

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Menurut Badan Standarisasi Nasional (1994), *jelly drink* adalah produk minuman yang berbentuk gel dan memiliki karakteristik berupa cairan kental yang konsisten dengan kadar air tinggi dan mudah dihisap. Menurut Hidayat (2009), syarat *jelly drink* adalah transparan, mempunyai aroma dan rasa dari bahan dasar, tekstur gel baik, yaitu mudah disedot dan bentuk gelnya masih terasa di mulut. Umumnya bahan pembuatan *jelly drink* adalah air, gula, bahan pembentuk gel, dan bahan aditif.

Potensi penjualan *jelly drink* di Indonesia cukup tinggi. Menurut Top Brand Award (2018), persentase penjualan *jelly drink* tahun 2018 sebesar 82,9% dari total produksi *jelly drink* di Indonesia. Permintaan masyarakat yang tinggi terhadap *jelly drink* menunjukkan peluang besar dalam penjualan *jelly drink*. *Jelly drink* juga digemari oleh berbagai kalangan sehingga peluang pasarnya luas. *Jelly drink* dibuat dengan bahan dan alat yang mudah didapat. Secara teknis pengolahannya mudah dan tidak memerlukan teknologi yang rumit.

Jelly drink berbahan baku air dan bahan pembentuk gel yang tidak memiliki rasa sehingga pada industri pengolahan *jelly drink* sering ditambahkan bahan tambahan pangan (BTP) seperti perisa atau *essence*, pewarna, dan pasta untuk memberi rasa dan kenampakan yang menarik. Menurut Red Bell (2013), pasta adalah bahan tambahan pangan yang menciptakan aroma, rasa dan memberi warna ke produk makanan dan minuman dengan cara yang mudah. Penggunaan pasta lebih praktis karena pasta merupakan gabungan antara *essence* dan pewarna. Umumnya *jelly*

drink tersedia dalam berbagai macam rasa buah, salah satunya yaitu jeruk. Rasa jeruk dipilih karena rasa jeruk merupakan rasa yang umum dijumpai dan banyak digemari. Selain penambahan pasta untuk meningkatkan karakteristik organoleptik dapat pula ditambahkan *topping* pada *jelly drink*.

Berbagai macam bahan yang umum ditambahkan sebagai *topping* adalah *nata de coco*, *tapioca pearls*, *grass jelly* dan lain-lain. *Nata de coco* memiliki tekstur kenyal yang dapat menambah daya tarik dan nilai jual produk. Minuman *jelly drink* rasa jeruk dengan *nata de coco* dapat menjadi suatu peluang usaha minuman *ready to drink*, didukung dengan tingginya minat masyarakat terhadap produk *jelly drink*.

Bentuk usaha produk *jelly drink* rasa jeruk dengan *nata de coco* yang direncanakan adalah *home industry*. Nama merek dagang produk yang digunakan adalah “Oren”. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *jelly drink* rasa jeruk adalah air, karagenan, gula pasir, pasta jeruk, asam sitrat, dan *nata de coco*. Produk ini dikemas dalam botol yang terbuat dari *Polyethylene Terephthalate* (PET) dengan volume 250 ml. *Home industry* ini direncanakan didirikan di Fullerton Place TF2/27, Surabaya, Jawa Timur. Kapasitas produksi *jelly drink* jeruk dengan *nata de coco* adalah 500 botol (volume @250 ml) per hari.

1.2. Tujuan

Merencanakan pendirian *home industry jelly drink* rasa jeruk dengan *nata de coco* dengan kapasitas produksi 500 botol (volume @250 ml) per hari dan menganalisa kelayakan teknis dan ekonomisnya.