

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dewasa ini, muncul berbagai penyakit degeneratif karena masyarakat banyak mengkonsumsi produk pangan yang tidak sehat, seperti *jelly drink*. *Jelly drink* adalah minuman semi padat yang berbentuk *gel*, memiliki karakteristik cairan kental yang konsisten dan mudah dihisap (Noer, 2007). Pada umumnya, *jelly drink* yang ada di pasaran menggunakan bahan baku yang tidak alami seperti perisa dan pewarna sintetis. Penggunaan perisa dan pewarna sintetis tidak memberikan manfaat yang baik bagi kesehatan bahkan cenderung memberi efek negatif bagi tubuh karena ada kemungkinan bersifat mutagenik dan karsinogenik sehingga dapat menimbulkan kelainan genetik seperti kanker, penuaan sel, dan kerusakan organ yang lain (Praja, 2015). Oleh sebab itu, perlu dilakukan inovasi untuk meningkatkan nilai fungsional *jelly drink*.

Inovasi yang dilakukan adalah penggunaan bahan alami sebagai bahan baku pembuatan *jelly drink* serta pengkombinasian *jelly drink* dengan sari buah lain. Bahan alami yang digunakan adalah buah naga merah dan lemon. Kombinasi yang dilakukan adalah membentuk dua lapisan yaitu, *jelly drink* buah naga merah pada dasar kemasan dan sari buah lemon dengan warna yang kontras di atasnya. Buah naga merah dipilih karena selain memiliki warna merah yang menarik juga memiliki kadar antioksidan yang tinggi yang didominasi oleh pigmen antosianin pada daging buah, yaitu sebesar 2,2 mg/100 g bahan (Siddiq, 2012), sehingga dapat meningkatkan nilai fungsional pada produk ini. Produktivitas buah naga

merah di Jawa Timur juga cukup tinggi, yaitu 28.819 ton/tahun (Banyuwangikab, 2014) sehingga kontinuitas produksi dapat dipertahankan.

Lemonade merupakan sari buah lemon yang memiliki warna kuning muda, sehingga cocok dikombinasikan dengan *jelly drink* buah naga merah untuk menghasilkan produk inovasi yang menarik. *Lemonade* juga memiliki rasa masam sehingga dapat memberikan variasi rasa dan meningkatkan kesegaran pada minuman *jelly drink*. Kadar vitamin C pada *lemonade* yang berkisar 40-50 mg/100 g buah lemon juga dapat berperan sebagai sumber vitamin dan antioksidan bagi tubuh (Rukmana, 2011).

Produk inovasi *jelly drink* buah naga merah-*lemonade* akan dipasarkan dengan merek “ANTI MAINSTREAM”. “ANTI MAINSTREAM” berarti berbeda dari yang lain. Pemilihan nama yang unik diharapkan dapat mempengaruhi psikologis konsumen untuk memiliki rasa penasaran dan keinginan untuk membeli produk *jelly drink* buah naga merah-*lemonade*.

Unit pengolahan *jelly drink* buah naga merah-*lemonade* “ANTI MAINSTREAM” direncanakan berkapasitas produksi 150 botol/hari. *Jelly drink* buah naga merah-*lemonade* akan dikemas dengan menggunakan botol PET 250 mL dengan bentuk balok yang dapat dilihat pada lembar Lampiran A. Bentuk kemasan yang unik diharapkan dapat meningkatkan daya tarik konsumen terhadap produk ini. Produk akan dijual dengan harga Rp 8.000,00 dan didistribusikan di seluruh wilayah Surabaya. Pemilihan harga ini didasarkan pada survei pasar dan survei terhadap masyarakat sebagai perwakilan konsumen. Survei pasar dilakukan dengan mempertimbangkan harga jual produk sejenis dengan volume yang sama yang telah ada di pasaran yang berkisar antara Rp 5.000 – 8.000 per botol. *Jelly drink* buah naga merah-*lemonade* merupakan produk *jelly drink* yang menggunakan buah segar, dibandingkan dengan produk pesaing yang menggunakan perisa

dan pewarna sintetis, sebagai bahan baku dan menyajikan 2 varian rasa dan warna dalam 1 botol sehingga memiliki keunikan tersendiri dibandingkan dengan produk *jelly drink* yang ada di pasaran. Kelebihan ini menjadi dasar pemilihan harga jual produk. Survei masyarakat dilakukan melalui kuisisioner yang diberikan pada 100 orang sebagai perwakilan calon konsumen. Contoh kuisisioner dapat dilihat pada Lampiran B. Produk juga telah diproduksi dan dijual sebanyak 714 botol seharga Rp 8.000,00 dan mendapat tanggapan positif dari konsumen. Target pasar yang dituju adalah konsumen menengah atas dari anak-anak hingga orang dewasa.

Perencanaan unit pengolahan *jelly drink* buah naga merah-*lemonade* “ANTI MAINSTREAM” juga memperhitungkan aspek teknis, aspek manajemen, dan aspek ekonomis. Aspek teknis yang diperhitungkan adalah pemilihan lokasi, pemilihan alat dan mesin, pemilihan bahan baku, tenaga kerja, dan utilitas. Aspek manajemen ditinjau dari bentuk dan struktur organisasi. Aspek ekonomis yang diperhitungkan yaitu analisa ekonomi yang digunakan untuk menilai kelayakan pendirian suatu unit pengolahan ditinjau dari Laju Pengembalian Modal/*Rate of Return* (ROR), Waktu Pengembalian Modal/*Payout of Period* (POP), dan Titik Impas/*Break Even Point* (BEP).

1.2. Tujuan

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha minuman *jelly drink* buah naga merah-*lemonade*.
2. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah dibuat.
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha minuman *jelly drink* buah naga merah-*lemonade*.