

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Teh merupakan salah satu komoditas pertanian yang memiliki beberapa manfaat yang baik untuk kesehatan (Liem & Herawati, 2021). Minuman teh telah menjadi salah satu minuman yang cukup sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Kebiasaan minum teh berawal dari tradisi masyarakat Indonesia turun temurun menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat zaman sekarang dalam bersosialisasi yang dapat dilakukan setiap saat dan dapat dilakukan saat melakukan hubungan bisnis (Dzulfaqar, 2021). Berdasarkan BPS dalam Manumono (2022), pada tahun 2021, konsumsi teh masyarakat Indonesia per kapita per tahun sebesar 0,35 kg/kap/tahun, data tersebut menunjukkan bahwa laju pertumbuhannya meningkat sebesar 25% dari tahun 2020 yaitu sebesar 0,28 kg/kap/tahun. Konsumsi teh mengalami peningkatan kembali diakibatkan munculnya kombinasi varian teh sebagai daya dorong konsumsi teh masyarakat Indonesia.

Variasi minuman teh semakin berkembang di zaman *modern* ini, salah satunya adalah minuman teh dengan penambahan perasa buah-buahan seperti apel, *blackcurrant*, jeruk, dan markisa. Buah apel merupakan salah satu buah yang memiliki khasiat baik bagi kesehatan yang menyebabkan tingginya minat masyarakat untuk mengonsumsi buah apel (Nurdin & Damayanti, 2017). Berdasarkan BPS (2022), konsumsi apel masyarakat Indonesia pada tahun 2022 meningkat dari 0,0324 kg/kap/tahun menjadi sebesar 0,0264 kg/kap/tahun data tersebut menunjukkan bahwa laju pertumbuhannya meningkat sebesar 22,73%. Meningkatnya laju pertumbuhan konsumsi apel menunjukkan bahwa masyarakat Indonesia semakin gemar untuk mengonsumsi buah apel. Selain penambahan perasa buah-buahan, penambahan rempah-rempah untuk inovasi minuman fungsional juga semakin diminati masyarakat seperti penambahan jahe, serai, dan kayu manis. Salah satu bahan rempah yang cukup banyak dihasilkan di Indonesia dan banyak digemari karena memiliki *flavor* yang khas yaitu kayu manis. Indonesia merupakan produsen kayu manis terbesar di dunia dengan jumlah 72.773 ton, diatas China, Vietnam, Madagascar, dan Sri lanka yang merupakan 5 produsen kayu manis terbesar di dunia

(Jamil, 2022). Salah satu produk minuman teh kayu manis yang terdapat di pasar berupa teh kayu manis celup. Kayu manis dalam produk minuman dapat memberikan efek kesehatan yang baik dalam menjaga kadar glukosa darah pada batas normal karena memiliki sifat fungsional yang terdapat pada senyawanya, sehingga kayu manis berpotensi untuk digunakan sebagai pendukung pangan fungsional (Ilmi et al., 2021).

“Móntea” adalah minuman teh apel kayu manis yang mengkolaborasikan minuman apel dengan rempah-rempah menjadi sebuah minuman apel yang berkhasiat. Pemilihan teh apel kayu manis dengan kemasan 200 mL belum diperjualbelikan di Indonesia, sehingga kelompok kami membuat produk minuman teh apel kayu manis untuk memberikan pengalaman yang berbeda dari meminum teh pada umumnya serta mengenalkan minuman teh apel kayu manis kepada masyarakat luas. Usaha minuman teh apel kayu manis ini akan diberi merek “Móntea” dalam botol PET (*Polyethylene Terephthalate*) dengan tinggi botol 12 cm dan diameter botol 5 cm. Nama “Móntea” merupakan singkatan dari kata “Cinnamon Tea” dengan huruf “O” yang berbentuk menyerupai buah apel. Label “Móntea” dibuat dengan nuansa cokelat yang menunjukkan warna dari produk teh apel kayu manis dan melambangkan kesan mahal, *modern*, rasa hangat, dan nyaman.

Ide perencanaan unit pengolahan produk minuman “Móntea” ini didasari dari hasil survei calon konsumen yang terdiri dari 100 orang dengan menggunakan kuesioner. Berdasarkan hasil survei didapat data bahwa 93% responden gemar mengonsumsi teh, serta 71% responden tertarik untuk mencoba minuman “Móntea”. Teh apel kayu manis yang belum banyak diperjualbelikan di Indonesia juga menjadi salah satu peluang usaha minuman “Móntea”. Dari survei yang telah dibagikan, dapat ditarik kesimpulan bahwa minuman “Móntea” berpotensi besar untuk dipasarkan. Berdasarkan survei, mayoritas responden tertarik untuk mencoba minuman “Móntea” karena ingin mencoba perpaduan antara teh apel dengan rasa kayu manis yang unik dan menyegarkan. Sebanyak 51% responden menyarankan harga Rp 5.000,00-Rp 7.000,00 setiap botol @200 mL. Gambar produk minuman “Móntea” dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1.1. Produk minuman “Móntea”

Sumber: Dokumentasi pribadi (2023)

Bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman “Móntea” adalah air, buah apel segar, teh hitam, kayu manis, gula pasir, jahe, dan perisa apel. Penggunaan buah apel segar bertujuan untuk memberikan aroma, rasa, dan sebagai sumber senyawa flavonoid dan vitamin. Penggunaan teh hitam memberikan aroma dan warna yang paling baik bila dibandingkan dengan jenis teh lainnya. Penggunaan perisa apel bertujuan untuk memberikan rasa apel yang kuat pada produk dan menekan harga pokok produksi. Unit produksi usaha minuman “Móntea” dirancang dengan kapasitas produksi 40 liter per hari (200 Botol @200 mL) dengan harga jual sebesar Rp 6.500 per botol. Keunggulan dari minuman “Móntea” adalah inovasi minuman teh kekinian dengan varian apel kayu manis serta menggunakan bahan pengawet alami.

Pendirian industri rumah tangga “Móntea” direncanakan didirikan di Jalan Ploso Timur 1B, Surabaya, Jawa Timur dengan jumlah karyawan sebanyak 3 orang. Dasar dari pemilihan tempat ini adalah akses yang mudah untuk pengiriman bahan baku dan produk, dekat dengan daerah sekolah dan universitas, dan utilitas yang memadai. Lokasi tempat produksiminuman “Móntea” berada di dekat area sekolah, kampus, serta pemukiman warga yang cukup ramai sehingga memudahkan pemasaran produk kepada konsumen khususnya kalangan remaja usia 18-25 tahun. Selain itu, lokasi industri mudah untuk ditemukan sehingga memudahkan kurir untuk mengirimkan produk kepada konsumen dan pemesanan bahan baku secara *online*.

Strategi pemasaran dilakukan dengan cara promosi melalui media sosial seperti “Line”, “Instagram”, dan “Whatsapp”. Berdasarkan hasil evaluasi penjualan yang telah dilakukan, usaha ini lebih cocok untuk memproduksi minuman “Móntea” dengan sistem pemasaran langsung untuk memaksimalkan penjualan. Penjualan dilakukan dengan cara penjualan secara langsung, menitipkan pada kantin sekolah, kantin universitas, dan toko. Target pasar yang dituju untuk produk ini adalah remaja hingga lanjut usia dan untuk masyarakat dengan tingkat ekonomi menengah ke bawah.

Perencanaan usaha produksi “Móntea” mempertimbangkan ekonomis, teknis, dan manajemen sehingga unit usaha dapat berjalan dengan efektif dan efisien. Aspek ekonomis diperlukan untuk menganalisa kelayakan suatu usaha yaitu *Rate of Return (ROR)*, *Minimum Acceptable Rate of Return (MARR)*, *Pay Out Time (POT)* dan *Break Even Point (BEP)*. Aspek teknis meliputi alat dan bahan, lokasi dan tata letak pabrik, tenaga kerja, dan utilitas. Aspek manajemen meliputi bentuk usaha dan pengaturan organisasi usaha.

1.2. Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai melalui Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah sebagai berikut:

1. Melakukan perencanaan usaha minuman “Móntea” dengan kapasitas 40 liter per hari (200 Botol @200 mL) dan analisa kelayakannya.
2. Melakukan realisasi dan evaluasi terhadap usaha minuman “Móntea”.