

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Seiring dengan perkembangan zaman, di era modern ini banyak orang yang mulai mengubah gaya hidupnya menjadi pola hidup sehat. Salah satu cara pola hidup sehat yang bisa dilakukan adalah makan makanan yang sehat. Beberapa makanan sehat yang dapat dikonsumsi adalah buah dan sayur. Indonesia merupakan negara yang kaya buah-buahan dan sayuran. Buah-buahan dan sayuran tersebut dapat dikonsumsi secara langsung maupun diolah menjadi aneka makanan dan minuman. Salah satu produk olahan buah dan sayur yaitu *smoothie*.

Smoothie adalah minuman bertekstur kental yang dibuat dari berbagai macam buah atau buah dan sayur dicampur dengan air atau susu atau yoghurt dan es. Bahan lain yang bisa ditambahkan dalam *smoothie* adalah biji-bijian (*chia seeds*) dan herbal (jahe, daun mint). *Smoothie* biasanya terdiri dari buah-buahan yang bertekstur padat, seperti pisang, alpukat, atau jambu biji untuk memberi “massa” pada *smoothie*. *Smoothie* dapat dikombinasikan dengan buah lain yang kaya vitamin dan antioksidan seperti buah naga, melon, dan pepaya. Biasanya buah-buahan yang digunakan untuk membuat *smoothie* disimpan terlebih dahulu dalam *freezer* hingga setengah beku atau beku sehingga didapatkan *smoothie* yang lezat (Tabularasa, 2018). Produk *smoothie* yang dihasilkan memiliki merek “*Bestie*” yang berasal dari kata *Banana Red Smoothie* berarti *smoothie* yang berwarna merah yang terbuat dari campuran buah tropis yaitu pisang dan buah naga merah. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *Bestie* adalah buah pisang ambon, buah naga merah, susu UHT *full cream*, yogurt, dan air lemon.

Buah pisang merupakan salah satu buah yang memiliki kandungan energi yang cukup tinggi dibandingkan buah lainnya. Pisang kaya akan mineral seperti kalium, magnesium, besi, fosfor, dan kalsium, serta vitamin yang dapat menjaga keseimbangan air dalam tubuh, kesehatan jantung, tekanan darah, dan membantu pengiriman oksigen ke otak, serta berperan dalam proses sintesis dan metabolisme

protein. Karbohidrat pada pisang merupakan karbohidrat kompleks sehingga dapat menyediakan energi dalam waktu yang cepat dan menjadi cadangan energi yang baik bagi tubuh (Suyanti dan Supriyadi, 2008). Pisang ambon cocok digunakan dalam pembuatan *smoothie* karena memiliki rasa yang manis dan aromanya kuat (Prabawati dkk., 2008). Selain itu, pisang ambon mudah ditemukan di pasar tradisional maupun pasar modern di berbagai wilayah Indonesia. Tingginya kandungan nutrisi pada pisang tidak didukung dengan tampilan fisik *smoothie* yang baik. *Smoothie* yang hanya berbahan baku pisang, susu serta yogurt akan memiliki warna yang putih pucat sehingga tidak menarik bagi konsumen sehingga perlu ditambahkan buah lain untuk meningkatkan warna dari *smoothie*. Salah satu buah yang dapat digunakan adalah buah naga merah.

Buah naga merah merupakan tanaman hortikultura yang banyak tumbuh di Indonesia dengan tampilan buah yang unik yaitu sulur pada kulit buahnya dengan daging buah yang juga berwarna merah serta memiliki biji hitam berukuran kecil dengan tekstur lunak (Umar dkk, 2019). Produktivitas buah naga di Indonesia mencapai 82.544 ton/tahun (Arifin, 2021) sehingga buah naga sangat mudah didapatkan dan mengolahnya menjadi *smoothie* menjadi salah satu cara untuk mengatasi produktivitas buah naga yang tinggi tersebut. Nutrisi yang dikandung pada buah naga juga tinggi terutama kandungan antioksidannya yang terdiri dari asam askorbat, karotenoid, flavonoid serta polifenol. Kandungan antioksidan berperan untuk mencegah terjadinya pembentukan radikal bebas (Widianingsih, 2016). Selain itu, buah naga merah juga kaya serat, vitamin dan mineral yang bermanfaat untuk penurunan tekanan darah, menurunkan kadar glukosa darah, dan menjaga kesehatan jantung dan kulit. Buah naga merah juga dapat digunakan sebagai pewarna alami yang dapat membuat warna produk pangan menjadi lebih menarik. Warna merah pada buah naga merah berasal dari senyawa betasianin (Juliastuti dkk., 2021).

Proses produksi *smoothie* pisang dan buah naga terdiri dari pencucian, pengupasan, pemotongan, penimbangan, pembekuan, pencampuran, penghancuran, pengisian, penyimpanan dalam *refrigerator*. Produk ini dikemas dalam botol plastik PET ukuran 250

mL dan diberi *sticker* label kemasan yang menarik. Alasan pemilihan penggunaan botol plastik PET karena kemasan ini kuat, transparan, tidak beracun, dan tidak berpengaruh terhadap rasa minuman (Oktama, 2016). Ukuran kemasan yang tidak terlalu besar juga akan memudahkan konsumen untuk membawa produk kemana saja dan dapat dikonsumsi sekali minum.

Perencanaan usaha “*Bestie*” ditetapkan dengan kapasitas produksi 200 botol (@250 mL) per hari. Penentuan kapasitas ini berdasarkan jumlah modal yang digunakan dan keberadaan produk kompetitor. Pemasaran produk dilakukan dengan sistem penawaran *mouth to mouth* dan secara *online pre-order* melalui media sosial seperti WhatsApp, Line, dan Instagram. Target pasar yang dituju untuk penjualan produk *smoothie* ini yaitu masyarakat menengah ke atas.

1.2. Tujuan

1. Merencanakan pendirian usaha Bestie dengan kapasitas produksi 200 botol (@250 mL) per hari.
2. Menganalisis kelayakan perencanaan usaha Bestie dengan kapasitas produksi 200 botol (@250 mL) per hari
3. Merealisasikan perencanaan produksi Bestie.
4. Mengevaluasi realisasi usaha Bestie.