

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pada era modern ini banyak individu disibukkan dengan berbagai kegiatan sehingga konsumsi buah sebagai sumber mineral dan vitamin sering dikesampingkan karena harus meluangkan waktu untuk mengupas buah yang akan dikonsumsi. Indonesia memiliki berbagai jenis buah yang bervariasi, diantaranya adalah buah apel. Buah apel (Puspaningtyas, 2013) merupakan buah subtropis yang memiliki kadar pektin yang tinggi. Buah apel dapat diolah menjadi beberapa jenis produk seperti selai, *jelly drink*, sari buah dan lainnya. Pemanfaatan buah apel bertujuan agar menghasilkan produk akhir yang praktis untuk dikonsumsi.

Sari buah merupakan cairan dari buah yang memiliki rasa dan aroma yang sama dengan buah itu sendiri (Srianta dan Trisnawati, 2015). Sari buah apel merupakan produk sari buah yang diminati oleh kalangan masyarakat luas. Sari buah apel sendiri memiliki keunggulan antara lain sangat praktis untuk dikonsumsi, mengandung komponen flavonoid sebagai antioksidan dan sumber vitamin C yang bermanfaat untuk kesehatan. Selain itu ketersediaan sari buah apel di pasaran juga terbatas sehingga hal tersebut menjadi peluang pasar.

Sari buah dibagi menjadi 2 jenis yakni sari buah jernih dan sari buah keruh. Sari buah jernih dan keruh dibedakan melalui proses pengolahannya serta komposisi penyusunnya. Menurut Sinha *et al.* (2012), penyebab kekeruhan pada sari buah diakibatkan adanya senyawa pektin, protein, selulosa, hemiselulosa, pati dan lainnya sehingga berdampak pada

kenampakan produk akhir sari buah. Usaha yang biasa dilakukan untuk mengatasi kekeruhan adalah ditambahkan penjernih seperti bentonit.

Survey dilakukan pada 100 orang responden dengan kisaran usia 15 hingga 60 tahun. Dasar pemilihan kisaran usia responden adalah sasaran/target konsumen yang direncanakan adalah remaja hingga dewasa. Hasil *survey* menyatakan bahwa sekitar 82% responden menyukai sari buah apel dan yang lebih disukai adalah sari buah jernih (Appendix G). Selain itu sekitar 51% responden menyatakan bahwa sering mengonsumsi sari buah apel. Produsen sari buah umumnya menjual produknya melalui swalayan yang menyediakan oleh-oleh khas daerahnya.

Berdasarkan hasil *survey* pasar tersebut maka ditetapkan akan diproduksi sari buah apel jernih dengan kapasitas 22 L per hari atau sama dengan 89 botol (@245 ml) per hari. Sari buah tersebut dikemas dengan botol plastik jenis PET. Pengemasan dilakukan dengan cara *hot filling*. Sari buah apel memiliki potensi yang cukup baik dalam pemasarannya. Sari buah apel dipasarkan dalam kota Surabaya terutama di Depot Sate Babi, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya dan sekitarnya serta dijual dengan cara *delivery order* melalui media sosial. Sasaran konsumen adalah kelompok dengan tingkat ekonomi menengah ke atas dengan harga @Rp 12.000,-. Produksi direncanakan berlokasi di Medokan Asri Timur RL V G/50, Surabaya.

Sari buah diberi label *merk* “TREEPLE” yang merupakan singkatan dari *Apple tree*. *Merk* sari buah apel yang dipilih memiliki makna bahwa apel yang digunakan merupakan apel pilihan serta segar. Ciri khas dari “TREEPLE” ini terletak pada *flavor* apel yang kuat yang didapat secara alami karena berasal dari kombinasi jenis apel yang digunakan yakni apel *rome beauty* dan apel *fuji*.

1.2. Tujuan

- a. Merencanakan produksi dan analisa kelayakan usaha.
- b. Merealisasikan perencanaan produksi yang telah dibuat.
- c. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha yang telah dilakukan.