

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Membangun kesadaran masyarakat tentang pentingnya kesehatan dan mendorong mereka untuk menerapkan pola hidup yang lebih sehat, termasuk dalam hal konsumsi pangan, merupakan tantangan yang membutuhkan inovasi berkelanjutan. Pangan fungsional, yang didefinisikan sebagai makanan atau minuman yang memberikan manfaat bagi kesehatan, kini menjadi pilihan yang semakin populer (Astawan, 2011). Penggunaan bahan baku lokal sebagai produk fungsional terus berkembang dengan baik sebagai alternatif untuk mengatasi masalah kesehatan. Tren ini selaras dengan kecenderungan global yang mengutamakan kembali ke konsep alami (*back to nature*) dan memilih produk alami. Fenomena ini menunjukkan bahwa penggunaan produk alami, termasuk pangan sehat berbahan lokal, semakin meningkat (Kurnia & Haryadi, 2020).

Minuman tradisional merupakan salah satu contoh produk pangan fungsional yang kaya akan manfaat kesehatan. Minuman tradisional ini disusun dari bahan-bahan alami yang mudah dijumpai di Indonesia, seperti jahe, daun pandan, kayu manis, cengkeh, serai, jeruk purut, gula pasir, serta madu. Minuman ini memiliki rasa yang umumnya sesuai dengan selera masyarakat, sehingga mudah diterima dan dinikmati. Salah satu minuman rempah yang terkenal di Jawa Timur adalah wedang pokak. Wedang pokak merupakan minuman tradisional yang dibuat dengan cara merebus akar dan daun bersama air, kemudian hasil rebusannya disaring (Wulandari & Azriningsih, 2014; Mala, dkk., 2021). Namun, saat ini keberadaannya sudah sangat langka sehingga harus dilakukan analisis terhadap usahanya untuk melestarikan minuman ini.

Seiring berjalannya waktu, wedang pokak di perbarui menjadi sirup pokak yang karakteristiknya adalah berwarna kecoklatan, beraroma rempah-rempah, memiliki rasa hangat di tubuh dan sedikit pedas. Sirup pokak dapat dinikmati baik dalam kondisi hangat maupun dingin. Di daerah asalnya, sirup pokak memiliki peran penting dalam tradisi lokal, seperti disajikan saat Hari Raya Idul Fitri di Probolinggo (Sahroni, 2020). Tren konsumsi sirup pokak di daerah asalnya tetap

terjaga, terutama karena perannya dalam acara-acara tradisional dan sebagai oleh-oleh khas daerah (Sari, dkk., 2020). Sirup pokak diperbarui dengan mengadirkan warna hijau yang berasal dari daun pandan wangi, menciptakan inovasi baru bernama sirup pokak pandan “Sipondan”. Sirup pokak pandan “Sipondan” dapat dinikmati dengan minuman lain, seperti teh atau susu, sehingga memperluas variasi konsumsi dan menjadikannya pilihan yang fleksibel.

Produk sirup pokak pandan “Sipondan” memiliki keunggulan kompetitif dibandingkan produk minuman lain karena berbasis bahan alami lokal seperti daun pandan wangi, jahe, serai, kayu manis, dan cengkeh. Bahan-bahan ini memiliki nilai bioaktif tinggi, seperti gingerol dari jahe yang dapat membantu meredakan inflamasi, senyawa eugenol dari cengkeh yang bersifat antibakteri, serta polifenol dari kayu manis yang baik untuk kesehatan kardiovaskular (Sari & Pratama, 2018). Kombinasi ini memberikan keunikan rasa dan aroma, sekaligus manfaat kesehatan yang signifikan. Selain itu, warna hijau alami dari daun pandan memberikan estetika menarik yang meningkatkan daya tarik konsumen, terutama di pasar modern.

Tren gaya hidup sehat dan permintaan terhadap produk alami yang ramah lingkungan semakin meningkat (Astawan, 2011). Sirup pokak pandan “Sipondan” tidak hanya mendukung pola hidup sehat tetapi juga berkontribusi pada pelestarian budaya lokal serta pemberdayaan petani rempah. Dengan mengusung konsep harmonisasi antara tradisi dan inovasi, produk ini menjadi simbol transformasi minuman tradisional menjadi produk modern yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat (Kurnia & Haryadi, 2020).

Kandungan bahan alami dalam sirup pokak pandan “Sipondan” dapat memberikan manfaat kesehatan secara optimal jika komponen bioaktif di dalamnya berhasil diekstrak dengan baik. Oleh karena itu, dalam proses pembuatan sirup pokak pandan ini, penulis memperhatikan bahwa di daerah Kebonsari belum ada produksi serupa. Dengan mempertimbangkan harga jual dan melakukan analisis usaha, kegiatan ini dirancang untuk merencanakan, meneliti pasar, dan mengevaluasi bisnis dengan tujuan meningkatkan nilai ekonomis rempah-rempah sekaligus menghadirkan inovasi produk baru. Analisis yang diterapkan meliputi

*Break Even Point* (BEP), Rasio Pendapatan terhadap Biaya (*R/C Ratio*), serta Tingkat Pengembalian Investasi (ROI), sebagai dasar untuk menilai kelayakan produk ini dalam pengembangan usaha di masa depan (Choiriyah, 2023).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dijelaskan, maka dapat dirumuskan beberapa pertanyaan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan Sirup Pokak Pandan "Sipondan" di Desa Kebonsari, Kecamatan Kebonsari, Kabupaten Madiun?
2. Bagaimana analisis usaha Sirup Pokak Pandan "Sipondan" di Desa Kebonsari, Kecamatan Kebonsari, Kabupaten Madiun?
3. Bagaimana strategi pemasaran produk Sirup Pokak Pandan "Sipondan" di Desa Kebonsari, Kecamatan Kebonsari, Kabupaten Madiun?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang telah dirumuskan, tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah:

1. Mampu melaksanakan proses pembuatan Sirup Pokak Pandan "Sipondan" di Desa Kebonsari, Kecamatan Kebonsari, Kabupaten Madiun.
2. Mampu menganalisis kelayakan usaha Sirup Pokak Pandan "Sipondan" di Desa Kebonsari, Kecamatan Kebonsari, Kabupaten Madiun.
3. Mampu melakukan kegiatan pemasaran produk Sirup Pokak Pandan "Sipondan" di Desa Kebonsari, Kecamatan Kebonsari, Kabupaten Madiun.

## **1.4 Manfaat**

Hasil yang diharapkan dari penyelesaian tugas akhir ini meliputi berbagai manfaat sebagai berikut:

- a. Bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi

Dapat digunakan sebagai bahan literatur atau referensi pustaka dalam menyusun tugas akhir maupun penelitian lain yang berfokus pada analisis daya saing produk dan sebagai data dasar yaitu Informasi yang dihasilkan dapat berfungsi

sebagai data pendukung untuk penelitian lebih lanjut dalam pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, khususnya terkait dengan inovasi produk Sirup Pokak Pandan “Sipondan” di wilayah Kabupaten Madiun.

- b. Bagi mahasiswa hasil analisis ini dapat mendorong mahasiswa untuk meningkatkan kemampuan berinovasi dan menciptakan ide-ide kreatif yang mendukung pengembangan usaha serta membuka peluang lapangan kerja baru di bidang kewirausahaan.
- c. Studi ini dapat menjadi salah satu acuan bagi pelaku UMKM dalam menyusun strategi perencanaan dan mengambil keputusan yang berkaitan dengan proses produksi dan pemasaran Sirup Pokak Pandan “Sipondan”.
- d. Dapat menjadi rekomendasi bagi pemerintah dalam mengevaluasi dan merumuskan kebijakan yang mendukung pengembangan Sirup Pokak Pandan sebagai produk unggulan daerah, khususnya di Desa Kebonsari, Kecamatan Kebonsari, Kabupaten Madiun, guna meningkatkan daya saing industri pangan lokal.