

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Minuman merupakan salah satu jenis cairan yang dapat diminum (*drinkable liquid*) yang memiliki beberapa fungsi mendasar yaitu sebagai penghilang rasa haus, perangsang nafsu makan, penambah tenaga dan juga sebagai sarana yang digunakan untuk membantu proses pencernaan makanan (Ekawatiningsih,2008). Seiring perkembangan jaman, banyaknya minuman yang beredar di kalangan masyarakat memiliki berbagai ragam jenis salah satunya adalah teh bunga telang (*Butterfly Pea Tea*).

Teh bunga telang merupakan salah satu minuman yang dapat digunakan sebagai pengganti teh, kandungan kafein sebesar 14-70mg dalam teh tidak sesuai dengan penderita penyakit lambung (Artanti dkk, 2016). Penyakit lambung merupakan gangguan pencernaan yang mempengaruhi lambung atau empedu sehingga dapat menyebabkan iritasi lapisan dalam lambung. Selain itu, kandungan antosianin dalam bunga telang dapat berperan sebagai anti radang untuk meredakan iritasi dan luka pada dinding pencernaan. Oleh karena itu, pada era modern saat ini teh bunga telang berpotensi menjadi bisnis yang menjanjikan untuk dikembangkan.

Potensi bisnis teh bunga telang dapat menjadikan produk minuman menjadi sebuah *healthy drink* banyak digemari oleh kalangan masyarakat umum. Pada saat ini, dunia termasuk Indonesia tengah berupaya untuk melawan Corona Virus Disease 19 atau Covid-19 yang telah dinyatakan sebagai pandemi global. Di Indonesia sendiri, virus ini sudah sempat menurun tetapi belakangan ini virus Covid-19 justru melonjak dengan drastis. Salah satu solusi untuk menjaga daya tahan tubuh dapat dilakukan dengan rutin mengkonsumsi minuman herbal penambah imun yaitu teh bunga telang .

Bunga telang diketahui mengandung senyawa antosianin, flavonoid, fenolik, tanin, triterpenoid, saponin, glikosida, flavonol, alkaloid, dan antrakuinonin (Al sanafi, 2016). Senyawa fitokimia tersebut dapat berfungsi sebagai antioksidan, yaitu senyawa yang mampu menangkal radikal bebas dengan cara mendonorkan satu elektronnya sehingga aktivitasnya dapat dihambat (Rai, 2010). Selain itu, flavonoid juga diketahui bersifat anti inflamasi sehingga sangat sesuai untuk menjaga imunitas tubuh pada masa/pasca pandemi Covid-19.

Perencanaan Unit Pengolahan Pangan difokuskan pada produksi minuman fungsional dengan bahan dasar teh bunga telang dengan penambahan air lemon, sirup mint dan gula cair. Penambahan air lemon digunakan untuk memberi rasa sweet dan sour pada minuman “Telangku”, lemon merupakan salah satu buah yang kaya akan kandungan vitamin C dan antioksidan utama yang membantu melindungi sel dari kerusakan radikal bebas. Lemon memiliki banyak kandungan air yang berguna untuk mengurangi resiko penyakit jantung dan menurunkan tekanan darah. Buah lemon memiliki kandungan senyawa fitokimia penting yang dapat dimanfaatkan dalam dunia kesehatan. Senyawa yang terkandung dalam lemon antara lain asam sitrat, asam askorbat, mineral dan flavonoid. Penambahan sirup mint dan gula cair digunakan untuk memperkuat rasa manis pada minuman. Sirup mint merupakan bahan pemanis buatan yang dihasilkan dari pencampuran gula dan ekstrak daun peppermint yang menghasilkan aroma wangi. Aroma wangi tersebut diperoleh dari kandungan daun peppermint berupa minyak atsiri.

Produk minuman yang dihasilkan sangat cocok dikonsumsi pada era pandemi sebab komposisi senyawa aktif dalam minuman tersebut dapat menjaga sistem kekebalan tubuh. Dengan demikian produk minuman “Telangku” sangat berpotensi sebagai bisnis yang menjanjikan untuk dikembangkan sebagai minuman kesehatan (*healthy drink*). Oleh karena itu minuman “Telangku” dapat dengan mudah bersaing dipasaran dengan minuman kesehatan lainnya.

Produk minuman “Telangku” merupakan produk minuman fungsional inovasi baru karena memiliki warna ungu dengan rasa yang khas yaitu manis dan asam. Pemilihan nama tersebut digunakan karena produk ini memiliki warna yang cantik dan unik, sehingga nama tersebut akan mempermudah masyarakat untuk mengingat dan juga untuk menjadi branding produk minuman baru. Pembuatan minuman “Telangku” bertempat di Jl. Kav. DPR III, Nggrekmas, Pagerwojo, Kec. Buduran, Kabupaten Sidoarjo. Pemilihan tempat di daerah tersebut disebabkan mudah dalam hal proses distribusi, mendapatkan bahan baku, pemasaran dan tersedianya tenaga SDM. Produk “Telangku” diproduksi dengan kapasitas 100 botol per hari berisi 0,25 kg. Produk “Telangku” dijual dan dipasarkan dengan sistem *offline* yaitu dapat dipesan secara langsung di toko dan *online* yaitu dapat dipesan melalui *social media* seperti *Whatsapp*, Instagram, line dan juga dapat dipesan melalui *Gojek*, *Grab* dan *Shopeefood*.

1.2. Tujuan

1. Merencanakan usaha dengan skala kecil pengolahan teh bunga telang menjadi minuman fungsional bermerek “Telangku” dengan kapasitas 100 botol/hari yang berisi 0,25 kg.
2. Melakukan evaluasi kelayakan ekonomi dan teknis usaha skala kecil minuman teh bunga telang yang direncanakan.