

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produk olahan susu sangat digemari oleh masyarakat terutama kalangan anak-anak dan remaja dikarenakan rasanya yang *creamy*, namun sayang sekali banyak masyarakat yang tidak suka mengonsumsi susu segar sehingga muncullah berbagai macam produk olahan susu seperti es krim, yogurt, keju, mentega, dan masih banyak lagi produk olahan susu lainnya. Banyaknya pesaing pada pasar olahan susu merupakan suatu tantangan bagi pengolahan dan pengembangan produk, sehingga timbul pemikiran membuat inovasi baru yang menggunakan bahan alami sebagai perisa dan pewarna pada produk yang tentunya meningkatkan nilai gizi produk (Usmiati dan Abubakar, 2009)

Susu merupakan cairan berwarna putih yang disekresi oleh kelenjar mammae (ambing) pada binatang mamalia betina seperti sapi, kambing, kerbau, dll yang diperoleh dengan cara pemerahan sebagai bahan makanan dan sumber gizi. Susu merupakan bahan pangan yang bergizi tinggi karena didalam susu segar mengandung berbagai zat makanan lengkap dan seimbang seperti protein, lemak, karbohidrat, mineral, dan vitamin (Anonim, 2021)

Memiliki cita rasa yang manis dan segar juga banyak manfaat bagi kesehatan, buah naga mulai banyak dibudidayakan oleh masyarakat. Namun tidak sedikit orang yang kurang menyukai buah naga dikarenakan teksturnya dan biji kecil pada daging buah. Oleh karena itu inovasi cara lain menikmati buah naga tanpa mengurangi nilai gizinya pun mulai banyak berkembang. Buah naga diolah menjadi berbagai macam produk pangan salah satunya *milky jelly drink* buah naga. Buah naga yang digunakan merupakan buah naga daging merah dikarenakan memiliki kandungan gizi yang lebih banyak dari pada jenis buah naga lainnya (Hidayat 2018). Selain itu, buah naga merah juga berfungsi sebagai pewarna alami untuk menambah nilai estetika pada produk yaitu *jelly* yang dapat menarik daya tarik konsumen.

Jelly merupakan makanan semi padat yang terbuat dari olahan rumput laut yang dimasak dengan tambahan sari buah dan gula (Padmaningrum, 2013).

Mengandung serat tinggi yang dapat melancarkan pencernaan membuat *jelly* sangat baik dikonsumsi oleh berbagai kalangan seperti anak-anak, remaja, dan orang dewasa. *Milky jelly drink* buah naga merupakan suatu produk olahan berbahan dasar susu yang dipadukan dengan *jelly* buah naga. Menggunakan susu segar dan buah naga *urve* yang membuat produk ini sangat cocok untuk dijadikan produk usaha juga membantu pemanfaatan komoditas yang ada di lingkungan sekitar.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) bertujuan untuk melakukan proses produksi dan pemasaran minuman berbasis susu dengan inovasi penambahan jeli buah naga yang memiliki nilai gizi tinggi dengan karakteristik minuman susu segar yang creamy dipadukan dengan jeli buah naga yang kenyal dan dapat dikonsumsi oleh masyarakat umum dari berbagai kalangan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, didapatkan rumusan masalah yang dapat dikembangkan antara lain :

1. Bagaimana cara memproduksi *milky jelly drink* buah naga dan daya terima produk oleh konsumen?
2. Apakah usaha *milky jelly drink* buah naga menguntungkan secara ekonomi?
3. Apakah *milky jelly drink* buah naga mampu bersaing dipasaran?

1.3 Tujuan

Tujuan dilakukannya proyek usaha mandiri pembuatan dan pemasaran *milky jelly drink* buah naga yaitu :

1. Mengetahui cara memproduksi *milky jelly drink* buah naga yang baik dan daya terima produk oleh konsumen.
2. Mengetahui kelayakan usaha produksi *milky jelly drink*
3. Mengetahui strategi penjualan *milky jelly drink* buah naga agar mampu bersaing dipasaran.

1.4 Manfaat

Diharapkan proyek usaha mandiri pembuatan dan pemasaran *milky jelly drink* buah naga dapat memberikan manfaat antara lain :

1. Memberikan alternatif pengolahan susu dan buah naga
2. Meningkatkan nilai guna dari susu dan buah naga
3. Memberikan peluang usaha pengolahan susu dan buah naga dalam skala kecil maupun besar.