

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu merupakan cairan berwarna putih yang dihasilkan dari mamalia betina seperti sapi, kambing, kuda, melalui pemerahan sebagai bahan minuman dan sumber gizi. Susu memiliki banyak manfaat bagi manusia antara lain memberikan nutrisi alami yang seimbang, menjaga kesehatan dan pertumbuhan tulang, mencegah timbulnya masalah pada gigi, menurunkan resiko penyakit serangan jantung, tekanan darah, diabetes, kanker payudara, menetralkan racun yang ada pada makanan, dan bermanfaat untuk meningkatkan kualitas tidur. Namun, menurut data dari Badan Pusat Statistika (BPS) tingkat konsumsi susu di Indonesia cukup rendah, yaitu pada tahun 2020 masih berkisar 16,27 kg per kapita/tahun, lebih rendah dibandingkan dengan negara Asia Tenggara lainnya, seperti Vietnam yang mencapai 20 kg/kapita/tahun atau Malaysia sekitar 50 kg/kapita/tahun. Penyebab rendahnya tingkat konsumsi susu di Indonesia salah satunya yaitu minimnya jumlah sapi perah yang ada, sehingga harus memperoleh susu dari negara lain, hal itu juga menyebabkan harga susu di Indonesia cukup mahal. Selain itu penyebab lain dari rendahnya tingkat konsumsi susu di Indonesia yaitu banyak masyarakat Indonesia yang mengalami gangguan intoleransi laktosa. Gangguan ini menyebabkan *enxim laktase* dalam tubuh tidak dapat dicerna dengan baik, sehingga dapat menyebabkan rasa tidak nyaman pada perut sampai diare. Maka dari itu beberapa masyarakat Indonesia mengatasi permasalahan tersebut dengan menjadikan susu menjadi produk olahan.

Produk olahan susu di Indonesia saat ini cukup banyak, seperti keju, tahu susu, mentega, bahkan dodol susu. Produk susu yang menjadi favorit untuk dijadikan olahan yaitu susu pasteurisasi. Pasteurisasi merupakan proses netralisir susu, yang berfungsi untuk membunuh kuman penyebab penyakit. Proses paasteurisasi pada susu dilakukan dengan cara memanaskan susu segar dengan suhu diatas 72 derajat Celsius dalam waktu 15 menit. Tujuan dari proses pasteurisasi pada susu yaitu membunuh bakteri penyebab penyakit, sehingga daya simpan susu pasteurisasi dapat lebih lama dibandingkan dengan susu segar.

Di Indonesia susu dihasilkan dari beberapa jenis ternak, antara lain yaitu ternak sapi, kambing, domba, dan kuda. Jenis-jenis ternak penghasil susu tersebut memiliki keunikan masing-masing pada hasil susunya, seperti susu kambing yang memiliki aroma lebih menyengat dibandingkan dengan susu sapi maupun susu kuda. Salah satu susu yang paling sering ditemukan di Indonesia yaitu susu sapi. Rasa dan aroma yang dihasilkan oleh susu sapi cocok untuk dikombinasikan dengan makanan lainnya termasuk buah-buahan. Salah satu jenis makanan yang sangat cocok untuk dikombinasikan dengan susu adalah buah-buahan. Buah merupakan sumber dari vitamin, mineral dan serat pangan. Rasa yang dihasilkan oleh buah berbeda-beda, antara lain manis, asam, sepat hingga pahit. Tidak semua jenis buah-buahan dapat dipadukan dengan susu untuk dikonsumsi. Beberapa jenis buah yang dapat menyebabkan penyakit bila dikonsumsi dengan susu secara bersamaan yaitu buah nanas, nangka dan alpukat. Beberapa kandungan yang terdapat dalam buah-buahan tersebut sebaiknya dihindari untuk dikonsumsi secara bersamaan dengan susu.

Minuman susu dengan varian rasa buah merupakan produk olahan minuman yang berbahan dasar susu sapi dan buah-buahan segar lainnya. Buah yang digunakan yaitu buah tahunan. Penggunaan buah tahunan atau non musiman bertujuan agar meminimalisir kesulitan dalam mendapatkan bahan baku. Tujuan diciptakannya produk ini yaitu untuk memenuhi keinginan pecinta susu yang ingin merasakan sensasi lain dari minuman susu. Dipilihnya buah-buahan sebagai campuran susu pasteurisasi yaitu karakteristik dari buah yang dapat mengurangi rasa dan aroma amis pada susu.

Seiring berkembangnya jaman, minuman yang memiliki keunikan rasa dan bentuk menjadi nilai tambah untuk pemasaran. Maraknya produk minuman yang berlabel “kekinian” banyak diminati oleh muda mudi generasi millennial, maka dari itu produk ini diciptakan karena melihat peluang yang cukup besar dibidang pemasaran.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah diuraikan, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan minuman susu pasteurisasi dengan varian rasa buah di Desa Pancoran Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana analisis usaha minuman susu pasteurisasi dengan varian rasa buah di Desa Pancoran Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana proses pemasaran usaha minuman susu pasteurisasi dengan varian rasa buah di Desa Pancoran Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dapat dijabarkan sebagai berikut :

1. Melakukan proses pembuatan minuman susu pasteurisasi dengan varian rasa buah di Desa Pancoran Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso
2. Menganalisis kelayakan usaha minuman susu pasteurisasi dengan varian rasa buah di Desa Pancoran Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso
3. Melakukan proses pemasaran produk minuman susu pasteurisasi dengan varian rasa buah di Desa Pancoran Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang sudah diuraikan, maka manfaat yang diharapkan dari tugas akhir ini yaitu :

1. Dapat menjadi referensi untuk masyarakat dalam memulai suatu usaha
2. Menumbuhkan jiwa wirausahawan dan meningkatkan kreatifitas mahasiswa
3. Memberikan wawasan serta pengetahuan terkait olahan minuman susu

Dapat digunakan sebagai referensi bagi mahasiswa yang ingin menyusun tugas akhir.