2014). Jenis karbohidrat yang terkandung dalam ubi jalar ungu adalah serat dan gula reduksi dengan komposisi masing-masing 0,30 %. Senyawa yang berperan dalam komponen serat pada ubi jalar ungu meliputi senyawa pektin, hemiselulosa, dan selulosa (Limanto, 2019). Serat yang terdapat dalam ubi jalar ungu memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh terutama bagi kesehatan pencernaan. Serat pangan yang tergolong dalam polisakarida yang tidak dapat diserap dan dicerna pada usus halus sehingga akan terfermentasi dalam usus besar. Kandungan serat yang tinggi juga dapat membuat

orang yang mengonsumsinya akan terasa kenyang sehingga baik digunakan dalam proses diet.

Variasi pengolahan ubi jalar di Indonesia masih kurang, pada umumnya masyarakat mengolahnya menjadi makanan tradisional seperti ubi rebus, kolak, getuk dan keripik. Pemanfaatan yang kurang menyebabkan perlunya pengembangan pengolahan ubi jalar menjadi produk pangan dengan variasi yang lebih beragam dengan harapan terjadi peningkatan konsumsi ubi jalar sekaligus meningkatkan nilai tambah. *Goguma Latte* merupakan salah satu produk minuman yang dapat dibuat dari ubi jalar terutama ubi jalar ungu.

Goguma Latte merupakan minuman yang berasal dari negara Korea Selatan, biasanya terbuat dari beberapa bahan seperti ubi manis kukus atau bakar, susu, dan gula atau madu. Minuman ini umum disajikan di *cafe* dengan pilihan penyajian dingin atau hangat yang biasa ditambahkan *topping* seperti bubuk kayu manis pada penyajian hangat yang cocok untuk kondisi cuaca yang dingin dan *whip cream* pada penyajian dingin. Seiring dengan berkembangnya *trend* minuman pada saat ini, maka masyarakat Indonesia juga mengembangkannya karena rasanya cocok dengan selera masyarakat Indonesia.

Tugas perencanaan unit pengolahan pangan ini akan mengembangkan produk *Goguma Latte* “Guma-Guma” yang terbuat dari ubi jalar ungu, susu *low fat*, dan madu. Pemilihan bahan seperti susu *low fat* bermanfaat bagi masyarakat yang sedang menjalankan diet, madu yang memberikan manfaat yang baik untuk tubuh dan ubi jalar ungu yang mengandung serat. Minuman ini akan dijual dengan kemasan botol plastik berjenis PET yang berukuran 250 mL. Minuman “Guma-Guma” memiliki *topping* yaitu almond. Kenampakan warna ungu yang menarik dari minuman ini diharapkan menjadi nilai tambah yang dapat menarik perhatian masyarakat untuk membeli, serta bermanfaat bagi kesehatan.

Perencanaan pendirian usaha minuman *Goguma Latte* “Guma-Guma” dilakukan dengan kapasitas produksi 1000 botol @250 mL per hari. Alasan dipilihnya kapasitas produksi sebesar 1000 botol per harinya dikarenakan munculnya *korean wave* yang cukup tinggi di Indonesia. *Korean Wave* di Indonesia ditandai dengan banyaknya

peminat makanan dan minuman yang berasal dari Korea yang tinggi, sehingga produsen yakin penjualan *Goguma Latte* dapat mencapai 1000 botol per harinya. Proses produksi direncanakan di Jalan Doho No. 14, Keputran, Surabaya. Pemasaran produk ini dilakukan melalui promosi dan pengenalan produk ke konsumen melalui media sosial seperti Instagram, Line, dan Whatsapp. Target pemasaran produk ini lebih cenderung untuk anak-anak serta remaja hingga dewasa.

1.2. Tujuan

1. Merencanakan pendirian usaha pengolahan *Goguma Latte* “Guma-Guma” dengan kapasitas produksi 1000 botol @250 mL/hari
2. Mengkaji serta mengevaluasi kelayakan usaha *Goguma Latte* “Guma-Guma”