

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Stroberi merupakan salah satu buah yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Menurut BPS (2022), produksi buah stroberi di Indonesia mencapai 28.895 ton. Buah stroberi mudah mengalami penurunan mutu sehingga perlu dilakukan pengolahan lebih lanjut untuk menjaga kualitas buah. Proses pengolahan yang dapat dilakukan yaitu pembekuan, salah satunya pengolahan menjadi sorbet sehingga buah dapat disimpan dalam jangka waktu panjang (Pertiwi dan Susanto, 2014). Pada tahun 2020, rata-rata tingkat konsumsi perkapita es krim rasa stroberi yaitu sebesar 0,73 L, data tersebut cenderung meningkat dari tahun sebelumnya (2019), yaitu sebesar 0,70 L (Statista, 2020).

Sorbet merupakan salah satu *frozen dessert* yang terbuat dari campuran buah, air, gula, dan bahan penstabil. Pembuatan sorbet tidak menggunakan tambahan susu atau produk mengandung susu, yang menjadikannya berbeda dengan es krim. Keunggulan sorbet jika dibandingkan dengan makanan penutup lain yaitu kandungan lemak yang rendah karena tidak adanya penambahan susu. Bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan sorbet stroberi adalah ekstrak buah, air, gula, dan gelatin,

Pemilihan pengolahan buah stroberi menjadi sorbet karena tingginya minat terhadap sorbet stroberi. Hal ini dapat dilihat pada hasil survei yang diisi oleh 50 responden, sebanyak 58% responden memilih buah stroberi sebagai bahan baku sorbet. Hasil survei dapat dilihat pada Lampiran A. Selain itu, penggunaan stroberi pada pembuatan sorbet dikarenakan tingginya kandungan serat. Stroberi memiliki kandungan serat 2g/100g, yang terdiri dari serat larut yaitu pektin sebanyak 40% total serat (Jaiswal, 2020), adanya pektin pada pembuatan sorbet dapat berguna dalam pembentukan *body* sorbet.

Sorbet stroberi dengan merek “SorBi” merupakan produk *frozen dessert* dengan tekstur lembut serupa es krim yang memiliki kandungan lemak rendah. Pemilihan merek “SorBi” didasarkan atas singkatan dari kata sorbet menjadi “Sor” dan kata stroberi menjadi

“Bi”.

Produk “SorBi” dikemas dalam *cup* plastik PP (polipropilena) berukuran 75 mL. Pemilihan plastik PP karena memiliki karakteristik kuat, ringan, daya tembus uap rendah, serta stabil terhadap suhu tinggi maupun rendah (Trisunaryanti, 2018). Unit usaha sorbet stroberi “SorBi” direncanakan akan didirikan di Istana Dieng Timur I No 3, Malang dengan karyawan yang akan dilibatkan sebanyak tiga orang. Sasaran pasar penjualan “SorBi” yaitu konsumen dari kalangan anak-anak hingga dewasa, kelompok masyarakat menengah. Pemasaran produk akan dilakukan melalui media sosial seperti *Whatsapp* dan *Instagram*, dijual dengan sistem *pre-order*. Unit usaha sorbet stroberi “SorBi” direncanakan akan didirikan dengan kapasitas produksi 13 kg per hari atau 224 *cup* @ 60 g per hari.

1.2 Tujuan

Tujuan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah:

- a. Merencanakan produksi sorbet stroberi “SorBi” dengan kapasitas 224 *cup* @ 60 g per hari.
- b. Merealisasikan perencanaan unit usaha sorbet stroberi.
- c. Mengevaluasi kelayakan usaha sorbet stroberi “SorBi” yang dijalankan dari aspek teknis dan ekonomi.