

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring berkembangnya waktu, masyarakat lebih suka minuman siap saji yang praktis, sehingga produk minuman yang siap minum banyak diminati oleh masyarakat. Dewasa ini masyarakat sudah mulai menyadari akan pentingnya menjaga kesehatan. Banyaknya minuman yang beredar di pasaran menuntut masyarakat untuk cerdas dalam memilih minuman yang bermanfaat dan tidak menimbulkan efek samping. Meningkatnya permintaan masyarakat terhadap minuman herbal menjadi sebuah prospek yang menjanjikan dalam usaha minuman herbal.

Rosella memiliki nama latin *Hibiscus sabdariffa* termasuk ke dalam keluarga *Malvaceae*. Kelopak rosella memiliki rasa masam karena terdapat kandungan senyawa asam askorbat (vitamin C), asam sitrat, dan asam malat. Kandungan asam askorbat (vitamin C) dan betakaroten yang tinggi merupakan sumber antioksidan alami yang efektif dalam menangkal radikal bebas dan berbagai penyakit seperti antikanker, antihipertensi, dan antidiabetes. Pemanfaatan rosella untuk kesehatan salah satunya dengan diseduh kemudian di minum. Air seduhan kelopak bunga rosella ini umumnya disebut teh rosella oleh masyarakat. Teh rosella memiliki rasa asam seperti rasa dasar pada bunga rosella, sehingga masyarakat menambahkan gula atau madu untuk menurunkan kadar asam dan meningkatkan cita rasa pada teh rosella.

Pemasaran teh rosella pada umumnya hanya sebatas kelopak bunga rosella yang dikeringkan sampai kadar air tertentu kemudian dikemas. Sehingga sangat jarang ditemui minuman teh rosella siap minum terutama di Kabupaten Jember

Minuman teh lapis merupakan jenis minuman herbal yang siap untuk langsung diminum tanpa perlu diseduh. Teh lapis ini dibuat dari seduhan kelopak bunga rosella kering dengan tambahan gula dan air jeruk nipis untuk meningkatkan khasiat dan memperkaya rasa. Usaha minuman teh lapis ini didirikan untuk menciptakan peluang usaha baru dengan tujuan utama adalah

memperoleh keuntungan. Sehubungan dengan usaha minuman herbal sejenis yang tidak menggunakan alat analisis usaha, maka dari itu usaha minuman teh lapis ini dianalisis untuk mengetahui kelayakan usahanya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan, maka dapat dirumuskan masalah dalam pelaksanaan tugas akhir usaha minuman teh lapis sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi minuman teh lapis di Kelurahan Tegalgede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha produksi minuman teh lapis?
3. Bagaimana menentukan pemasaran yang efektif?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang diuraikan, maka dapat dirumuskan tujuan dalam pelaksanaan tugas akhir usaha minuman teh lapis sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi minuman teh lapis.
2. Dapat menganalisis usaha menggunakan BEP, R/C ratio, dan ROI.
3. Dapat menentukan kegiatan pemasaran yang efektif.

1.3.2 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang diuraikan, maka manfaat yang diharapkan dalam pelaksanaan tugas akhir usaha minuman teh lapis sebagai berikut:

1. Menumbuhkan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa maupun masyarakat umum.
2. Sebagai referensi dalam proses kegiatan tugas akhir mahasiswa Politeknik Negeri Jember.
3. Memberi wawasan, pengetahuan, dan saran bagi masyarakat dalam melaksanakan kegiatan usaha sejenis.