

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Jahe (*Zingiber officinale*) dikenal baik di masyarakat Indonesia sebagai salah satu rempah-rempah. Hampir semua wilayah di tanah air umumnya memanfaatkan jahe karena diyakini memiliki banyak manfaat bagi tubuh, salah satunya adalah penghangat badan. Jahe mengandung senyawa oleoresin yang lebih dikenal sebagai gingerol yang bersifat sebagai antioksidan.

Di Indonesia, produksi jahe tahun 2017 mengalami peningkatan sebesar 10-15% menjadi 170.000-180.000 ton dibanding produksi jahe tahun 2016 yang hanya mencapai 160.000 ton (Sitanggang, 2017). Namun pemanfaatannya kurang optimal, yaitu hanya digunakan sebagai bahan aditif pada makanan atau minuman dan sebagai bumbu masakan. Oleh karena itu perlu dilakukan pengolahan jahe segar untuk meningkatkan minat konsumen pada jahe dan meningkatkan harga jualnya. Salah satu alternatif pengolahan jahe adalah diolah menjadi es krim.

Es krim adalah jenis makanan semi padat yang dibuat dengan cara pembekuan adonan es krim dari campuran susu, lemak hewani maupun nabati, gula, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan lain yang diijinkan (SNI, 1995). Es krim merupakan produk olahan susu yang cukup populer dan memiliki segmen pasar yang luas dan merupakan produk pangan yang digemari oleh berbagai kalangan baik anak-anak, remaja maupun dewasa. Tingkat pertumbuhan pasar es krim di dalam negeri terus meningkat, hingga tahun 2018 pertumbuhan pasar es krim mencapai 240 juta liter atau rata-rata tumbuh 16% (Baihaqi, 2016). Es krim cenderung memiliki rasa yang manis, sensasi dingin dan

menyegarkan. Produk es krim “Le Gingi Ice” ini memiliki rasa yang masih jarang ada di pasaran. “Le Gingi Ice” menggunakan bahan dasar sari jahe gajah dan jahe emprit sehingga menghasilkan rasa es krim yang sedikit pedas khas jahe dan sensasi dingin di mulut namun hangat di tenggorokan. “Le Gingi Ice” memberikan inovasi baru untuk penikmat es krim dan jahe. “Le Gingi Ice” dipasarkan dalam kemasan *paper cup* dengan kapasitas produksi 60 *cup*/ hari @100 g.

Nama “Le Gingi Ice” diambil dari bahasa Perancis yaitu *Le Gingembre* yang berarti jahe dan *Ice* dalam bahasa Inggris yang artinya es, sehingga *Le Gingi Ice* berarti es jahe. Pemilihan nama dari bahasa Perancis dikarenakan komposisi “Le Gingi Ice” mirip dengan komposisi es krim tradisional Perancis, yaitu sama-sama menggunakan kuning telur sebagai pengental adonannya.

Dari hasil survei terhadap 30 responden di Surabaya (jemaat Gereja Kristus Raja Surabaya, masyarakat sekitar Tambaksari Surabaya) menunjukkan bahwa 76,7% responden belum mengetahui produk es krim jahe dan 90% responden memiliki ketertarikan untuk membeli “Le Gingi Ice”. Hal ini menunjukkan adanya peluang untuk memasarkan produk “Le Gingi Ice”. Pada survei mengenai harga yang layak untuk “Le Gingi Ice” (Appendix A), 50% responden menyatakan harga sebesar Rp 10.000,00 untuk ukuran 100 g. Hasil survei ini menunjukkan bahwa pemanfaatan jahe sebagai campuran pada produk es krim memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibanding nilai jual jahe segar dan mampu bersaing dengan produk es krim pada umumnya.

## **1.2. Tujuan**

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha “Le Gingi Ice”
2. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah dibuat.
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha “Le Gingi Ice”.