

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Turkish delight atau disebut juga dengan *lokum* adalah manisan seperti jeli berbahan dasar gula yang mengandung pati dengan membentuk gel (Gogus, Maskan, & Kaya, 1998). *Turkish delight*, atau dalam bahasa Turki dikenal sebagai "*lokum*," adalah sejenis permen tradisional yang berasal dari Timur Tengah, khususnya Turki. *Lokum* memiliki tekstur kenyal dan lembut, serta biasanya dipotong menjadi kotak-kotak kecil sebelum disajikan. *Lokum* seringkali dibumbui dengan air mawar, lemon atau ekstrak buah lainnya. Konsistensinya lembut dan lengket, dan sering dikemas dan dimakan dalam bentuk kubus kecil yang ditaburi gula agar tidak lengket.

Teh hitam adalah teh fermentasi yang dibuat dari daun teh (*Camelia Sinensis*). Pembuatan teh hitam yang mengalami proses oksidasi enzimatis, membuat senyawa katekin pada teh dikatalisa oleh enzim polifenol oksidase yang menghasilkan theaflavin dan thearubigin (Rohdian, 2015). Senyawa katekin pada teh dapat mempengaruhi rasa pahit pada teh, sehingga teh hitam yang melalui proses oksidasi enzimatis akan menghasilkan aroma paling kuat dengan rasa lebih ringan (tidak terlalu pahit) (Tsai et al., 2006). Teh hitam juga mempunyai reputasi yang dimana memiliki sifat antioksidan tinggi.

Lemon adalah buah yang berasal dari pohon jeruk-lemon (*Citrus limon*). Memiliki kulit kuning yang tebal, daging yang asam, dan biji di dalamnya. Lemon dan produk olahannya merupakan sumber senyawa fenolik (terutama flavonoid) serta senyawa nutrisi dan non-nutrisi (vitamin, mineral, serat makanan, minyak essensial, asam organik, dan karotenoid) yang diperlukan untuk pertumbuhan dan fungsi sistem fisiologis manusia (Guerra et al., 2013). *Turkish delight* umumnya berwarna merah dengan menggunakan pewarna makanan. Salah satu tujuan untuk

menarik minat konsumen yaitu dilakukan inovasi dengan ekstrak *lemon tea* atau perpaduan antara teh hitam dengan perasan lemon yang banyak digemari dikalangan masyarakat. *Turkish delight* juga memiliki umur simpan yang lebih lama dibandingkan permen *soft candy* yaitu 2 hingga 3 minggu.

Melalui inovasi pangan yang dilakukan dengan menambah ekstrak teh hitam dengan ekstrak lemon atau disebut dengan *lemon tea* pada *turkish delight* akan meningkatkan nilai gizi, rasa, dan tampilan baru. Ide inovasi ini masih belum ada di pasaran sehingga diharapkan akan menjadi menarik minat konsumen dan menjadi ide peluang usaha.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dapat ditentukan yaitu:

1. Bagaimana proses produksi *turkish delight* dengan ekstrak *lemon tea* yang dapat diterima oleh konsumen ?
2. Bagaimana perhitungan analisa kelayakan usaha pada produk *Turkish delight* dengan ekstrak *lemon tea* ?
3. Bagaimana strategi pemasaran produk *turkish delight* dengan ekstrak *lemon tea* yang efektif ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini yaitu:

1. Mengetahui cara memproduksi *turkish delight* dengan ekstrak *lemon tea* yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui analisa kelayakan usaha produksi *turkish delight* dengan ekstrak *lemon tea*.
3. Mengetahui strategi untuk memasarkan produk *turkish delight* dengan ekstrak *lemon tea* yang efektif.

1.4 Manfaat

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

1. Menghasilkan inovasi produk *turkish delight* dengan rasa yang baru.
2. Membuka peluang usaha pada produk *turkish delight*.