

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Jelly drink adalah suatu produk minuman semi padat yang biasanya terbuat dari buah-buahan, yang dipanaskan dengan penambahan gula dan bahan pembentuk gel (Inonu *et al*, 2021). Tekstur yang diharapkan pada produk *jelly drink* adalah gel yang kokoh namun mudah untuk dihisap dengan menggunakan sedotan serta bentuk gelnya masih terasa di mulut (Saputra, 2007). Bahan pembentuk gel yang sering digunakan dalam pembuatan *jelly drink*, antara lain gelatin, gum, pektin, agar, dan karagenan (Agustin & Putri, 2014). Karagenan merupakan senyawa yang tergolong polisakarida galaktosa hasil ekstraksi dari rumput laut. Karagenan dapat diekstraksi dari lignin rumput laut dan sering digunakan sebagai bahan pembentuk gel karena bersifat mengentalkan, menstabilkan material utamanya dan membentuk *jelly* yang kokoh (Rachman, 2005). *Roasted milk green tea jelly drink* adalah salah satu produk inovasi yang terbuat dari *roasted milk green tea* yang ditambahkan dengan bahan pembentuk gel, yaitu karagenan sehingga membentuk tekstur seperti *jelly*.

Roasted milk green tea jelly drink memiliki komponen utama seperti teh. Teh (*Camelia Sinensis*) adalah salah satu dari berbagai jenis produk minuman yang dikenal dan digemari oleh masyarakat Indonesia. Indonesia merupakan negara produsen teh yang menempati urutan kelima di dunia setelah India, Cina, Sri Lanka, dan Kenya. Pemerintah juga telah menetapkan komoditi teh sebagai salah satu komoditas unggulan nasional (Manumono & Listiyani, 2022). Teh berdasarkan proses pengolahannya dibagi menjadi beberapa jenis, yaitu teh tanpa fermentasi (teh putih dan teh hijau), teh semi fermentasi (teh oolong), serta teh fermentasi (teh hitam) (Karina, 2008). Teh hijau memiliki manfaat yang baik untuk kesehatan dan dapat digolongkan menjadi produk pangan fungsional karena memiliki kandungan antioksidan yang tinggi dalam teh hijau dengan senyawa polifenol sebesar 36%.

Komponen selain teh yang digunakan dalam pembuatan *roasted milk green tea jelly drink* adalah gula merah. Gula merah atau sering dikenal dengan gula jawa merupakan gula yang memiliki bentuk padat dengan warna yang coklat kemerahan hingga coklat tua. Gula merah menurut Standar Nasional Indonesia (SNI-01-3743-1995) adalah gula yang dihasilkan dari pengolahan nira pohon palma yaitu aren. Mutu gula merah dapat ditentukan berdasarkan warna, bentuk, dan kekerasan. Gula merah mempunyai tekstur yang kompak, tidak terlalu keras, sehingga mudah untuk dipatahkan. Gula merah memiliki rasa manis dengan sedikit asam yang disebabkan keberadaan asam organik. Gula merah memiliki berbagai manfaat karena gula merah ini mengandung jumlah kalori yang tepat, zat besi yang tinggi, niacin, dan juga lain sebagainya (Lingawan, dkk. 2019). Alasan gula merah digunakan sebagai pemanis untuk produk “Milly” adalah indeks glikemikisnya yang lebih rendah dibandingkan dengan gula pasir (sukrosa). Gula pasir memiliki indeks glikemik sebesar 58, sedangkan gula aren sebesar 35. Hal ini menunjukkan bahwa proses sekresi glukosa pada pankreas berjalan dengan lambat sehingga tidak memberatkan kerja pankreas.

Roasted milk green tea jelly drink merupakan minuman yang sedang digemari banyak kalangan milenial. Terutama para pengguna sosial media seperti tiktok dan instagram. Bahan pembuatan yang mudah untuk ditemukan serta harga yang terjangkau diikuti dengan cara pembuatannya yang mudah membuat para pengguna sosial media tertarik untuk mencoba. Rasa teh yang tepanggang memiliki keunikan tersendiri sehingga menambah daya tarik dan nilai jual. Selain itu tidak terdapat banyak *roasted milk tea* yang dijual dipasaran menjadi nilai tambah pengembangan produk *roasted milk tea* ini.

Dasar pendirian unit usaha *roasted milk green tea jelly drink* yaitu karena produk *jelly drink* adalah produk yang dapat menjangkau berbagai kalangan. Belum ada produk *jelly drink* yang berbasis *milk tea* terutama *green tea milk tea* yang melalui proses *roasted* dalam pengolahannya. Inovasi tersebut dapat menjadi peluang bisnis terbukanya unit usaha ini dan memiliki potensi untuk dikembangkan.

1.2. Tujuan

Merencanakan dan melakukan studi kelayakan pendirian unit usaha *roasted milk green tea* jelly drink dengan kapasitas produksi sebesar 100 botol (@250mL) per hari.