

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Minuman tradisional adalah minuman dari orang tua dan diwariskan selama beberapa generasi secara turun temurun, yang akan dikonsumsi oleh masyarakat yang mempercayai dengan minuman tradisional, umumnya minuman tradisional menggunakan bahan – bahan alami seperti dedaunan, rempah, buah, atau produk dari pepohonan dan telah menjadi ciri khas suatu daerah dengan cita rasa yang relative wajar dengan selera penduduk setempat.

Salah satu rempah yang banyak digunakan adalah kencur. Kencur (*Kaempferia galanga L.*) merupakan salah satu tanaman Indonesia yang memiliki khasiat obat. Pemanfaatan kencur baik pada kalangan industri maupun rumah tangga bukan hanya digunakan sebagai obat namun bisa juga sebagai makanan dan minuman yang kaya akan manfaat bagi Kesehatan (Preetha et al., jurnal integrasi proses 2021). Kunyit (*Curcuma domestica Val*) dapat digunakan sebagai pewarna alami dikarenakan di dalam kunyit mengandung karotenoid, warna kuning pada kunyit di dapat dari proses ekstraksi. Selain bisa digunakan menjadi pewarna alami kunyit jua dapat di jadikan obat (Oktavia,A, 2020). Jahe memiliki berbagai manfaat terutama bagi kesehatan. Kandungan fenolik membuat tanaman ini memiliki kemampuan untuk menurunkan glukosa darah bagi penderita diabetes mellitus. Penggunaan jahe sebagai obat dirasa sangat berguna karena mudah ditemukan, praktis dan ekonomis (Wicaksono, jurnal ilmiah ilmu Kesehatan,2019).

Dari ketiga jenis rempah diatas kita dapat menjadikan minuman instan yang berbentuk serbuk sengan penambahan bahan – bahan tertentu. Umumnya proses pembuatan minuman instan terdiri dari dua tahapan yaitu ekstraksi dan pengeringan. Proses pembuatan minuman herbal instan ekstrak kukenjakayu di produksi dengan cara mengekstrak sari kunyit, kencur dan jahe kemudian dilakukan pemasakan dan ditambahkan kapulaga, kayu manis dan beberapa tambahan bahan lainnya sampai mengkristal, selanjutnya kristal tadi dihaluskan hingga menjadi serbuk,setelah itu serbuk kembali dihaluskan supaya mendapatkan serbuk yang lebih halus..

Sebelum di pasarkan hal yang dilakukan yaitu menghitung analisis kelayakan usaha, untuk mengetahui layak dan tidaknya usaha minuman herbal instan untuk dijalankan. Selanjutnya jika sudah dinyatakan layak produk akan di pasarkan

Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah tempat untuk menyalurkan ilmu selama perkuliahan, untuk melatih mahasiswa berwirausaha. Pada dasarnya Proyek Usaha Mandiri (PUM) dijalankan untuk mengembangkan berbagai macam produk olahan pangan di Program Studi Teknologi Industri Pangan. Minuman herbal instan ekstrak kukenjakayu (kunyit, kencur, jahe, kapulaga, kayu manis) merupakan suatu produk inovasi dari minuman tradisional Beras Kencur. Minuman herbal instan memiliki beberapa manfaat untuk kesehatan diantaranya menjaga kesehatan lambung, mengontrol berat badan, meredakan batuk berdahak, menghilangkan pegal – pegal pada tubuh dan masih banyak manfaat – manfaat yang lainnya. Produk inovasi ini dapat menambahkan keberagaman jenis olahan minuman herbal instan yang berada di pasaran.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi minuman herbal instan ekstrak kukenjakayu?
2. Bagaimana perhitungan analisis kelayakan usaha produk minuman herbal instan ekstrak kukenjakayu?
3. Bagaimana strategi pemasaran produk minuman herbal instan ekstrak kukenjakayu?

1.3 Tujuan

Tujuan dari adanya kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini yaitu sebagai berikut :

1. Mengetahui proses produksi minuman herbal instan ekstrak kukenjakayu dengan baik dan benar serta dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui hasil analisis kelayakan usaha produk minuman herbal instan kukenjakayu.

3. Mengetahui strategi pemasaran yang tepat untuk produk minuman herbal instan ekstrak kukenjakayu.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini diantaranya:

1. Menciptakan inovasi produk berupa minuman herbal serbuk yang dapat dinikmati secara hangat maupun dingin dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Meningkatkan minat masyarakat untuk mengonsumsi minuman herba melalui produk olahan minuman serbuk yaitu minuman herbal instan ekstrak kukenjakayu.
3. Membuka peluang usaha dalam bentuk minuman herbal instan baik skala besar maupun skala industry rumah tangga.