

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris dan sebagian besar penduduknya bermata pencarian di bidang pertanian (Henki, 2013). Pangan merupakan kebutuhan setiap manusia untuk melangsungkan hidupnya. Bahan pangan pada setiap komoditi mempunyai kandungan gizi yang berbeda seperti karbohidrat, protein, lemak dan mineral. Contoh bahan pangan yang mengandung protein tinggi yaitu kedelai.

Kedelai merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang mengandung protein nabati yang tinggi, sumber lemak, vitamin, dan mineral (Endrasari dan Nugrasari 2012). Kedelai mengandung protein 35% bahkan pada varietas unggul kadar proteinnya dapat mencapai 40–43%, dibandingkan dengan beras, jagung, tepung singkong, kacang hijau, daging, ikan segar, dan telur ayam, kedelai mempunyai kandungan protein yang lebih tinggi, hampir menyamai kadar protein susu skim kering (Setiavani, 2012).

Di Indonesia, kedelai umumnya diolah menjadi tempe, tahu, kecap, tauco dan tepung. Selain diolah menjadi produk makanan, kedelai dapat diolah menjadi produk minuman yaitu sari kedelai. Sari kedelai adalah minuman yang diperoleh dari pengolahan kacang kedelai yang telah diekstrak dengan cara dihaluskan dan digiling lalu ditambah air dengan perbandingan tertentu sehingga didapatkan cairan yang berwarna putih seperti susu dengan ciri aroma yang khas (Onourah et al., dalam Jiang et al., 2013).

Sari kedelai dapat dijadikan sebagai alternatif pengganti susu sapi bagi orang yang alergi dan tidak menyukai susu sapi atau bagi mereka yang tidak dapat menjangkau harga susu sapi yang mahal karena sari kedelai harganya lebih murah jika dibandingkan dengan susu hewani, serta sari kedelai memiliki nilai gizi yang baik dan cocok dikonsumsi untuk semua golongan usia.

Seperti yang diketahui, sari kedelai umumnya memiliki varian rasa original, coklat, stroberi, dan melon. Hal inilah yang membuat sari kedelai tidak terlalu diminati oleh masyarakat karena minimnya pilihan varian rasa sari kedelai.

Kandungan protein sari kedelai mencapai 1,5 kali protein susu sapi. Selain itu, sari kedelai juga mengandung lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin A, vitamin B1, vitamin B2 dan isoflavon (Prisilia, 2015).

Berdasarkan uraian di atas, Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk menciptakan sebuah inovasi baru terhadap minuman sari kedelai dengan menambahkan varian rasa *green tea* dan cincau sebagai isian untuk meningkatkan cita rasa, nilai gizi dan ekonomis serta menambah nilai jualnya. Menurut Prawira (2019) penambahan bubuk teh hijau pada produk pangan mampu meningkatkan antioksidan dan signifikan mengurangi produksi oksidasi selama penyimpanan produk. Penambahan bubuk *green tea* pada sari kedelai mampu menutupi aroma bau langu pada sari kedelai karena terdapat senyawa katekin pada daun teh hijau (*green tea*). Senyawa katekin mempunyai manfaat karena sifatnya dalam meniadakan bau, sebagai antioksidan berkemampuan untuk menghambat pertumbuhan jamur, tumor dan virus (Anjarsari, 2016). Sedangkan penambahan cincau pada minuman sari kedelai ini bertujuan sebagai isian karena cincau umumnya banyak disukai oleh masyarakat dan sudah umum digunakan sebagai topping atau isian pada berbagai jenis minuman.

Mengingat pada zaman modern ini banyak muncul produk-produk minuman kekinian yang lebih menarik, maka adanya minuman sari kedelai ini sebagai salah satu cara untuk menarik minat konsumen untuk membeli dan meningkatkan daya jualnya. Minuman sari kedelai *green tea* cincau diharapkan mampu menjangkau pasar yang lebih luas.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, rumusan masalah yang dapat diambil adalah:

1. Bagaimana cara pembuatan sari kedelai *green tea* cincau yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana analisa usaha dalam pembuatan sari kedelai *green tea* cincau?
3. Bagaimana cara pemasaran sari kedelai *green tea* cincau?

1.3 Tujuan

Tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Mengetahui cara pembuatan sari kedelai *green tea* cincau yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui analisa usaha pembuatan sari kedelai *green tea* cincau.
3. Mengetahui strategi pemasaran yang efektif untuk produk sari kedelai *green tea* cincau yang menguntungkan.

1.4 Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Meningkatkan nilai ekonomis kedelai.
2. Membuat sari kedelai dengan inovasi baru.
3. Membuka peluang munculnya wirausaha baru dalam memproduksi sari kedelai rasa *green tea* dengan penambahan cincau.