

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Minuman merupakan kebutuhan dasar yang harus dipenuhi agar manusia dapat bertahan hidup. Minuman dapat memenuhi kebutuhan cairan tubuh dan juga sebagai pelepas dahaga, selain itu minuman juga dikonsumsi untuk memberikan sensasi yang menyegarkan dan memiliki cita rasa yang nikmat. Masyarakat juga memperhatikan kepraktisan penyajian minuman sehingga banyak minuman siap saji yang dijual di toko maupun swalayan. Minuman siap saji merupakan minuman yang telah diproses dan dikemas sehingga dapat dikonsumsi langsung tanpa perlu ada pengolahan lebih lanjut. Minuman siap saji digemari oleh masyarakat karena lebih mudah dikonsumsi dan dapat ditemukan dimana saja. Oleh karena itu, minuman “CocoVera” disajikan dalam kemasan botol agar praktis saat akan dikonsumsi.

Pada masa pandemi, kesadaran konsumen akan kesehatan semakin tinggi sehingga banyak masyarakat yang mulai melakukan olahraga untuk meningkatkan imunitas tubuh. Minuman “CocoVera” dapat dipilih sebagai minuman yang dapat mengembalikan cairan tubuh dan memberi manfaat kesehatan karena terdiri dari bahan-bahan yang alami, memiliki banyak manfaat serta dapat melepas dahaga, selain itu minuman “CocoVera” dapat menjadi inovasi minuman dengan mengandalkan kombinasi tekstur *firm* yang didapatkan dari potongan gel agar-agar, *gritty* dan renyah dari biji selasih, dan lunak dari daging daun lidah buaya. Minuman ini dapat disajikan dengan cara mencampurkan air kelapa tua dengan potongan daging daun lidah buaya yang sudah di-*blanching*, potongan gel agar-agar, sirup, dan biji selasih.

Lidah buaya (*Aloe vera*) merupakan tanaman yang keberadaannya sudah dikenal sejak lama, mudah ditemukan, dan menurut hasil kuesioner, 97,2% responden sudah mengetahui bahwa lidah buaya kaya akan manfaat. Lidah buaya biasa ditanam di depan rumah atau di dalam pot agar mudah untuk diambil untuk mengobat luka sayat dan luka bakar. Selain itu, lidah buaya juga digunakan

dalam bidang kosmetik seperti untuk menghaluskan kulit. Lidah buaya dapat dikonsumsi sebagai makanan maupun minuman kesehatan (Furnawanthi, 2007). Dalam bidang pangan, lidah buaya dapat diolah menjadi produk siap konsumsi seperti sari lidah buaya, minuman berkarbonat, selai, jus, pasta, tepung, gel dan konsentrat sehingga memiliki potensi yang besar untuk dimanfaatkan (Marhaeni, 2020). Lidah buaya mengandung beberapa mineral seperti kalsium, magnesium, kalium, sodium, zat besi, seng, dan kromium, vitamin seperti vitamin A, vitamin C dan vitamin E (Melliawati, 2018). Lidah buaya juga kaya akan asam amino esensial yang baik untuk kesehatan. Lidah buaya diolah dengan di-*blanching* agar dapat diserap dengan mudah oleh tubuh karena dinding sel selulosa dari lidah buaya hancur dan larut pada saat *blanching* sehingga mudah dicerna pada saluran pencernaan (Wirakusumah, 2013).

Menurut Putri (2019), air kelapa secara alami mengandung komposisi mineral dan gula yang baik menyerupai keseimbangan elektrolit cairan tubuh manusia. Air kelapa juga dapat digunakan untuk menggantikan cairan tubuh yang hilang saat melakukan aktivitas berat karena air kelapa mengandung elektrolit yang baik sebagai minuman isotonik kesehatan. Air kelapa yang digunakan adalah air kelapa tua karena bertujuan juga untuk memanfaatkan produk samping dari kelapa tua. Air kelapa tua biasa tidak dimanfaatkan, misalnya dari limbah pembuatan santan. Air kelapa tua dapat menghasilkan sensasi segar ketika dikonsumsi serta memiliki kandungan nutrisi yang baik. Penambahan biji selasih bertujuan untuk menambah tekstur pada minuman dan memberi manfaat bagi kesehatan, seperti mencegah sariawan dan peradangan (Astawan, 2009). Penambahan potongan gel agar-agar bertujuan untuk memberi tekstur pada produk. Untuk menambah *flavor* produk, dilakukan penambahan rasa leci menggunakan sirup. Berdasarkan hasil kuesioner, sebanyak 68,5% responden lebih suka apabila produk berwarna hijau muda jernih, sehingga dilakukan pemilihan sirup leci yang berwarna hijau muda untuk memberikan warna pada minuman “CocoVera”.

Unit pengolahan pangan yang memproduksi “CocoVera” akan didirikan di Jalan Kupang Indah IV No. 1, Perumahan Kupang Indah,

Surabaya, Jawa Timur, memiliki karyawan berjumlah 6 orang dan skala industri rumah tangga dengan bentuk usaha CV dengan nama Coco Berjaya. Kapasitas produksi “CocoVera” adalah 300 botol @300 mL/hari. Produk dikemas menggunakan botol PET. Perhitungan kebutuhan bahan baku, bahan pembantu, dan kebutuhan energi didapatkan dari hasil orientasi yang telah kami lakukan. Penjualan minuman “CocoVera” akan dilakukan melalui *online shop*, media sosial seperti Instagram, Whatsapp, LINE dan Facebook. Target pasar yang dipilih adalah kalangan ekonomi menengah dan berbagai usia mulai dari anak-anak hingga orang dewasa.

1.2. Tujuan Perencanaan

Tujuan dari perencanaan unit pengolahan pangan “CocoVera” adalah sebagai berikut.

1. Menyusun perencanaan dan melakukan studi kelayakan dari usaha pembuatan minuman “CocoVera” skala kecil dengan kapasitas 300 botol (@300 mL) per hari.
2. Melakukan evaluasi kelayakan usaha pembuatan minuman “CocoVera” skala kecil dengan kapasitas 300 botol (@300 mL) per hari.