

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang menghasilkan buah-buahan berlimpah. Buah didefinisikan sebagai produk nabati yang dapat dikonsumsi pada keadaan segar maupun olahan dan memiliki nilai ekonomis sehingga dapat diperjualbelikan untuk konsumsi atau bahan baku industri. Buah-buahan memiliki sifat mudah rusak (*perishable food*) serta masa simpan yang singkat apabila tidak diolah maupun ditangani dengan tepat. Buah yang berkualitas baik dipengaruhi oleh waktu panen yang tepat.

Manusia perlu memenuhi kebutuhan zat gizi seimbang bagi tubuh dengan baik untuk menjaga imunitas tubuh. Buah-buahan merupakan unsur penting dalam makanan sehat (Kusmiyati et al., 2022). Buah mengandung vitamin A, vitamin B, vitamin B1, vitamin C, mineral serta serat yang berperan sebagai antioksidan (Rasmi & Sedijani, 2022). Di tengah kesibukan manusia, mengkonsumsi buah seringkali terlupakan sehingga kebutuhan zat gizi vitamin dan mineral tidak dapat terpenuhi. Oleh karena itu, diperlukan inovasi produk buah-buahan yang praktis dan nikmat sehingga konsumen dapat memenuhi kebutuhannya.

Koktail buah adalah produk minuman segar yang merupakan campuran dari beberapa jenis buah atau hanya satu jenis buah yang dicampur dalam larutan gula yang dikemas (Rahayu et al., 2019). Produk buah ini dapat menjadi inovasi yang dapat memberikan kesegaran serta gizi yang baik. Koktail buah umumnya dikemas dalam kaleng dan *cup* plastik. Produk koktail buah dapat tahan dalam beberapa minggu hingga beberapa bulan (Hasanah, 2010). Berdasarkan hasil survei yang telah dilakukan kepada 53 responden, sebanyak 92% responden telah mengenal dan tertarik untuk membeli produk koktail buah. Responden yang terlibat adalah pelajar atau mahasiswa yang berdomisili di Surabaya.

Survei peluang pasar dilakukan secara acak pada 53 responden di wilayah Jawa Timur. Berdasarkan hasil kuesioner sebagian besar responden dalam penelitian ini adalah remaja hingga

dewasa yang berusia 18-25 tahun dengan latar belakang mahasiswa/i dan yang sudah bekerja. Berdasarkan hasil data terdapat 92% responden yang ingin dan tertarik untuk membeli produk minuman koktail. Selanjutnya, sebanyak 70% responden memilih harga jual yang layak untuk 1 *cup* (@300g) dengan rentang harga Rp. 10.000-15.000.

Buah yang digunakan dalam pembuatan minuman koktail adalah nanas, pepaya, dan bengkuang dengan pertimbangan mudah diperoleh dan harganya cukup terjangkau. Selain itu, pemilihan jenis buah yang digunakan dalam pembuatan minuman "*Fresh Cut Cocktail*" juga didasarkan dari hasil survei peluang pasar yang telah dilakukan sebelumnya. Buah nanas, papaya, dan bengkuang merupakan jenis buah yang paling diminati masyarakat, dibuktikan dari perolehan persentase voting tertinggi yaitu 38%, 29%, dan 24%. Jenis buah lain yaitu melon, mangga, longan, leci, rambutan, dan kelengkeng tidak dipilih sebagai bahan baku dalam pembuatan "*Fresh Cut Cocktail*" karena kurangnya minat dari masyarakat. Hal ini dibuktikan dari perolehan persentase voting yang rendah (<10%).

Unit pengolahan yang akan direncanakan adalah produk koktail dengan merek dagang "*Fresh Cut Cocktail*", merupakan minuman koktail yang terbuat dari potongan buah-buahan berkualitas dengan larutan gula 10% sehingga menghasilkan produk yang bergizi serta dapat memberikan kesegaran. Batas maksimal gula dalam regulasi Gula Garam Lemak adalah 50 g per orang/hari (Permenkes RI, 2013).

Buah-buahan yang akan digunakan dalam perencanaan produksi ini adalah pepaya, nanas, bengkuang, serta akan ditambahkan pula dengan *nata de coco*. Pepaya merupakan buah yang mengandung karbohidrat, protein, serat, vitamin A, vitamin B1, vitamin B2, vitamin B3, vitamin B5, vitamin B6, vitamin C, vitamin E, dan vitamin K (Ramli & Hamzah., 2017). Nanas mengandung karbohidrat, protein, vitamin A, vitamin C, dan kalium (Chauliyah & Murbawani, 2015). Bengkuang memiliki kandungan zat gizi energi, serat, dan vitamin C (USDA, 2019). Pemilihan buah tersebut disebabkan oleh memiliki kandungan zat-zat yang

bermanfaat bagi tubuh. Mengonsumsi buah secara rutin dapat mencegah berbagai penyakit yaitu kerusakan hati, jantung, tekanan darah tinggi, dan meningkatkan imunitas tubuh. *Nata de coco* ditambahkan pada produk untuk menambahkan tekstur serta daya tarik konsumen. Hal tersebut karena *nata de coco* memiliki rasa yang menyegarkan dan mengandung banyak serat sehingga memberikan manfaat yang baik untuk bagi pencernaan (Safitri et al., 2021).

Perencanaan unit pengolahan koktail buah dirancang dalam skala industri rumah tangga dengan merancang sistem pengolahan produk mulai dari penerimaan bahan baku hingga penjualan produk akhir. Unit pengolahan akan didirikan di Jalan Doho No.17, Keputran, Kecamatan Tegalsari, Surabaya dengan bentuk usaha CV yang didukung oleh karyawan sebanyak 3 orang. Koktail tersusun atas potongan pepaya, nanas, dan bengkuang yang berukuran 1,5 x 1,5 x 1,5 cm serta *nata de coco*. Produk koktail dikemas dalam kemasan berbentuk *cup* dengan berat bersih 300 g yang di-*seal* serta ditutup dan akan didistribusikan dalam kondisi dingin. Tiap kemasan produk terdiri dari 140 g isian (potongan buah dan *nata de coco*) dan 160 g larutan gula lemon. Kapasitas produksi yang direncanakan adalah 80 *cup* @300 g per hari. Target penjualan koktail “*Fresh Cut Cocktail*” adalah masyarakat sekitar Kota Surabaya, dengan target utamanya adalah pelajar dan mahasiswa. Promosi akan dilakukan melalui media sosial seperti *Instagram*, *WhatsApp*, dan *Line* karena lebih efektif dan dapat menjangkau pasar yang luas dan cepat.

1.2. Tujuan Perencanaan

1. Menyusun perencanaan dan melakukan studi kelayakan dari usaha pembuatan koktail buah “*Fresh Cut Cocktail*” skala kecil dengan kapasitas 80 *cup* @300 g per hari.
2. Melakukan evaluasi kelayakan usaha pembuatan koktail buah “*Fresh Cut Cocktail*” skala kecil dengan kapasitas 80 *cup* @300 g per hari.