

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Seiring dengan perkembangan zaman, masyarakat mulai sadar akan pentingnya menjaga kesehatan tubuh. Upaya yang dapat dilakukan adalah menerapkan pola hidup sehat, dengan selektif dalam memilih produk pangan yang dikonsumsi. Salah satu produk pangan yang banyak diminati masyarakat adalah pangan fungsional. Pangan fungsional merupakan produk pangan yang selain memiliki komponen gizi juga memiliki komponen bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan.

Salah satu contoh pangan fungsional adalah minuman herbal. Minuman herbal merupakan produk minuman yang berasal dari tanaman herbal yang dapat memberikan efek positif bagi kesehatan. Minuman herbal umumnya dibuat dari bahan rempah-rempah atau dapat juga terbuat dari bagian bunga, daun, umbi, atau akar tanaman. Contoh minuman herbal antara lain jamu (beras kencur, kunyit asam, pahitan, temulawak, sinom, uyup-uyup), bajigur, wedang uwuh, minuman serai dan lemon, minuman rosella, dan lain sebagainya. Minuman herbal di pasaran tersedia dalam bentuk *ready to drink* maupun dalam bentuk minuman serbuk (termasuk serbuk dalam *tea bag*). Berdasarkan data Organic Institute, Yayasan Alifa dan Kombas.id (2020) pada masa pandemi COVID-19, minuman herbal termasuk dalam salah satu jenis produk minuman yang mengalami peningkatan konsumsi sebesar 26,35%, setelah madu hutan dan jus sayur atau buah.

Bunga telang (*Clitoria ternatea*) merupakan tanaman herbal yang memiliki komponen bioaktif berupa senyawa kelompok fenol (flavonoid, tanin, asam fenolat, dan antrakuinon), terpenoid (triterpenoid, fitosterol, dan saponin tokoferol), dan alkaloid yang berperan sebagai antioksidan, antiinflamasi, antimikroba, anti-virus, anti-hipertensi, dan mencegah diabetes. Bunga telang juga mengandung antosianin yang berperan sebagai antioksidan dan pewarna alami.

Minuman bunga telang diperoleh dengan cara menyeduh bunga telang kering dengan menggunakan air panas, sehingga diperoleh minuman dengan warna *violet* yang menarik. Nata de coco ditambahkan untuk memberikan sensasi tersendiri ketika konsumen mengonsumsinya, karena nata de coco memiliki tekstur yang kenyal dan memberikan efek menyegarkan pada minuman. Nata de coco juga kaya akan serat pangan sehingga dapat meningkatkan nilai fungsional dari produk minuman herbal bunga telang. Adanya penambahan nata de coco juga bertujuan untuk menyesuaikan dengan tren minuman yang ada zaman sekarang, minuman yang dikombinasikan dengan bahan tambahan lebih disukai oleh kalangan masyarakat. Produk minuman herbal bunga telang dengan penambahan nata de coco masih belum tersedia di pasaran, sehingga dapat dijadikan sebagai peluang usaha yang dapat dikembangkan.

Usaha produksi minuman herbal bunga telang direncanakan berskala rumah tangga dengan nama produk “UV Drink”. Nama “UV Drink” berasal dari singkatan *Ur Violet Drink* yang menunjukkan warna dari produk minuman kami yaitu *violet*. Usaha produksi berlokasi di Surabaya Timur dengan kapasitas produksi 37,5 L per hari. Produk minuman “UV Drink” akan dikemas menggunakan botol PET dengan ukuran 250 mL.

Produk “UV Drink” akan dipasarkan di daerah Surabaya dengan target usia yang dituju adalah mulai remaja sampai dewasa. Strategi pemasaran yang digunakan adalah melalui media sosial berupa Instagram, Line, dan Whatsapp serta menawarkan produk secara langsung kepada calon pembeli. Produk minuman “UV Drink” juga dilakukan penambahan air perasan lemon, serai dapur, kayu manis, dan nata de coco, dengan tujuan untuk memberikan rasa dan aroma serta menambah nilai fungsional dari produk minuman “UV Drink”.

1.2. Tujuan

1. Melakukan perencanaan dan analisa kelayakan usaha produksi minuman herbal “UV Drink” dengan kapasitas 37,5 L per hari.
2. Merealisasikan perencanaan usaha produksi minuman herbal “UV Drink”

3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha produksi minuman herbal “UV Drink” dari segi teknis dan ekonomis.