

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil mangga terbesar di dunia. Sebagai negara penghasil mangga, Indonesia menempati urutan kelima setelah India, China, Thailand, dan Meksiko. Tingginya produksi buah mangga di negara-negara tersebut, khususnya di Indonesia, disebabkan karena iklim, dan kondisi lingkungan seperti curah hujan sesuai dengan pertumbuhan dari komoditi buah mangga. Tercatat dalam Badan Pusat Statistik (2020), produksi komoditi buah mangga mengalami peningkatan dari tahun 2016 sebesar 1,8 juta ton sampai tahun 2019 sebesar 2,6 juta ton. Peningkatan produksi disebabkan salah satunya adalah dengan perluasan area tanam.

Buah mangga adalah salah satu komoditi bahan pangan yang digemari dan banyak dikonsumsi di kalangan masyarakat di Indonesia. Variasi jenis dari buah mangga di Indonesia sendiri juga beragam di setiap daerah. Sebagai contoh mangga madu, mangga manalagi, mangga arumanis, dan mangga golek. Banyak produk yang telah dibuat dengan bahan baku mangga dengan berbagai variasi pengolahannya, sebagai contoh menjadi puding, manisan, dan yang paling umum diolah menjadi jus. Jus diartikan sebagai minuman yang terbuat dari ekstraksi dari cairan yang terdapat dari buah ataupun sayur. Jus berbasis buah-buahan, sayur-sayuran, atau campuran antar keduanya sudah sangat umum dikonsumsi di kalangan masyarakat Indonesia. Banyak yang memodifikasi produk jus tersebut dengan berbagai variasi, sehingga semakin menarik minat dari masyarakat untuk mengkonsumsi produk jus tersebut. Banyaknya

inovasi pengolahan dan variasi dari modifikasi produk tersebut memperluas prospek bisnis yang menjanjikan.

Mangga (*Mangifera indica L.*) merupakan salah satu jenis buah klimakterik yang bentuk, dan ukurannya bervariasi sesuai dengan jenisnya. Buah klimakterik sendiri merupakan buah yang mampu melangsungkan proses pematangan setelah dipanen (Bouzayen *et al.*, 2010). Menurut Bouzayen *et al.* (2010), beberapa perubahan tampak terjadi khususnya pada jenis buah klimakterik, di antaranya adalah perubahan warna, perubahan tekstur, dan perubahan dari segi sensoriknya. Perubahan-perubahan tersebut terjadi akibat adanya aktivitas enzimatis yang menghidrolisa klorofil, pati dalam daging buah, dan polisakarida struktural (selulosa, hemiselulosa, dan pektin) menyebabkan perubahan warna menjadi lebih cerah dan menarik, perubahan rasa menjadi lebih manis, aroma yang khas, serta perubahan tekstur menjadi lebih lunak (Bouzayen *et al.* 2010). Menurut Singh *et al.*, (2012), banyak manfaat yang bisa diperoleh dengan mengonsumsi buah mangga, karena kandungan gizi yang terkandung dalam buah mangga. Hasil penelitian oleh Singh *et al.* (2012), menunjukkan bahwa buah mangga, memiliki beberapa manfaat kesehatan bagi tubuh. Hal ini disebabkan karena mangga mengandung banyak kandungan gizi didalamnya. Dalam 100 gram mangga segar mengandung serat pangan (1,6 g), karbohidrat (12,3 g), kalsium (20 mg), kalium (140 mg), beta karoten (316 mcg), dan vitamin C (12 mg) (Singh *et al.* 2012). Manfaat konsumsi mangga bagi tubuh diantaranya adalah aktivitas antioksidan yang cukup tinggi dengan adanya berbagai polyphenol sehingga mencegah untuk terkena penyakit kanker, meningkatkan kesehatan mata, dan mampu meningkatkan pencernaan (Singh *et al.* 2012).

Pada Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) ini, dipilih usaha produksi minumann jus mangga dengan potongan-potongan *jelly* berbentuk dadu berperisa mangga “MONGGO MANGO”. Produk ini didasarkan minuman jus buah dengan tambahan variasi potongan *jelly* berperisa mangga dan dikemas dalam botol masih jarang ditemukan di pasaran. Selain itu, dilatarbelakangi oleh kurangnya konsumsi serat pangan di kalangan masyarakat. Serat pangan merupakan bagian dari tanaman yang dapat dimakan, tetapi tidak tercerna dalam usus halus, mengalami fermentasi sebagian atau seluruhnya dalam usus besar (Dhingra *et al.* 2012). Adanya kandungan serat pangan yang cukup tinggi dalam komoditi buah mangga, bermanfaat bagi tubuh, terutama dalam menurunkan kolesterol dan menyehatkan pencernaan (Dhingra *et al.* 2012). Ditambah lagi penambahan hidrokoloid berupa *jelly* mangga. *Jelly* mangga mengandung hidrokoloid seperti karagenan, dan konyaku bubuk, dan FOS (fruktooligosakarida). Penambahan ini, selain berfungsi untuk meningkatkan tekstur dan *flavour*, juga menambahkan kandungan serat pangan didalam produk. Produk ini diharapkan dapat meningkatkan variasi produk yang mengandung serat pangan.

Bahan baku yang digunakan adalah buah mangga madu manis dan *jelly* berperisa mangga sedangkan bahan tambahan yang digunakan adalah susu kental manis, air, dan gula. Produk jus mangga *jelly* akan dikemas dengan menggunakan botol plasti PET (polyethylene teraphthalate) dengan volume 250 mL. Kelebihan dari produk ini adalah bahan-bahan yang digunakan adalah bahan alami, tanpa penambahan bahan-bahan kimia lainnya. Kapasitas produksi Jus *Jelly* Mangga ini adalah 200 botol (@250 mL) per hari dan dipasarkan melalui media sosial atau penjualan secara langsung kepada konsumen.

1.2. Tujuan

Tujuan dari perencanaan pengolahan pangan jus mangga *jelly* “MONGGO MANGO” adalah membuat perencanaan usaha produk minuman jus mangga dengan potongan *jelly* berperisa mangga dengan nama “MONGGO MANGO” dan kapasitas 200 (@250 mL) botol per hari serta melakukan evaluasi kelayakan usaha berdasar analisa ekonomi dan secara teknis.