

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu merupakan salah satu produk hasil ternak yang cukup terkenal karena banyak diperjual belikan serta merupakan bahan makanan yang bergizi tinggi karena di dalam susu segar mengandung berbagai zat makanan yang lengkap dan seimbang seperti protein, lemak, karbohidrat, mineral, dan vitamin yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia (Sholikah, 2021). Namun kandungan gizi yang tinggi tersebut menyebabkan susu menjadi media yang disukai oleh mikroba untuk berkembang biak, sehingga dalam waktu singkat susu sudah rusak dan tidak layak konsumsi. Oleh karenanya diperlukan proses pengolahan untuk memperpanjang umur susu salah satunya dengan pasteurisasi (Fuziawatie, 2021). Pada umumnya susu pasteurisasi masih memiliki rasa dan aroma khas susu sapi yang belum hilang oleh karenanya perlu dilakukan inovasi dengan menambahkan suatu bahan untuk meminimalisir hal tersebut.

Salah satu inovasi susu sapi untuk menarik minat masyarakat adalah dengan cara menambahkan suatu bahan untuk memberikan kesan yang berbeda, misalnya dengan penambahan sari kurma seperti yang saya lakukan pada penelitian kali ini. Sari kurma merupakan buah kurma yang dihaluskan dan disaring untuk diambil filtratnya. Kandungan vitamin dan mineral pada sari kurma juga beragam yang menjadikan sari kurma memiliki banyak manfaat salah satunya kandungan serat yang dapat membantu sistem metabolisme dalam tubuh. Penambahan sari kurma juga dapat dijadikan sebagai pemanis alami karena mengandung 80% gula yang meliputi glukosa, fruktosa, dan juga sukrosa yang dapat membantu mengganti penggunaan gula pasir dalam produk (Khotimah, 2014).

Buah kurma sendiri merupakan buah yang berasal dari negara daerah timur tengah yang memiliki jenis yang beragam dengan kualitas terbaik hingga terburuk (Athar, 2023). Pada umumnya, kurma yang sering dijadikan olahan produk adalah kurma ajwa yang memiliki kualitas tertinggi namun yang menjadi kendala adalah harga dari kurma ajwa yang relatif mahal, oleh karenanya, digunakan alternatif lain dengan menggunakan kurma yang memiliki harga terjangkau salah satunya yaitu

menggunakan kurma jenis khalas yang merupakan salah satu jenis kurma yang walaupun dengan harga terjangkau tetap memiliki kualitas yang baik, tekstur yang lembut, rasa manis yang tidak terlalu pekat yang menjadikan jenis kurma ini cocok untuk dijadikan bahan tambahan pada olahan susu sapi. Penggabungan dua bahan dengan nutrisi tinggi seperti susu sapi segar dan sari kurma akan menjadikan sebuah produk minuman susu kurma yang memiliki nutrisi tinggi serta manfaat pada tubuh (Khotimah, 2014).

Minuman susu kurma diharapkan bisa menjadi inovasi produk minuman sehat yang dapat membantu masyarakat untuk meningkatkan konsumsi susu. Produk minuman susu kurma yang dibuat tidak menggunakan gula tambahan seperti produk yang sudah ada di pasaran. Selain itu, dengan komposisi bahan yang cukup mirip produk minuman susu kurma yang ditawarkan memiliki harga yang lebih terjangkau daripada produk yang sudah banyak terjual sehingga dapat menjangkau pasar dengan lebih luas.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam proses produksi dan pemasaran minuman susu kurma jenis khalas sebagai inovasi minuman sehat adalah:

1. Bagaimana proses produksi minuman susu kurma yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha pada produk minuman susu kurma yang dapat diterima oleh konsumen?
3. Bagaimana strategi pemasaran pada pemasaran produk minuman susu kurma agar dapat diterima oleh konsumen?

1.3 Tujuan

Berdasarkan uraian latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan dari kegiatan produksi dan pemasaran minuman susu kurma jenis khalas sebagai Inovasi minuman sehat adalah:

1. Mengetahui proses produksi minuman susu kurma yang dapat diterima oleh konsumen.

2. Mengetahui tingkat kelayakan usaha dari produk minuman susu kurma yang dapat diterima oleh konsumen.
3. Mengetahui strategi pemasaran yang digunakan pada pemasaran minuman susu kurma yang dapat diterima oleh konsumen.

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari kegiatan produksi dan pemasaran minuman susu kurma dengan penggunaan kurma jenis khalas sebagai inovasi minuman sehat adalah:

1. Memberikan variasi baru terhadap produk olahan susu sapi.
2. Membuka peluang usaha baru dan melatih jiwa kewirausahaan.